

21世紀未来派料理宣言

イタリア未来派料理
Italy's Futurist Cuisine

BELLY

感覚を刺激し、想像力をかき立てる料理を創れ！ イタリア未来派料理宣言
受け継ぐ英国のアーティスト、ジャイルズ・プリンスがくり出す驚きと冒険心に満ちた料理とは？

Italy's Futurists wanted speed, noise and power. Englishman Giles Prince makes edible moustaches. There is a connection

F
an ARCHITECT

ロンドン イーストエンドの街なか
に、道行く人の目を惹きそうなウ
ィンドウがある。店とは呼べないが、
がらみ民家でもないこの場所には、
かつて幾何学的な赤い文字で「未
来派の料理」と書かれた看板が出
ていたこともあった。その看板は
なくなったものの、ここでは今も宴
が催されることがあるらしい。た
だ、ここで出されるのはどんなグ
ルメガイドにも載っていないもの
ばかりだそうだが、
「この料理は、僕がそのとき夢中
になっているアイデアから生まれ
てくるんです」
建物の主である21世紀の未来派
アーティスト、ジャイルズ・プリ
ンスはそう言って話し始めた。

レオナルド・ダ・ヴィンチながら
現代のヒューマニストであるジャ
イルズ・プリンスは、あらゆる分野
でその才能を放っている。本家の
建築家としてこれまで学校、図書
館、シナゴグ、住宅、店舗などを
設計してきた彼は、ミュージシャン
、文筆家にして大変な美食家。ダイ
ニングという劇的な空間を最高の
遊び場にしていく彼の原点にある
のは、イタリア未来派の奇抜なレ
シピの数々だ。
20世紀初めにイタリアで未来派
運動**を始めた詩人マリネッティ
は、新たな芸術・文化を創造する
ためには食べ物が必要と考えた。彼
はイタリアの代表料理である素朴な
「パスタ」を否定し、スピードと騒
音によって因習を打破する刺激的
な食事に取り替えるべきだと喝
えたのである。その未来派にプリ
ンスが興味を持ったのは美術学校
時代、3人

Wandering the streets of London's East End,
the passer-by might be
intrigued by the window of
what is neither a proper
shop nor a house.
It once bore a sign
that said "Futurist
Food" in red

geometrical
lettering. The
sign has gone,
and though meals
are still sometimes
served here, they are not
what you will find in any food
guide. As the "maitre-d'oeuvre" –
Englishman Giles Prince – explains,
"They come from whatever ideas I'm
obsessed with at the time."

Prince is a modern humanist; an expert in various fields.
An architect by trade – "I've done a school, a library, a synagog, four
private houses and a few shops" – he is also a musician, a writer and a
passionate gastronome. Dining provides the perfect theatre for his
play, and his jumping-off point is the outrageous recipes of the
Italian Futurists.

When the poet Marinetti founded Futurism in 1909, he put food at
the forefront of modernity. The homely national dish, "la pasta," was to
be banned and replaced by meals fuelled by speed, noise and iconoclasm.
Prince discovered the Futurists at art school, while sharing a household
with three girls he describes as "good cooks in different ways", but it
was not until 1989, when Marinetti's cookbook became available in
English, that his culinary adventures took flight. Diners at his tables
might choose from edible moustaches, eruptive volcano cakes, bubbling
sauces in bags, or brain-shaped, berry puddings. They may eat to a
homemade soundtrack of helicopters, or "sonic poetry", accompanied
by digital projections. Prince says his aim is to achieve a "total meal",
but by no means the definitive one. Nothing is set in stone. "I am
improvising, not thinking too much," he says. "I feel what the materials
want to do." He keeps work and play separate, lest clients think him
"not a serious architect", yet his pursuits seem inescapably linked – his
buildings, for example, make up almost a Dadaist assemblage, and his
dishes might be cityscapes. "I try to approach cooking as one might
design", he says.

の女の子(それぞれ料理上手だったらしい)と共同生活をしていた頃だったが、本格的にエキサイティングな料理作りに挑戦し始めたのは、マリネッティの料理本が英訳された1989年以降だという。彼のイベントに参加する人たちは、ヘリコプターの自家製サウンドトラックが流れるなかでデジタル映像を眺めながら、食べられる口髭、

「キケロの舌」「電気スープ」。料理はひたすらアイデア勝負

噴火する火山ケーキ、袋入りの泡立つソース、あるいは脳の形をしたヘリー・ブディングといったメニューを食べることになる。

「完全な食事」を完成させたいと彼は言うが、そこにはきちんと決まった形があるわけではなく、すべては変更可能である。

「あまり深く考えずに即興でやっていますから。それでも僕には素材が何をやれたがっているのか、なんとなくわかるんですよ」

クライアントに「不まじめな建築家」だと思われないように、仕事と遊びをはっきり区別しようと努めているというプリンスだが、どうやら両者は避けがたく結びついている

ようだ。たとえば、彼の建築図面集はほとんどタイストのアッサンプラージュを思わせるし、作る料理にはどこか都市景観めいた雰囲気がある。

「料理をするときも、何かを設計する感じで取り組むように心がけていますね」

一見のんびりしているように見えるプリンスだが、昨年11月には、恒例のクリスティーズ・イタリア現代美術オークションでゲスト400人分もの食事を用意した。

「あれだけ大人数になるといつもお願いしているスタッフに料理させるわけにいかないで、ケータリング業者に任せましたけど」

このときのメニューの目玉はラムヒレ肉の蒸し煮をビンで留めた「キケロの舌」だった。博識な人たちがこれを見て、キケロがあまりに有能な弁論家だったために殺害された上、その舌に妻がヘアピンを突き刺した事件を思い出したことだろう。続いて出されたのは「イタリアの重要人物たちの口髭」。これは簡単に言えば、オリーブペーストを塗ったフルスケッタのこと。そして「9人の天使に抱かれた、いろいろな四角と雪玉たち」と題されたのが、

His laid-back air is deceptive. Last November he fed 400 guests at the annual Christie's Italian Contemporary Art Sale. "I cannot use my own cook (fine artist Camille Katsuragi) on such a scale and have a catering firm prepare the dishes," he says. The menu featured "Cicero's Tongue" – braised lamb fillets stuck on pins. It was a detail for the erudite, who might recall Cicero's murder and post-mortem punishment for having been a too-clever orator. It was followed by "The Moustaches of Important Italian Figures" simply bruscetta bread spread with olive paste – then "Multiple and Miscellaneous Squares and Snowballs in Nine Angels"; frothy lemon cakes in small boxes. The moustaches and other dishes were inspired by a trip to Italy, where Prince visited the museum dedicated to poet Gabriele D'Annunzio, a short, bald man with a moustache upon whom Italian fighters modelled themselves by shaving their heads. In the poet's honour, Prince asked all party guests to wear a moustache. "It was also a reference to graffiti," he says. "Like when someone draws a moustache on the Mona Lisa."

The Italian trip could be a metaphor for Prince's creative process. "In the past I would have had a theme, like a geographically based meal, but now I just set out on an idea, without knowing what brings the dishes together," he says. "Nutrition is a small part of it. Some dishes can be eaten and are delicious. Others are just interesting to remind us of sensations and memories, to take us somewhere, not to deliver a conventional taste. Some are not meant to be eaten at all." One of his meals was concerned with Zen concepts of absence and disappearance. There was nothing to be eaten.

For Prince, cooking expresses "a different kind of intelligence – making use of all kinds of resources. I call it greater intelligence," he jokes. Chance plays a big role. "I love it when things don't work," he says, "and need to be resolved. Then the event takes its own shape..." Recently I created a bubbling dessert sauce served inside a medical plasma bag, which was illuminated and heated from within. The boiled sauce was intended as a dressing for my brain-shaped mousse. I remember the sauce was rather bitter because the heating element eventually burnt the sugar."

His most recent creation, last December, was entitled "electricsoup". Showman that he is, he told me it was "an inspired creation where a headless portrait is revealed like the figure on the Turin shroud when the soup is stirred." Whatever one might make of such a marriage of food, technology and religion, it is faithful to the concept of the surrealist object as the sort of encounter never meant to happen in a rational world. ■

小箱に入った泡のようなレモンケーキ。口髭を初めとするこれらの料理は旅先のイタリアでヒントを得たものと話すプリンスは、かの地で詩人ガブリエーレ・ダンヌンツィオの記念館を訪れている。イタリアの戦士たちは背が低く、坊主頭に口髭をたくわえていたダンヌンツィオに憧れて頭髪を剃るようになったそうだが、プリンスはこの詩人に敬意を表し、パーティー客全員に口髭をつけてもらうことにした。

「あの髭には落書きの意味もあったんですよ。誰かがふざけてモナリザの唇に口髭を描くみたいなね」

イタリア旅行は彼の創作過程のメタファーと言えるかもしれない。

「以前はいつもテーマを決めていました。地理に基づく料理、とかね。でも今は全体がどうまとまるのかわからなくても、とにかくあるアイデアを試してみるんです」と彼は言う。

「栄養のことはあまり考えません。もちろんおいしく食べられるものもありますよ。でもそれ以外はおっぱら面白さがウリです。僕らにいろんな感覚や記憶を思い出させて、どこかへ連れてってくれるような。ありふれた味を届けるための料理じゃなくてね。なかには食べてもらうことを端から考えていないものだってあります」

こう話す通り、プリンスは3年前には不在と消失という“禪”をコンセプトにした料理も作っている。

「料理を考え出すのは建物を合理的に設計するのは正反対の作業。別の知性を働かせて、ありとあらゆる知識や手段を活用しなくちゃいけない。こっちはほうが高度な知性じゃないか、って思うこともあるくらい」

冗談めかして言うものの、そこでは偶然の果たす役割も大きい。「思いどおりにいかないのって結構好き

ですね。何か手を打たなくちゃいけない。そういうときって作品のほうが勝手に動いて、それなりに格好がついたり……このあいだ「泡立つデザートソース」というのを作ったんです。ソースを入れた医療用の血液バッグを加熱して、内側から光も当ててね。そうしたら固まっちゃって、結局バラバラに砕いて食べてもらいました。ほんとは脳の形のムースに煮立ったソースを添える予定だったんです。だけど加熱したせいで砂糖が焦げちゃって、味も思ったより苦くなっていました」

昨年12月に発表された最新作「電気スープ」は、演出効果を完璧に心得たプリンスならではの作品だ。「あれもひらめきの産物。スープをかき混ぜると頭のない肖像が現れる。トリノの聖骸布*1にうっすらと浮かぶ人影みたいだね」

ONE OF HIS MEALS WAS CONCERNED WITH ZEN CONCEPTS OF ABSENCE AND DISAPPEARANCE. THERE WAS NOTHING TO BE EATEN.



plasma bag dessert sauce

食べ物とテクノロジーと宗教のこんな関係をどう感じるかは人それぞれだと思うが、これこそシュールレアリストのオブジェの定義である“理性の世界では決して起こり得ない不可思議な出会い”をそのまま形にした作品と言えるだろう。 ■

*1 従来の芸術・文化を打ち破り、未来社会の機械と速度のダイナミズムを礼讃した前衛的な芸術運動。
*2 キリストの亡骸を包んだと伝えられる亜麻布。