

## ペーター・クベルカ インタビュー ADVENTURES IN TIME AND SPACE

つねにくもりのないまなざしで物事と向き合うペーター・クベルカの前で、芸術にジャンルなど存在しない。あらゆる創造行為を愛する真の芸術家は、世界をどうとらえているのだろうか。

Peter Kubelka ate bugs as a choirboy, made a film in Sudan and whips mayonnaise in lectures. Agnès Vilette debriefs him on a long career

シュタルブルク通りにあるブロイエンホーフ・カフェの扉を一歩くぐれば、誰もが映画のワンシーンに溶け込んだような気分を味わえることだろう。モノトーンで決めた給仕係が優雅に店内を舞う。そんな和やかな空間で、ウィーンの人々は語り合い、お気に入りの本を読みふけり、くつろぎ、そして食事をとる。泡立ったコーヒーと焼き菓子、そして3時になるとオーケストラがけだるいワルツを奏でるこのカフェに腰を落ち着けたら、時間など瞬く間に過ぎてしまおう。

白いシャツに三つ揃えのスーツというお決まりのスタイルでいつもの席にくつろいでいる。そんなペーター・クベルカのベーシックなスタイルにもっともふさわしいのは、ミニマリストということば

Pushing through the door of the Bräunerhof café, on the Stallburggasse in Vienna, is like entering the scene of a film. You instantly feel part of an event. Everything is here, from the never-ending ballet of black-and-white dressed waiters to the warm and smoky atmosphere where Viennese meet, discuss, read, dream and, quite possibly, eat. The café is homely, you can hang your coat and spend hours. Everything comes to you: fluffy coffees, cake, even music. At three o'clock an orchestra plays some tired waltz. Peter Kubelka is there, at his reserved table in a corner. He is instantly recognisable, wearing

だろう。ウェイターが真っ白なクロスの上にピクルスと薄切りトマトを添えたチーズサンドイッチを置くと、クベルカはすぐさま反応した。

「これらは単なる飾りにすぎないですね」

そう言うすぐさまとピクルスとトマトを灰皿に捨て、口についたチーズをナプキンの隅でぬぐい取っていた。

このように決して妥協はしないもののさりげなく穏やかで、またインテリで芸術家でもある彼には、つねに現実感をとまなうユーモアが滲んでいる。芸術と工芸、科学と一般知識がまったく別のものだと思われていた時代から食べ物の芸術性をとらえていたクベルカは、それらを分けへだてる必要などないと言い続けてきた。

文 | アニエス・ヴィエット

撮影 | マティアス・フィエグル  
PHOTOS | Matthias Fiegl



# KUBELKA



「分離、濃縮、合成という過程が不可欠なマヨネーズ作りには、化学、哲学、詩の基本に通じるものがあります」

4年前、パリのルーヴル美術館で開かれた会議の席でこう述べたクベルカは、その論点を説明するためにステージを悠々と横切りながら、卵黄の混合物がほどよい濃度になるまでホイップしてみたそうだ。

1950年代にウィーンで映画作家としてのキャリアをスタートさせたクベルカは、ストーリー性を重視するそれまでのスタイルにこだわらず、実験的なシネマ言語を発展させた。ナイトクラブから制

### 会議の前日は丸1日調理に費やす



his perennial three-piece suit and white shirt – a touch of minimalist, essential style. On the immaculate tablecloth, the waiter swiftly places a coffee with milk, and a cheese sandwich adorned with a gherkin and a slice of tomato. The reaction is immediate; Kubelka gets hold of the two intruders, announces, "These are just decoration," and casts them into an ashtray. With the corner of his napkin he erases the traces from his cheese.

Kubelka is uncompromising, yet subtle and gentle. So is his multi-disciplinary career. He

作のヒントを得た『Adebar(アデバー)』(1957年)や『Unsere Afrikareise(われらのアフリカ旅行)』(1966年)といったショートフィルムには極端な色使い、早いコマ回し、歪んだ映像といった特徴があるが、他の映画制作者がこの手法で成功したのはそれから何十年も経ってからのこと。1964年に設立したウィーンのオーストリア映画博物館で35年間キュレーターを務めた彼は、1970年にはニューヨークで実験映画の巨匠ジョナス・メカスやスタン・ブラッケージとともに、アヴァンギャルド映画やドキュメンタリーフィルムのスクリーニングのためにアンソロジー・フィルム・アーカイヴを



is an intellectual and an artist, with a sense of playfulness grounded in real-life experience. He is also an advocate of food as an art-form, and has challenged the divisions between art and craft, science and general knowledge, since the days when it was thought eccentric to do so. The making of mayonnaise, for example, as he argued four years ago at a conference at the Louvre, shares fundamentals with chemistry, philosophy and poetry. It demands separation, concentration and synthesis. He made the point while whipping

創設。また、20年以上も教鞭を取っているフランクフルト・アート・スクールで「フィルムと料理」と題し、カリキュラムに初めて料理を取り入れたのも彼だった。

すぐれた語学力でも知られ、70を過ぎてなお衰えを見せないクベルカは映画、音楽、食などジャンルを超えた会議を開き、グレゴリオ聖歌や十二音音楽を研究する木管楽器奏者としても活躍している。ルーヴル美術館では聴衆に向かってみずから「アマチュア(ラテン語の語源は「愛する」)」と自己紹介したのも、自分の好きなことだけを続けてきたこの芸術家ならではの道。



an egg mixture to the correct consistency while comfortably striding the stage. Kubelka's film career took off in 1950s Vienna, where he developed an experimental cinematic language based not on conventional story-telling but on film's 24-frames-per-second format. His short films, ranging from *Adebar* – inspired by a nightclub – of 1957, to *Unsere Afrikareise* – "Our Trip to Africa" – of 1966, experimented with extreme use of colour, fast editing and distorted images, decades before other film-makers were lauded

for doing so. In Vienna in 1964, he founded the Austrian Film Museum, of which he was a curator for 35 years, and in 1970 he co-founded the Anthology Film Archive in New York, to screen avant-garde film and documentaries, with Jonas Mekas and Stan Brackhage. Kubelka taught for over two decades at the Frankfurt Art School, and was the first to incorporate cooking into an art-school curriculum, in a course genially entitled "Film and Cuisine".

Time has not hindered the polyglot septuagenarian, who introduced himself to his

Louvre audience as an "amateur", playing on the word's Latin root, meaning "to love" – he is simply one who does what he loves. Today he creates conferences combining cinema, music and food, and is also a woodwind musician exploring Gregorian and 12-tone music. Last November he gave a symposium in London. This February he was scheduled to deliver the keynote speech at the Rotterdam Film Festival.

Kubelka's grandmother was a guesthouse cook, and played a decisive role in his initiation

to food. His own gastronomical experiments began in his teens, when as a choir boy in the spring of 1945 he was evacuated to a Tyrolean village where there was no food – and an invasion of flying bugs. "I had always been interested in biology and had read that bugs could be eaten," he says. "So one day I decided to prepare them – the thorax of these bugs was edible. I shared them with some friends from the choir. But many others were offended, and I was reported to the tutors." Kubelka laughs. He would have been thrown



“Eating is basically a reconnaissance of the universe.”

クベルカの食に対する姿勢に決定的な影響を与えたのはゲストハウスの料理人をしてきた祖母だったそうだが、彼自身の美食への開花は合唱団にいた十代のころ、食糧不足にみまわれたチロル地方に疎開したときかららしい。当時、田舎ではそこらじゅうに昆虫が飛びかっているだけ。「昆虫の胸郭は食べられる。そう生物学で読んだ記憶があって、料理してみようと思ったのです。でも、合唱団の友人にもふるまってみたらみんな嫌がって、私を教師に言いつけました。具合が悪くなった人なんてひとりもいなかったのにすっかり悪者よばわりされてしまっ」

当手を振りかえってクベルカは笑うが、著名な指揮者が取りもってくれなかったら合唱団から追放されるどころだったそう。このような彼の実験精神は映画作りにたずさわってからも続いた。「1966年の渡米後、ニューヨークでスクリーニングに成功すると、ハーバード大学で映画の講義をすることになりました。そのとき私がどうしても伝えなかったのは、映画はそれ自体確固とした表現であり、決して演劇を再現するための2次的な芸術などではない、ということでした。自分自身が映画に対する固定観念から抜け出すためにも私

は勉強しなまし、音楽、文学、料理での共通点を探してみたのです」その努力がフランクフルト・アート・スクールの講義につながったのだろう。講義のためにキッチンを完備した教室を要請したという伝説もあったが、真相はどうであれ彼はこう言う。「講義の前には1日丸々使って料理の実習をしています」クベルカにとって日常のすべては詩であり、魔法の輝きをおびているのだろう。彼の手にかけられれば、目の前のチーズサンドイッチまで講義の題材になってしまう。

る私たち人間の存在理由を探しているのだろう。それは魂の追求とも言えるかもしれない。彼はまた、この世界をあるがままに受け入れることの重要性をくりかえす。

「アボリジニは未知のモノと出会ったとき、まずそれを口に入れるそうです。感触をなしかめ、噛んで味わい、人類に共通する経験というつみかさねに加えていく。私はこの事実を知ったことで、私たちがどのように世界を探索するか、つまり人

間の世界観というものをつかむことができました。自分の身のまわりにあるモノの味ならすべてわかるように、私たちは眼よりも舌で、世界を把握しているのです。その録音マイクだってそうでしょう？ 私がい小さいときにはなかったから、大きくなってから試してみたのでしょうか。基本的に食べるという行為は、宇宙を探索することなのです」

パンくず1つ残さずにサンドイッチを食べ終えたクベルカは、自分がこれから訪ねてみたいという

場所について話し始めた。

「バブアニューギニア、アジアの町のいくつかに興味があります。ニューギニアで、手塩にかけた現地のもてなし料理を気味悪がってこわった観光客が殺されてしまったという話を最近、耳にしたものでね」

料理がそれほどまでに真剣にとらえられている土地に心ひかれるとは、まさにクベルカらしいと言えるだろう。■



the same professions," he says. "But if someone is cooking, there is an artist in the house." Like Bach and Handel, he says, no two people, even if they try, can create something alike. "Cooking has been modelled after millions of attempts," he says. "So if it's all right, it's perfect – it represents your culture."

Our talk is punctuated by the arrival of new coffees. He sips and recalls his filming trip to Sudan in the 1960s. "I saw local women mouth-feeding their children, choosing food and giving it in the form of a kiss," he says.

"Kissing is a stylised version of eating." There is an underlying spiritual quest in Kubelka's work, to understand our presence in the universe. He stresses the importance of our senses in allowing us to embrace the world. "People I saw in Sudan, when they came in contact with a new object, would put it in their mouths," he says. "They would feel it, bite it, taste it and incorporate it into their archive of experiences. That's how we explore the world – not so much with the eye but with the mouth. You know the exact taste of everything. I know the taste of your microphone, it was not

there when I was a child, so I must have tasted it as a grown-up. Eating is basically a reconnaissance of the universe."

He has finished his sandwich and the plate of crumbs has disappeared. The afternoon has trickled away with the music. Kubelka starts talking about the places he wants to visit – Papua New Guinea and parts of Asia. He recently heard that in New Guinea some tourists were killed after refusing with disgust a dish cooked for them. Of course he wants to go there, a place where cuisine is taken very seriously. ■

「食べ物とは、彫刻と同じです——形を持ち、人によって創造され、最後には消費されるという意味だね。建築を例にとってみましょう。建築にとっては外側と内側の両方が大切ですが、これは料理も音楽も同じこと。2つとも建築のスケールをコンパクトにしたものにすぎず、すべては消費されればそれで済みです」

このマスプロダクションの時代にあっても、クベルカは商業化されていないツールを好む。彼に

とって料理とは、日常に根ざした数少ない芸術のひとつであり、身体感覚をフルに使うという点でも貴重な行為なのだ。バッハとヘンデルを例に、彼はこんな風に説明する。

「最近では職業の男女差がなくなりましたが、料理をする人は、誰でもアーティストです。人が2人いれば、どんなに努力したところでまったく同じものを創ることはできません。料理は何万回も作られた末に初めて形が決まるもの。きれいに決

まっていた料理は、文化の象徴というわけですよ。

2杯目のコーヒーを口にしながら、クベルカは60年代に出かけたスーダンでの撮影旅行の話をしてくれた。

「現地的女性たちがまるでキスをしているように口移しで子供に食べ物を与えていたのを見たときキスとは食べるという行為が変形したものではないかと思ったのです」

おそらくクベルカは、仕事を通して宇宙におけ

見ることも味わうことも、世界を、そして宇宙を探索する

"If someone is cooking, there is an artist in the house."

out if not for the intervention of a famous conductor. "I was considered a criminal, although no one got ill."

His experiments continued after he began film-making. "In 1966 I moved to America, and after successfully screening my films in New York, I was invited to Harvard to speak on cinema," he says. "And I was confronted with the problem of defending film as an autonomous art, not just a second-hand reproduction of theatre. So I started to re-educate myself, and to de-specialise. I worked on finding the common criteria in music,

literature and cuisine." The path led to his course at the Frankfurt Art School, where it is still rumoured that he demanded the building of a fully equipped kitchen in which to teach. While not entirely accurate, there is an element of truth; "I would often have a full day's cooking session before starting courses," he says.

The cheese sandwich quietly waiting to be eaten finds itself enrolled in a lesson. Kubelka gestures at it. "Food is nothing other than a sculpture," he says. "It has a form, it is artificially made and it is to be consumed."

You get the feeling that this man sees everyday life as a poetic and magical territory, in need of keen explication. He continues pointing to his sandwich. "Take architecture. It deals with outside and inside – similarly food, just on a smaller scale. Or like music – the sculpture, once eaten, is gone." In this age of mass reproduction, Kubelka's preferences are with non-industrial media. Cooking, for him, is one of the last art-forms that we practise on an everyday basis – and one of the few processes still dependent on full physical contact. "Nowadays, men and women have