

Barbara Kirshenblatt-Gimblett

# HOGY NYER ÉRTELMEZ AZ ÉTEL AZ ELŐADÁSBAN: AZ ASZTAL ÉS A SZÍNPAD<sup>1</sup>

Hogyan nézne ki a színháztörténet, ha visszafelé, a futurista bankettekől, a Dalí-vacsoráktól és a performanszművészet felől íródna? A kanonikus színháztörténetek kiindulópontként azt jelölik meg, ami a modern korban színháznak számít – nevezetesen a színházat mint autonóm művészeti formát –, „eredetét” pedig egymásba olvadt művészeti formákban keresik. A színház mint önálló művészet fogalmának középpontjában a színdarabok állnak, és a forma beérésének jeleként az erre a célra létrehozott építészet vagy színház (szó szerint a néző-tér). A kanonikus színháztörténetek azzal a céllal íródtak, hogy megértsük, hogyan jött létre a modern színház. Érthető módon a keresés múltbéli összefüggésekre irányul. Így Oscar G. Brockett *History of Theatre* című műve a dráma és előadásának története az udvari ünnepélyekre, tornákra, királyi bevonulásokra és utcai parádéokra nem mint önálló előadásműfajokra, hanem mint a színdarabok és rövid drámai szövegek előadásának alkalmaira tekint. Az ilyen színháztörténetek nem az egybeolvadás módját figyelik meg, hanem annak a később önálló művészeti ággá vált jelenségnek a csíráit, amit színháznak nevezünk.

Jelentős kulturális munkára volt szükség ahhoz, hogy elkülönítsük az érzékeket, létrehozuk a mindenikre külön jellemző művészeti műfajokat, kitartsunk ezek autonómiája mellett, és a figyelem olyan módozatait alakítsuk ki, amelyek egyes érzékeknek elsőbbséget biztosítanak másokkal szemben. A ma ismert, különálló és független művészetek létrehozásához szét kellett bontani az olyan összeolvadt formákat, mint az ünnepély, és szét kellett választani a hozzájuk kapcsolódó érzékszervi modalitásokat. Ezek csak azután váltak érzékspecifikus, a számukra külön létrehozott terekben (színház, előadóterem, múzeum, galéria) létrejövő, a figyelem és az érzékelés strukturálására szolgáló önálló protokollokkal rendelkező művészeti formákká, amíg az ilyen események különböző összetevőit (zene, tánc, dráma, étel, szobrászat, festészet) szét nem választották és nem specializálták. Ezen a ponton tűnt el az étel a zenei és színházi előadásokból. A színházban, koncertteremben, múzeumban vagy könyvtárban az étel vagy ital fogyasztása nem megengedett. Eközben a szocialitás új fajtái járultak hozzá az izlelésre jellemző érzékszervi megkülönböztetéshez, a gasztronómia irodalmi gyakorlatához és a kulináris kifinomultság fej-

<sup>1</sup> Az esszé Kirshenblatt-Gimblett 1999-es szövegének kiegészítése, és részletesebben foglalkozik az ételek mindennapi szerepével, annak a performanszművészethez való viszonyával. Ebben a tanulmányban az ételek éttermekben és színházakban történő megjelenítésére kerül a hangsúly.

A tanulmány eredeti megjelenési helye: Sally Banes és Andre Lepecki (szerk.): *The Senses in Performance*. Routledge, New York, 2006. [szerk. megj.]

lődéséhez. Az étel önálló érzékspecifikus művészeti formává vált, amint azt Marinetti *Futurista szakácskönyve* oly szemléletesen bizonyítja (Kirshenblatt-Gimblett, 1989).

### Opera gastronomica

Bár az ételt eltávolították a színházból, amint a színház autonóm művészetté vált, az asztalnak és a színpadnak továbbra is közös története van. Valójában a zenés lakoma vagy *opera gastronomica* több mint egy évszázaddal megelőzhetette a színházi *opera in musica*-t. Jenny Nevile szerint a zenés lakoma „a 15. század végére már elérte a teljes vagy »operai« kompozíció állapotát. Úgy tűnik, az ebédlő a modern zenés színház egyik első színtere volt” (Nevile, 1990).<sup>2</sup>

Az ilyen udvari lakomák öröksége, a *tish*, jiddisül szó szerint „asztal”, egy jellegzetes haszid esemény, amelynek során a *rebbe* (szellemi vezető) vendégséget tart a közösség tanulóházában. A *tish* egyfajta zenés ünnepi ebéd, amelynek során a *rebbe* megáldja az ételt, beszédet mond, vezeti a közös éneklést és táncol a követőivel. A *tish* része, hogy zenés darabokat adnak elő annak a vallási kötelezettségnek a teljesítésére, hogy Purim ünnepén a *rebbe* szívét megörvendeztessék. Egy, lényegében királyi személyiség előtt végrehajtott udvari előadásban a színészek a *rebbe*nek játszanak, aki közvetlenül előttük, egy trónszerű széken ül. A jelenlévők számára a *rebbe* és reakciói állnak a figyelem középpontjában, nem pedig a játék, és a legjobb helyek azok, amelyek akadálytalan kilátást biztosítanak rá (és csak másodsorban a játékra). A színpad szó szerint az asztal fizikai meghosszabbítása, így az előadás mondhatni magánál az asztalnál zajlik.

Az étel, amelyet a *rebbe* megáld, bár tartalmazza az ünnepi étkezés alapvető összetevőit, nem a fizikai éhség kielégítésére van jelen, hanem leginkább az asztalközösség érdekében. Az emberek előzetesen esznek. Az éhség, amelyet az eseményre hoznak, spirituális jellegű. Miután a *rebbe* megáldotta az ételt és evett belőle egy keveset, a maradékot (*shirayim*) mohón kapkodják fel követői, akiknek száma akár több ezret is elérhet. A *rebbe* maradékát átértékelte az érintése.<sup>3</sup> Bár a neki bemutatott mennyiségek bőségesek és az edények tekintélyes méretűek, sem ő, sem követői nem fizikai éhségből esznek. Maga az étel sem látványos, bár a nagy fonott *hálá*, a fehér lisztből és tojásból készült ünnepi fonott kenyér gyönyörű. Az udvari lakomához hasonlóan, melyből eredeztethető, a *tish* több érzékszervet bevonó esemény, és az étel az étvágy hiányában is lényeges összetevője.

Nevile szerint a bevonulás, a torna és a népi karnevál mellett az európai bankett a négy *fiesta*-típus egyike. A modern operai hagyományok történései „az operákat megelőző zenés színházi kísérletek hosszú sorát fedezték fel, amelyek elsősorban az ebédőre nyúlnak vissza, de ugyanígy a bálteremre, a lovardára, az udvarra, a városi térre, a kertre és más ideiglenesen színházzá átalakított terekre azokból az időkben, mielőtt ilyen rendszeres struktúrák álltak volna rendelkezésre” (Nevile, 1990, 117.). Ezek a kísérletek, amelyek „a szakrális bankett mintájára és annak az énekeltségekben kiteljesedő zenei kidolgozására” épültek, „művészien megtervezett és teljes mértékben megkomponált zenei bankettekhez vezettek, különösen azokhoz, amelyekben az étkezés során végig zenét adtak elő” (117.).

Amint azt Nevile megjegyzi, „a hivatalos lakoma mindig is gondosan kidolgozott étkezés-ként és társasági eseményként funkcionált”. Azáltal, hogy kombinálták „a főzést, a dekorálást, a zene, a tánc, a költészet, az építészet (a színpad kialakításához), a jelmeztervezés és a festészet

<sup>2</sup> Graham Pont (1990, 123–124.) szerint az *opera gastronomica* kifejezést „először a *Les goûts réunis* vagy *Apollo in the Antipodes: opera gastronomica in tre atti* című zenés lakoma megnevezésében használták. Ez volt az az ünnepség, amely a negyedik 18. századi David Nichol Smith Emlékszeminariumot és az Ausztrál Zenetudományi Társaság első nemzeti konferenciáját zárta, amelyet 1976. augusztus 31-én, a canberrai University House-ban tartottak”.

<sup>3</sup> Lásd Kirshenblatt-Gimblett, 1990, ahol részletesebben tárgyalja az eseményt. 1973 óta veszek részt a brooklyni Boro Parkban élő Bobov haszid közösség Purim ünnepségein. Lásd még Epstein, 1979.

képességeit”, a lakoma a házigazda és a kítüntetettek tekintélyét tette kézzelfoghatóvá és érzékelhetővé (128.). Azonban csak a 15. század második felében került sor azoknak a különböző elemeknek (azaz a zenének és a táncnak, valamint az ételnek) az egyesítésére, amelyek több évszázadon keresztül a lakoma részét képezték, ahhoz hogy egy egységes témájú, koherens előadást hozzanak létre – más szóval egy »gasztronómiai operát« (128.). Ez „egységes színházi eseménnyé” vált, amint azt az 1450 és 1475 közötti olasz példákból láthatjuk (130.). Az ilyen események akár hét órán át is tarthattak – a haszid *tish*, meg kell jegyeznünk, egész éjjel, sőt, akár reggelig is eltarthat.

A lakoma volt a reneszánsz ünnepi események közül a „legtótálisabb”, különösen annak tekintetében, ahogy az érzékeket és a hozzájuk kapcsolódó különböző médiumokat igénybe vette: „A zenés lakoma drámaisága végül a zene, a tánc, a költészet, az étel, a festészet, a szobrászat, a jelmez- és a díszlettervezés művészetének ötvözeteként jelent meg, hogy az összes érzékszervet, valamint az intellektust megszólító, a tragikus, komikus és pasztorális hangulati skálát átfogó élvezetet nyújtson” (134.). (Mondhatnánk, hogy az orgia még teljesebb, amennyiben nemcsak, éneklést, táncot, evést és ivást, hanem szexuális tevékenységet is tartalmazott.<sup>4</sup>) Ha a 15. századi francia bankettet a bőség jellemezte, a 16. századi bankettet a különlegesség és a kifinomultság (Wheaton, 1983, 52.). Mi több, ami korábban egybeolvadt forma volt, különálló, specializált egységekre bomlott, ahogyan azt az *entremet*-ek, a fogások közötti betétek átalakulása mutatja. Barbara Santich szerint az *entremet*-k:

vizuálisan és színházi szempontból látványosak voltak, magukba építve a meglepetés és a trükk elemeit a vendégek meghökkentése és lenyűgözése céljából. A zene szinte kivétel nélkül szerves részét képezte az *entremet*-nek, amely [bár hivatásos művészek tervezték] a konyha terméke volt, és a főszakács irányítása alatt készült... A 16. századi bankettek esetében azonban az *entremet* változáson ment keresztül. A kulináris és a színházi elemek szétváltak. Az *entremet* mint látványosság szinte teljesen színházi jellegűvé vált (a zene, a pantomim, a tánc és az akrobatika mind a színház fogalma alá sorolható), így a szakácsok minden tudásukat a konyhaművészetnek, a látványnak szentelhették. (Santich 1990, 110.)

Ő a franciaországi fejlődés egyik okát a konyhaművészet kimagaslóbb technikai szakértelmének kialakulásában és az olasz banketthagyományok északra vándorlásában látja. Santich szerint „[ö]sszművészeti formaként a bankett valószínűleg a 17. században érte el a csúcspontját, amikor XIV. Lajos Versailles-ban multságokat szervezett”, valamint Inigo Jones Whitehalli Banketházával, amely „inkább az udvari maszkok színházi kereteként volt fontos, mint lakomák színhelyéül” (111.). XIV. Lajos *grand fêtes*-jei közül az 1664 tavaszán megrendezett *Les plaisirs de l'isle enchantée* volt az első és – Israhel Silvestre metszeteinek köszönhetően – talán a legmaradandóbb emlékü is.

Barbara Wheaton szerint a feljegyzések általában „hallgatnak a franciaországi bankettmenük részleteiről”, bár ezeket az eseményeket bőségesen dokumentálták metszeteken és kísérszövegekben, amelyek sokat felsoroltak az asztalon lévő ételek közül (Wheaton, 1983, 42.).

Talán az étel annyira összeolvadt a látványossággal, hogy az ehető allegorikus tablókról fennmaradt képek és beszámolók egyben színlapok és étlapok is. A középkorból származó bizonyítékokkal összhangban ezek a megemlékező dokumentumok többet mondanak arról, hogyan nézett ki az étel, mint arról, hogy milyen íze volt. A vizuális hatások, a hozzávalók különlegessége, a bőség és az események sorrendje – sugallja Wheaton – fontosabbak voltak, mint a fogások,

<sup>4</sup> Lásd Toepfer, 1991.

összetevőik, elkészítésük vagy ízeik. Sőt, az ízeket akár fel is lehetett áldozni a megjelenés oltárán (15., 49.). És jó okkal.

Ezek monumentális események voltak, amelyeket a távolból, több órán keresztül tömegek néztek. Az ízek tekintetében nem lehet tanúbizonyoságot tenni. A megjelenéssel kapcsolatosan igen. Az íz pillanatnyi. A megjelenés tartós. A „látványosság” működési elve megkövetelte, hogy a megjelenés domináljon, ahogyan az emblémák és jelek olvasható (ehető) vizuális nyelvezetének hangsúlyozása is. Ez, mondhatni, a jelek konyhája volt, egy ehetővé tett világ. Az érzékekhez szóló diszkurzív étel volt. Olyan étel, amelyet látni kellett, megérinteni, belélegezni, lenyelni, felszívni és megtestesíteni – nemcsak anyagi minőségében, hanem mint jelentést is.<sup>5</sup> Arra készült, hogy eltűnjön: ha nem a raktárfedélen keresztül, akkor kifosztva az étkezés végén. A buja pusztítás volt a fényűzés csúcса, a feltűnő fogyasztás drámai gesztusa. A munka, a szakértelem és az anyag túltengése, amely a vizuális túlzásban világosan kifejezésre jutott, túllépte az étvágy határait, amely egyébként viszonylag gyorsan kielégíthető. Az étel mülékony természete tökéletesen alkalmas az ilyen színrevitelekre.

### Repas en ambigus

A bankettek fontos szerepet játszottak az udvari életben, és a barokk korban is folytatódtak, egyik jellegzetességük az eszközök átvihetősége a színpadról az ebédlőbe. A *repas en ambigus* (teremben kirakott ételek bonyolult formai kompozíciója), amely a 17. század végén jött divatba, képes volt arra, hogy „a különleges fényűzés eseteiben... a teljes ebédlőt kulináris színházzá változtassa” (el-Khoury, 1997, 58.). Ahogyan Rodolphe el-Khoury kifejti:

Az „ambigu”-ban így a többszöri fogások időbeli egymásutánisága megszűnik az egységes tabló vizuális hatása javára. Az ilyen ételek a szemnek szóló látványosságként vannak összeállítva, és nem feltétlenül járnak együtt az étel orális fogyasztásával: „a látványuk nagyobb élvezetet nyújt, mint amivel a tapintás jár” – állapítja meg L. S. R. A „surtout de table”, az „ambigu” központi eleme gyakran közvetlenül a színházi díszletből van átültetve, és nyilvánvalóan nem orális fogyasztásra szánták. (el-Khoury, 1997, 58.)<sup>6</sup>

Valóban, a *repas en ambigu* egyfelvonásos előadás: „az első pillantásban rejlő lehető legnagyobb hatást próbálja elérni; a lehetőségek teljes skáláját próbálja egyetlen jelenetben felölelni” (idézi el-Khoury, 1997, 60. innen: Stewart, 1985). Nem meglepő tehát, hogy a *repas en ambigu* nemcsak önmagában volt teátrális, hanem ugyanakkor – Philip Stewart szerint – „színdarabok sorozatának kölcsönözte a nevét, majd 1769-ben egy, a műfajra szakosodott színháznak is” (idézi el-Khoury, 1997, 62. innen: Stewart 1985, 89.).

Az asztal és a színpad konvergenciájának meghökkenítő kortárs példája – kísérteties rokonságot mutatva a 17. századi franciaországi *tables volantes*-okkal vagy *tables machinées*-ekkel – jelenik meg az *Arbeit macht frei vom Totland Europa* című előadásban, amelyet 1996-ban láttam az Acco Theatre Centre előadásában Haifában.<sup>7</sup> Ebben az environmentális előadásban van egy

<sup>5</sup> Lásd Schama 1988-as könyvének *Feasting, Fasting and Timely Atonement* [Ünneplés, böjt és időszerű veze-klés – szerk. ford.] című fejezetét, amely az ételek szerepét tárgyalja a hollandiai ünnepeken. A holland művészet ételikonográfiája az erkölcsi diskurzus és a vizuális konvenciók gazdag ikonográfiai nyelvezetét tárja fel az evés érzékszervi élményeinek közvetítésére.

<sup>6</sup> Különösen híres példa erre a Bardes-i opera jeleneteit ábrázoló *surtout* [asztaldísz – szerk. megj.], amelyet 1808-ban Grimod de La Reynière írt le az *Almanach des gourmands* [A *gourmandok* kézikönyve – szerk. ford.] című művében (el-Khoury, 1997, 58.).

<sup>7</sup> A színdarabról bővebben lásd Rokem, 2000, 56–76.

pont, amikor a közönséget egy alacsony mennyezetű terembe vezetik, és a terem peremsávján elhelyezett padokra ültetik. Hirtelen, mintha a semmiből, egy hatalmas asztal ereszkedik le a mennyezetről, és arra szorgalmaznak bennünket, hogy finom ételeket együnk, amit meg is teszünk, miközben a színészek erőszakos nyelvezettel és fájdalmas „beszélgetési témákkal” zárótűz alá vesznek. Hirtelen az asztal felemelkedik és eltűnik. Hasonlítsuk össze ezt a jelenetet egy 17. századi, repülő asztalra tett javaslattal, amelyet:

egyszerre úgy emel fel egy gépezet, hogy az asztal felületét, a keretét éppúgy, mint a tartozékait, a megemelt padló egy része alkotja... Amikor a vendégek be-  
lépnek az ebédlőbe, az asztalnak a legkisebb nyoma sincs; csak az egyenletes padló látható, amelyet középen egy rózsza díszít. A legkisebb biccentésre a levelek a padló alá húzódnak, és egy étellel megrakott asztal emelkedik fel hirtelen, a négy nyíláson keresztül felbukkanó négy szolga kíséretében (idézi el-Khoury, 1997, 62. innen: Bonnet Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent és Bonnet, 1978, 64–65-).

Egy másik esetben az asztal eltűnt a pincében, és egy új asztal ereszkedett le a következő fogással (el-Khoury, 1997, 60.). A látványosság azonban nem kizárólag az étkezők örömére szolgált, hiszen az ő élvezetük önmagában is látványosság volt, és a királyi lakomák a nézők számára is helyet biztosítottak. A 19. századra már a kifejezetten színházi gasztronómia kidolgozásával találkozhatunk: „Az ebédlőszínház, amelyben a konyha a színpad oldalzsebeként, az asztal pedig színpadként szolgál. Ehhez a színházhoz felszerelés kell, ehhez a színpadhoz díszlet, ehhez a konyhához cselekmény kell” (idézi Aron 1975, 214. innen: Chantillon-Plessis, 1894).

### **Kulináris színház**

A francia forradalom idejére, de már előtte is, az olyan udvari szokásokat, mint a bankett az ünneplés új formái váltották fel, ahogy arra Mona Ozouf (1988) rámutatott, valamint a társasági élet új formái, amelyekhez Jean Anthelme Brillat-Savarin (1971, először 1825-ben jelent meg) nyújt kézikönyvet. A céhek gyengülésével, a szabadúszó szakácsok elterjedésével, a séfek professzionalizálásával és az éttermek megjelenésével az étel a társas élet egy másik módjának részévé válik, amely bensőségesebb és alkalmasabb arra, hogy az ízlelés árnyalataira összpontosítson.<sup>8</sup> Az étterem az ételszínház számára fenntartott térként jelenik meg – „hagyományosan az étlap egyfajta színlap volt, amely a színdarab témájának megfelelően változott” (Patton, 1998). Egy houstoni éjszakai klub számára nemrégiben készített látványtervről, amely Shakespeare *A vihar* című művének témájára épült, Jordan Mozer így nyilatkozott: „Mi lehetne jobb metafora egy vendéglős számára, mint a bűvész – vagy a drámaíró –, aki művészetét arra használja, hogy három óra leforgása alatt megváltoztassa mások életét?” (idézi Henderson, 1992, 70.). Mozer körkörös radiális terve „a darab színhelyeül szolgáló szigetlet sugallja” (Henderson, 1992, 70.). A kör alakú táncparkett és a tetőablak, valamint az ferde és elcsavart építészeti megoldások szélfúttá szigetlet, a vihar szemét és mágikus kört idéznek. A Los Angeles-i Kachina tervéről David Kellen azt mondta: „Nem csupán egy specialitásokat felszolgáló étteremnek szántam, hanem inkább egy délnyugati környezetben játszódó színdarab absztrakt színpadának” (idézi Richards, 1992, 76.). Ezek az éttermek nyíltan teátrálisak a másik idő és hely színpadra állításának tekintetében. Színteret, hangulatot és forgatókönyvet szolgáltatnak a társadalmi találkozásokhoz, amelyek magukban foglalhatják az ételt, az italt, a társalgást, a zenét és a táncot.

<sup>8</sup> Az étterem franciaországi történetéről lásd Spang, 2000. A francia szakácsok professzionalizálásáról lásd Trubek, 2000.

A felvállalt színházi éttermek felerősítik a nyilvános étkezési helyek amúgy is színpadias jellegét. Egyesek világosan elkülönítik az előső és a hátsó területeket, elől nyugodt étkezőhelyiségekkel, hátul pedig ipari konyhakkal (lásd Goffman, 1959 és MacCannell, 1976). Mások az üzemelő konyha hátsó terét hozzák előre, és hátsó térként állítják újra színpadra. A kézműves technikák különösen alkalmasak a színpadra állításra, és gyakran még a hétköznapi éttermek esetében is láthatóvá válnak az utca vagy az étkező irányából. A pizzakészítő az utcára néző ablakban nyújtja és forgatja a tésztát. A pizzasütő téglakemence az étkezőből is látható. Az indiai séf a tandoori kemence forró belső falához csapkodja a *naan*-t egy üvegfalú szobában, amely egy előkelő étterem étkezőtermére néz. A Honmura An nevű előkelő manhattani japán étteremben a vendégek egy elegáns, teakfával bevont étkezőben található üvegkockán keresztül figyelhetik, ahogy a séf elkészíti a soba-tésztát. A kínai szakácsok a pénztárgép mellett mázas kacsán és egészben sült malacon forgatják vágókéseiket. Egy hosszú pultnál a csemegepultos forró pastrami-t szeletel, és friss rozskenyér szeletek közé halmozza, borralaló reményében falatokat kínálva a kuncsaftoknak. A sushi-szakácsok szelik a csillámoló halat, a rizst szép ovális falatokra lapogatják, és művészien elrendezik a tálakat az előtte levő pultnál ülő vendégek előtt. Az étkezők a tengeri herkentyűt kínáló éttermek bejáratát szegélyező akváriumokban úszkáló vacsorájuk mellett sétálnak el, ez esetben mondhatni maga az étel az, ami fellép.

A *Maître d'*-k [főpincér – szerk. megj.] az étkezőtermüket, a séfek pedig a konyhájukat előadásként értelmezik. Roger Fessaguet, a 2004-ben, 43 évnyi működés után bezárt manhattani La Caravelle étterem egykori séf-tulajdonosa önmagát karmesterként, konyháját pedig zenekar-ként írja le, ahol a különböző részlegeket a vonósokkal, a fúvósokkal és ütősökkel állítja párhuzamba.<sup>9</sup> Egy sajátos sajátos konyhatípus munkaélményét írja le, amelyet Georges Auguste Escoffier (1847–1935) fejlesztett ki az akkoriban új, nagy szállodai éttermek szervezésére. Sokféle fogást kellett gyorsan elkészíteniük, miközben a magasszintű minőséget is fenn kellett tartaniuk. Escoffier-t nem a zenekar, hanem a tömegtermelés racionális technikái és a gyári munkával összefüggésbe hozható munkamegosztás inspirálta. Ahelyett, hogy a hagyományos kézművesek módjára egy étel elkészítését az elejétől a végéig egy személyre bízta volna, Escoffier szegmentálta a különböző feladatokat, és megszervezte a munkamegosztást, valamint a kölcsönös függőséget a dolgozók között, akiket nem az étel típusa, hanem inkább a művelet típusa szerint csoportosított. Stephen Mennell a két különböző megközelítést egy ételre, az *oeufs à la plat Meyerbeer*-re vonatkoztatva írja le:

„A régi szisztéma szerint egyetlen szakácsnak körülbelül tizenöt percébe tellett volna a teljes elkészítése; az új módszert alkalmazva a tojást az *entremettier* [a levesekért, zöldségekért és desszertekért felelős részleg] főzte, a vesét a *rôtisseur* sütötte, a szarvasgombás mártást a *sau-cier* készítette, és az egészet mindössze néhány perc alatt állították össze” (Mennell, 1985, 159.). Miközben az elrendezés hatékony, sajátos főzési élményt is nyújt.

Fessaguet jellemzése azt az intenzitást, összpontosítást, hajszálpontos időzítést és rendkívüli koordinációt hivatott érzékeltetni, amely a számtalan étel elkészítéséhez szükséges, amelyek mindegyike sok összetevőből áll, folyamatosan változó kombinációkban és sorrendben, hogy egy több asztalból álló teremben minden asztal egyszerre, a megfelelő hőmérsékleten kapja meg azt, amit adott fogásként rendelt. Ilyen nagy igényeket támasztó körülmények között nemcsak a szigorú minőségi szabványokat, de a nyomás alatt a báját is meg kell őrizni. Valóban, ennek a tökéletes teljesítménynek könnyednek kell tünnie. Vagy még inkább az erőfeszítést kell gondosan, az étel és az élmény értékét kifejező módon megrendezni és előadni. Fessaguet zenekar-

<sup>9</sup> Roger Fessaguet, egyéni közlés, 1989. Lásd még a La Caravelle étteremről készült dokumentumfilmet (Cox, 1969). A tizenöt perces film a konyhában zajló mozgást és tempót mutatja be, amikor a konyha teljes üzemmodban működik.

metaforája – ő szó szerint „vezényli” a konyhát – egyértelműen előadásként írja le a főzési folyamatot. Amikor minden működik, a konyha egy forgatókönyvre improvizáló együttes előadása. Az étkezők egy három- vagy négyfelvonásos színdarabot kapnak, minden asztal saját előadást, műsorfüzettel, azaz étlappal kiegészítve. A személyzet számára az egész estének ritmusa és drámai szerkezete van.

Az időzítés döntő fontosságú az ételek érzékszervi jellegét illetően, pontosabban a termikus, a haptikus és az alkímia kölcsönhatását illetően. A konyha több mint a hangszerek hangolása vagy az előadók bemelegítése, többféle időzítéshez igazodik. Ezek a fény, a hő, a hideg, a levegő és az kevergetés körülményei függvényében vannak beállítva, amelyek éveken, hónapokon, napokon, perceken és másodpercek töredékén keresztül bort, ecetet, savanyúságot, olajbogyót, sajtot, kenyeret, mártásokat, sülteket hoznak létre. A frissen szedett kukoricának olyan gyorsan kell a forralt vizet gazdagítania, hogy ha a mezőről a fazékig tartó úton csak egy botlás is történik, a kukorica túl későn érkezik, mondják.

Az időzítés sajátos módon válik performatívá, minél közelebb kerül az étel az étkezőhöz, minél gyorsabb a pillanat a csésze és az ajak között, annál kisebb az időbeli rés. A beszámoló szerint Escoffier egy állami vacsorán 100 vendég számára készített egyéni desszert-szulfét. A vacsora utáni beszédek a vártnál hosszabbra nyúltak, és nem volt egyértelmű jelzés arra nézve, hogy mikor érnek véget. Ahhoz, hogy a szulfék pontosan akkor legyenek kész, amikor a beszédek véget érnek, Escoffier hárompercenként 100 darabot kezdett el sütni, amíg a felszólalók be nem fejezték (Lang, 1980, 93–94.)<sup>10</sup>. Csak az utolsó 100 került az asztalra. Az időzítés annyira

<sup>10</sup> Köszönet Mitchell Davisnek, hogy felhívta a figyelmemet erre az anekdotára, és Robin Leach-nek az idézetet.

*A képen a szerző, Barbara Kirshenblatt-Gimblett. Fotó: Piotr Malecki*



fontos, hogy „[a]mint Madame de Sévigné egy híres levelében beszámolt róla, Vatel [Condé herceg *officier de bouche*-a 18. században] öngyilkos lett, mert az ellátmány, amelyre számított, nem érkezett meg időben” (Revel, 1982, 191.). Boulogne-ból érkező friss halra számított a király számára tervezett vacsorához, és „ha nem lett volna öngyilkos, akkor vagy az *officier de cuisine* vagy a háztartásmester végzett volna vele” (191.).

Az éttermi konyhák lenyűgöző látványt nyújtanak, és egyes éttermek ki is állítják őket. Lee Simon szerint a látványkonyhák azt a benyomást keltik, hogy a konyha magasabb színvonalú, az elkészítés gondosabb, az étel biztonságosabb, de mindenekelőtt „színházi elemet” nyújtanak (Simon, 2004, 1. rész). Azonban nem minden konyhai funkció „étvágygerjesztő”, és a mosogatói és szemétygyűjtési területeket minden valószínűség szerint mellőzik a kiállításból. Simon elmagyarázza, hogy a látványkonyha tervezésénél figyelembe kell venni a „tevékenységrétegek” vizuális hatását, akár állandó működésben lévő berendezések (forgóütők, kemencék, grillsütők), akár stratégiailag elhelyezett állomások formájában, az étkező felől megengedett rálátás formáit, és az áramlást (a konyhai személyzet és a felszolgálók inkább gördülékeny, mintsem kaotikus interakcióját) (Simon, 2004, 2. rész).

A Los Angeles-i Brentwood Bar and Grill központi eleme a „látványkonyha”. Egy szakmagaznin szerint „a Brentwoodban teltházás a kulináris színház” (*Foodservice Equipment and Supplies Specialist*, 1990, 57.). Milyen színház is ez? Klasszikus példája annak, hogy mi történik, ha a performálás, a végrehajtás értelmében, show. A kulináris színház e formájának kulcsa a munka kiállítási értéke, amelyet egy átlátszó munkatérben állítottak színpadra. A Brentwood Bar and Grill-nek nem csupán konyhája van. „[Egy] igazán káprázatos látványkonyhája van Waldorf-stílusú főzősorról, [amely] a kulináris tehetséget szórakoztató előadásként mutatja be” (57.). Egy konyhai tanácsadó ezt a konyhát kifejezetten a színházhoz és a baletthez hasonlítja. Miközben ez a konyha olyan munkakörnyezetet kínál, amely egyszerre funkcionális, szociális és kényelmes, egy szakmagazin a Waldorf-típusú vonalról a következőket mondja: „Elsődleges természetesen a kiállítási értéke”(58.). Valóban, a színház szó etimológiájához hűen, amely a görög „nézés” és „látás” kifejezésből ered, ez a fajta kulináris színház a performanszt, a cselekvés értelmében, színházzá, azaz önmaga kiállításává alakítja át. Ez a filmipari tömegeket kiszolgáló étterem olyan helyé vált, ahol „szép emberek... látnak és látva vannak, ahova nézni és enni járnak” (57.). A térkialakításnak köszönhetően elválasztó üvegfalakon keresztül a bárpult felől betekinhetnek az étkezőbe, valamint a nyitott konyhába. Ezt a konyhát a „teljes kiállításra tervezés” (58.) elvének megfelelően alakították ki. Egyszerűen a látásra rendezték be. Ahogy a recenzensek megjegyezték: „A főzés témájú színházi produkciók divatosak, de semmi sem hasonlítható egy igazi étterem nyüzsgő nyitott konyhájának drámájához. Ráadásul a kellékeket is meg lehet enni” (Rausfeld és Patronite, 2004). Az egyik legértékesebb asztal egyenesen az étterem konyhájában található, akár a térben szabadon, akár saját üvegszobában kialakítva, ahol az ételkészítés minden oldalról látható.

Míg a klasszikus francia éttermekben már régóta jellemző az asztal melletti főzés – a pincér az étkezőben fejezi be a fogás elkészítését –, a séfek is egyre inkább kivonulnak a konyhából, hogy az étkezőben főzzenek. Az általuk „megmutató-főzésnek” nevezett ételkészítés az étkezési élményt a főzés láthatóvá tételével a hozzá kapcsolódó érzékszervi élvezetekkel bővíti ki. Emil Cerno Jr., a Connecticut-i Richardson-Vicks séfje az étkezőben gázláng fölött készített wokban rázva pirított fogást (*stir fry*-t). A vendégek választották ki a hozzávalókat, amelyeket aromás „dió- vagy szezámlalaj [készített], hogy jó illata legyen, és hallani lehessen a sístergést, amikor a hús az olajba kerül. Jól mutat, jó az illata, jó a hangja és jó az íze” (*Restaurants and Institutions*, 1990, A-232.).

Ez azonban főzés az ebédlőben, nem pedig evés a konyhában: a wokba kerülő húst fodroskel-levelekből készült dekoratív csészékben prezentálják, „így szép a tálalás” (A-232.). A szaká-



csak „magamutogatókká” válnak egy szakmagazin szerint: „A kuncsaftokat az étkezőterekben showmússal vendéglük meg, ahogy a séfek a szemük láttára készítene el különféle ételeket” (A–230.). Figyeljük meg a *megmutatás* (*showing*) terminológiáját, amely azt sugallja, hogy a csínálásból demonstráció lett, és az *exhibicionizmus*ét, amely egyfajta túlzást sugall abban, hogy azt mutatják meg, amit normális esetben csak el szoktak végezni. Míg a „megmutató-főzés” valóban olyan ételeket állít elő, amelyeket a vendégek megesznek, az ételeknek az étkezőben, a vendégek szeme láttára történő elkészítése ugyanakkor „lehetőséget ad a séfeknek arra, hogy kilépjenek a konyhából és a vendégekkel találkozzanak, miközben a vendégek lehetőséget kapnak arra, hogy lássák, amint az ételük frissen elkészül” és hogy rendeljenek (A–230.). A „frissen készült” egyszerre felvetés és illúzió: az omletteket például előre elkészítik és rendelésre töltik. Más szóval, a „frissen készült”-nek már a gondolatát is jelezni kell. Nem egyszerűen végrehajtják, abban az értelemben, ahogy egy cselekvést hajtanak végre. Ez show business, a szó szoros értelmében.

A megmutató-főzés különbözik a látványkonyhától. Nemcsak abban, hogy a konyhán kívül történik, hanem másképp is van színpadra állítva – a gőzasztalon történő művészi *mise-en-place*-től az olyan szakberendezésekig, mint a gázégő vagy a mongol barbecue-étterem hatalmas rostlapja. Mi több, egyes ételeket mutatósabbnak vagy kiállításra alkalmasabbnak tartanak, mint másokat, ilyen például a sushi-bár, a nyers osztrigabár, a crêpe-ek, a nagy sülték és természetesen a *stir fry*. Bármi, ami elejétől a végéig viszonylag rövid idő alatt elkészíthető, sikeres jelölt, különösen, ha a folyamat látható átalakulással jár. Maga a folyamat szolgáltatja a drámai struktúrát. Ahogy egy séf megjegyezte: „A saláták összerázása és a rendelésre történő főzés számunkra show-idő, és jó kapcsolatteremtő alkalom a vendégekkel” (*Restaurants and Institutions*, 1990, A–234.).<sup>11</sup>

Igazi szinterek alakulnak ki egy-egy étel (pizzéria, steakhouse, palacsintázó, crêperie, bagel-zó, rákház, homárpalota és kagylóbár) vagy ital (kávézó, teaház, hűsítőpult, gyümölcslé-bár, tejbár, gin palota, csapház, borozó, koktélbár és sörkert) körül. Ezeket a helyszíneket az építészet, a térberendezés, a légkör, a kulturális stílus, a tartozékok, az időbeosztás, a zene, a divat és a konyhaművészet, valamint a helyet meghatározó étel vagy italhoz szükséges alapanyagok beszerzésének, azok elkészítésének, tálalásának és fogyasztásának részleteire fordított gondos figyelem különbözteti meg.

Dale DeGroff az 1970-es évek eleje óta tartó pultos karrierje leírásakor jegyzi meg, hogy fejlesztenie kellett a választékosságot és előadásmódját. „A bár színpad” – mondta. „A függöny felemelkedik, a reflektor rád irányul, te pedig előadsz” (Grimes, 1991, C1). Mit lát a vendég? „Amikor koktélt ráz, [DeGroff] lassan tízig számol, és keményen dolgozik ezüst shakerével, változtatva a kecses, váll fölötti körkörös és a test előtti, rumbatökrázást idéző mozdulatot” (Grimes, 1991, C1). Hivatástudata a koktélok történetéhez és hagyományaihoz fűződő mély büszkeségben nyer kifejezést. Lehet, hogy a bár színpad, ugyanakkor egyfajta múzeum is: DeGroff úgy jellemzi a New York-i bárokat, mint „természeti erőforrás, mint a kaliforniai vörösfenyő... Szereitek úgy gondolni magamra, mint erdőörre” (Grimes, 1991, C1). Bárhol, ahol különböző elegyek (koktélok, chili, bouillabaisse), fermentált termékek (bor, sör, sajt, olajbogyó), vagy ahol – akár a fajták tekintetében, akár a feldolgozás (kávé, tea) alapján – specialitások vannak, ott széles teret kap az ínycsakéretlem. Az apró eltérések egyfajta étlenyomatot vagy aláírást hoznak létre,

<sup>11</sup> Természetesen ez az utcai ételárusok és a piacokon található ételstandok régi hagyománya, amely megelőzte az étteremek viszonylag új keletű megjelenését. A szabadtéri piacon történő látványos főzési produkciókra kiváló példát nyújt Skip Blumberg 1985-ös *Flying Morning Glory (on fire)* című dokumentumfilmje, amely a thaiföldi Phitsanulok városában egy virtuóz utcai szakács „lángoló konyhaművészeti” előadását ünnepli. Electronic Arts Intermix, <http://www.eai.org/eai/tape.jsp?itemID=3079> (letöltés dátuma: 2005. február 7.).

amely alapján egy adott pultos vagy chilikészítő azonosítható, és a rajongók kedvenc ellátójuk köré csoportosulnak.

A koktél – jobban, mint bármelyik az itt említett példák közül – fantasztikus kidolgozásokat tesz lehetővé. 1998-ban a manhattani East Village-beli Asia de Cuba-ban volt megtalálható a Tiki Puka Puka, ez a „robosztus, háromszemélyes, 18 dolláros ital, amit a Trader Vic-s-ben vulkántálnak nevezett edényben szolgáltak fel. A táncoló hula-lányokkal körülvett kerámiaedény, amelynek közepéből miniatűr Krakatoa emelkedik ki, akár egy déltengeri levesestál is lehetne” (DeCaro, 1998). Maga az ital rummal, Cointreau-val, lime-mal és trópusi gyümölcslevekkel készül, és „két esernyővel, három 16 hüvelykes szívószállal, négy cseresznyével, hat ananászdarabbal és egy grenadinnal és 151-proof rummal leöntött, összetört jégből készült hógolyóval díszítik” (DeCaro, 1998). Az esemény – ha úgy tetszik, az előadás – a koktél maga, amelyet teljes mivoltában, saját vulkántáljában állítanak színpadra. Ez egy előadói tárgy és emlékeztető, kis léptékben, a *soteltie*-kre, a *surtouts*-kra és szemfényvesztésekre, amelyek meglepték és ámulatba ejtették a vendégeket a fent tárgyalt reneszánsz bankettekben. Frank DeCaro az ital által képviselt képet a loungecore-mozgalomhoz – „ez a legújabb örület a poszt-neo-Rat-Pack hipszterek körében” – és a tiki-kultúra iránti újræledő érdeklődéshez köti. Éppen tíz évvel korábban Donald Trump bezárta a tiki-kultúra kútfejét, a Trader Vic-s-t, amely körülbelül huszonöt évig működött a Manhattani Plazában. Ez „ízléstelenné vált”, és Trump úgy vélte, hogy a szálloda arculatához jobban illeszkedik egy egészségszalón és egy kínai- és japánkonyhát felszolgáló étterem (sz.n., 1989).

A Cocktail Nation zászlaja alatt a koktél egy stílusosan ellenzéki, részben retro, részben queer, részben misztikus szubkultúra gyülekezési pontjává is vált.<sup>12</sup> Joseph Lanza szerint „a koktél kultusza egy szekuláris rítussá alakult sikeres vallási szertartás. A pultos a főpap, az ital az áldozatókehely, a koktélbár pedig egy templomhoz vagy katedrálishoz hasonlít, amely a fényeket, a zenét, sőt, még a mennyezeti lámpatesteket is segítségül hívja a kényelem és ihlettség hangulatának erősítéséhez...” (Lanza, 1995, 74.). Míg DeGroff pultos feladatainak ellátása során látványosságot nyújt, Lanza a *lounge* társadalmi teljesítményét és annak intenzív ritualizálását írja körül. A kultusz és a szentség nyelve nem annyira a misére, mint inkább a dionüszoszi orgiára utal, téma mely a „Blush on the Rocks” (Hess, 1998) címszó alá tartozó italokban jut egyértelműbb kifejezésre.<sup>13</sup>

Mindketten tisztában vannak ezeknek a helyszíneknek a harmadik helyként betöltött szerepével, melyet Ray Oldenburg (1989) úgy határoz meg, mint a társasági élet olyan helyei, amelyek nem az otthon és nem a munkahely. Az Üdvhadsereg alapítója, William Booth felismerte, hogy „a csapszék sok esetben a szegény ember egyetlen társalgója. Sokan nem a sör szeretetéből fordulnak a sörhöz, hanem a sörrrel járó fény, melegség, társaság és kényelem utáni természetes vágy miatt, amelyet nem kaphatnak meg, csak ha sört vásárolnak” (Booth, 1890, 1. rész, 6. fejezet). Mindaddig, amíg a reformerek nem tudják felvenni a versenyt a csapszék társadalmi vonzerejével – fejtette ki –, nem fognak tudni megszabadulni a helytől és a hozzá kapcsolódó italozástól. A kávéházak társasági jellege annyira meghatározó, hogy a kiberkávézók online és offline is elszaporodtak.

Még a *cybercafé* szó is bekerült a szótárba, pontosabban az 1997-es *Microsoft®Bookshelf®-Computer and Internet Dictionary®* szótárba. Ez a szótár egyrészt olyan kávézóként vagy étteremként határozza meg a *cybercafé*-t, amely internet-hozzáférést, valamint ételt és italt is kínál, másrészt úgy, mint „[egy] interneten működő virtuális kávézót, amelyet általában közösségi cé-

<sup>12</sup> A vitát McKewan 1998 ihlette. Lásd még Hess, 1998.

<sup>13</sup> Egyes italok nevéből ítélve a koktélok kultuszában van egy szabados (ha nem is kamaszos) jelle. Hess (1998) a „Blush on the Rocks” [*Pír a jégkockán* – szerk. ford.] elnevezés alatt az *Orgasm*, a *Slippery Nipple* és a *Blow Job* italokat sorolja fel. A „Shooters” kategóriában, amelyeket „az italok által keltett vizuális hatás miatt” értékelnek, a *Brain Hemorrhage*, *Cement Mixer*, *Cum in a Hot Tub* és az *Embryo* szerepel.

lokra használnak”, és amely chatprogramot, fórumot vagy weboldalt használ (lásd Schumacher, 1998). Míg az internet lehetővé teszi, hogy kibővítsük a társadalmi világot, amelyhez a valós kávézó teréből hozzáférésünk van, addig a virtuális kávézó, amely teljes egészében online, szigorúan a társasági funkcióról szól. És bár a kávézó számos konvencióját kölcsönzi, az online kiberkávézó nem tud kávéfőzést szolgáltatni. Amit viszont nyújtani tud, az az a fajta beszélgetés, amit egy kávé mellett elvárunk. Nem meglepő, hogy a kávézóknak weboldalaik vannak, és a *cybercafé* működhet offline és online is. Ehhez kapcsolódó fejlemény, hogy a kávézó egyben a neve és a modellje is a szcénához kapcsolódó weboldalnak és levelezőlistának (a New York-i Café Los Negroes, „New York fekete és latino virtuális törzshelye”), elektronikus magazinoknak (*Café Blue*) és folyóiratoknak (*Atomic Café*, ma már *webzine*).<sup>14</sup>

### Étel a színházban<sup>15</sup>

Az 1989-es New York-i színházi évadban az előadásokban túlsúlyban megjelenő ételek jelenségét kommentálva Mel Gussow megjegyezte:

Ez a megszállottság egy olyan közönség érdeklődését tükrözi, amelyet elbűvölt az étkezési élmény színvonalassága, a dizájnerétermek, ahol a megjelenítés ugyanolyan fontos, mint az étel. Az emberek elvárják a fajtáik sistergését – a látványt a pénzért. Lehetséges, hogy a színházban ez kísérlet annak a közönségnek a visszahódítására, amely inkább evésre, mint nézésre költi a szórakozásra szánt dollárját (100 dollár). Mind a „Tamara”, mind a „Tony, n Tina’s Wedding” a lakosság két szegmensét ragadja meg azzal, hogy az előadás mellett vacsorát is kínál. Az ételszínház többi példájában a színházlátogató voyeurré válik, csak az illat keresztezi az útját [ha egyáltalán]. (1989, 5.)<sup>16</sup>

Gussow idézi a Richard Greenberg *Eastern Standard*-jában szereplő sügértortellinit és a Wendy Wasserstein *Heidi Chronicles*-ében szereplő vaj nélküli kardhalat. A jelenetek divatos kávéházban, kopott kávézóknak, kínai éttermekben és bárokban játszódnak. A szereplők pincérek, étkezők, *maitre d’*-k és séfek. Míg a WASP-társadalmat megjelenítő darabokban a koktélok dominálnak, „[m]ajdnem minden, a Pan Asian Repertory Theaterben bemutatott előadásnak van egy kötelező étkezési jelenete, és minden premier estéjén pán-ázsiai bankettet rendeznek az előcsarnokban” (9.). Gussow még „a színházi ételek dicsőségcsarnokát” is felállítja, amelybe Harold Pinter *A születésnapjának kukoricapelyhei* is beletartoznak (9.). Ugyanígy bevehette volna André Antoine 1888-as, Fernand Ircs *A hentések* című darabjára alapuló produkciójának állati teteit. Amint az akkoriban radikális gyakorlatnak számított, Antoine párizsi Théâtre Libre-je híres volt arról, hogy a lehető legrealisztikusabb hatás érdekében, ha csak lehetett, valódi kellékeket használt (Brockett és Findlay, 1973, 91.).

<sup>14</sup> A Los Negroes kávézó <http://www.losnegroes.com/> 1994-ben nyílt meg, és 2000-ben zárt be; *Atomic Café* <http://www.sfm.saskatoon.sk.ca/current/atomic/about.html> (letöltés dátuma: 2005. február 7.).

<sup>15</sup> Míg a filmekben megjelenő ételekre jelentős figyelem irányul, a színházi ételekről sokkal kevesebbet írtak. A filmben megjelenő ételekről lásd Bower, 2004, Ferry, 2003 és [Handman], 1996. Poole (1999) tudós és színész, filmben és színházban előforduló ételekkel foglalkozik.

<sup>16</sup> Gussow cikkének megjelenése óta még több színházi alkotás állította az ételt – főzést, evést, éttermet – a középpontba, hogy csak a *Fully Committed, Cookin’* című, 1997-ben Koreában létrehozott és e sorok írásakor New Yorkban játszott előadást említsük (<http://www.cookinnewyork.com/>, letöltés dátuma: 2005. február 7.), valamint az *Esn: Songs from the Kitchen* című klezmer zenei előadást, amelyben a főzés is megjelenik, és amelyben Frank London, Adrienne Cooper és Lorin Sklamberg (lásd Pfferman 2001) játszanak.

De mit is esznek pontosan a színészek a színpadon? És milyen körülmények között? George Furth *Precious sons* című darabjában Anthony Rappnek egy halom rántottát kellett lenyelnie, ami valójában „zselatin, ananászlé és joghurt hideg, ragacos keveréke [volt]. Ráadásul úgy kell kinéznie, mintha egy ízletes meleg reggelit élvezne” (Bennetts, 1986). Más szóval, az élethűség eme fajtája megköveteli, hogy valóban egyen, de azt nem, hogy valóban rántottát egyen, és hogy meghamisítsa az érzékszervi reakcióra utaló jeleket (csak ő tudja, hogy a tojás meleg-e vagy hideg). Magának az evés aktusának – nem pedig az anyagiságnak és érzéki tulajdonságainak (kivéve a megjelenést) – kell meggyőzőnek lennie. A színházi jel valóban önkényes. Mindössze annyi az elvárás, hogy az étel úgy nézzen ki, mint amilyennek lennie kell, és hogy a színész képes legyen lenyelni, ami önmagában is kihívás. A színészeknek hamis garnélarakot kell elszendvedniük („száraz Wonder Bread, amit garnélaformájúra vágunk és ételfestékkel festettek meg”) és hideg húst hideg konzervmártással (Bennetts, 1986). Gyakran megterhelő körülmények között – nagy sebességgel, nagy mennyiségben, vagy miközben valami mást csinálnak – fogyasztják el, amit felszolgálnak nekik. Végszóra kell enniük, függetlenül attól, hogy éhesek-e vagy sem, és függetlenül attól, hogy mi az étel vagy milyen az íze. Vajon az ilyen ételek, amelyek minden bizonnyal kellemetlenebbek a szükségesnél, a szakmai rátermettségük próbája?

Az olyan drága ételek esetében, mint a garnélarák és a kaviár, érthető a helyettesítés szükségessége, különösen akkor, ha roppant nagy mennyiséget igényelnek – 150 gallon kaviárt a *Saturday Night Live* számára –, és csak nagyon kevés kerül fogyasztásra belőle. Ráadásul egyes szkeccsekhez olyan ételekre van szükség, amelyek a legelszántabb színészeket is kihívás elé állítanák – szemgolyó sült krumplival vagy neonkék hal –, ezek mindenekelőtt kellékek. Tony Ciolini hivatásos éttermi szakács, aki az 1980-as években a *Saturday Night Live* számára készített fogyókellék-ételeket, a „kaviárt” 40 font égetett karamellel (22 font cukorral) színezett tápiókákból, a szemgolyókat (egy Halloween-szkeccshez) pedig mozzarella-ból és fekete olajbogyóból készítette (Collins, 1990, 6.). Az étel más anyagokat is helyettesíthet: „arra a kérésre, hogy szolgáltatassanak valamit, ami a műsor Flab-o-Suction gépének, a filmsztárok zsírleszívó készülékének kiegészítőjeként alkalmazhatnak”, Ciolini és a stáb úgy gondolták, hogy „a leszívott zsírpárnák gyanánt 10 font pudingot használnak” (6.). A tulajdonságok, amiket itt nagyra becsülnek nem csupán a kinézet, hanem az étel állaga is, hiszen ezeknek a kellékeknek önmagukban is fel kell lépniük. A sertésszeleteket megfeketítették és lefagyasztották, hogy hokikorongokként szolgáljanak a Wayne Gretzky, a jégkorongstár fellépésével készült jelenetben: „egy pincérségédet játszott, aki szeretett hokiütővel asztalt takarítani” (6.).

Míg ezek a kellékek a testen kívül működnek, addig a cirkusz, a mutatványok és a bűvészprodukciók gazdag repertoárt kínálnak olyan mutatványokból, amelyek a testet olyan idegen dolgok és anyagok befogadására és eltávolítására készítetik, mint a villanykörték, kardok, élő állatok és a tűz. Penn Jillette zsonglőr almás mutatványában „megeszik 100 almába szúrt tűt; aztán megeszik egy cérnaszálat; aztán hivalkodó nyelések közepette megeszik az almát, majd több yardnyi, aprólékosan felfűzött tűt húz ki a szájából” (Bennetts, 1986). A színpadi kellékként készített hamis ételekkel ellentétben Jillette valódi almákat használ, és magát a bűvészmutatványt állítja színpadra. A kéz funkcióit – a tű befűzése – a test belsejébe helyezi át. A test bejáratát, amely rendszerint gátat szab az „idegen” tárgyknak, büntetlenül áttörik. A száj könnyed, bár mágikus ki-bejárás színhelye. Az evés normális folyamatát megfordítva, ami a szájból kijön, az nemcsak sértetlen, de jobb állapotban van (a tű fel van fűzve), mint amikor bement. A test belseje üreges, a végtagok visszahúzódnak, itt tüket lehet befűzni, kardokat lehet beszúrni és kihúzni, tüzet lehet eltüntetni.

A vaudeville és a performanszművészet által inspirált Blue Man Group a művészeti alkotást és a művészi világot úgy figurázza ki, hogy rendetlenséget teremt, amely festménnyé válik. Előadásait úgy jellemezték, mint „regresszióra teremtett lehetőséget”, „mindentre kiterjedő érzéki támadást”, és mint olyanokat, amelyek „a féktelen gyermeki érzékiség elemét” hozzák a szín-

házba (Frank Rich-t idézi Hubbard, 1992; Leonard, 1997; Goldberg, 1991). A Blue Man (valójában három férfi, borotvált és kobaltkékre festett fejjel, koncertszerű műsorszámmal) egy „belső térből” származó humanoid, akit alkotói úgy képzelnek el, mint aki „egy festményből született, és ezé a nyirkos, ragacos valamivé lett” (Leonard, 1997; Hubbard, 1992). Matt Goldman, Phil Stanton és Chris Wink, akik kitalálták és gyakran elő is adják a Blue Man-t, sóvárognak azután a közösség és kommunikáció után, amelyet a szalonnal azonosítanak, és igyekeznek *blesh*-elni (a *blesh* egy sci-fi-ből kölcsönzött kifejezés a keveredésre és összefonódásra) a közönséggel. Ha az első sorok egyikében ülsz, akkor egy műanyaglap alatt teszed, hogy megvédjen a minden irányba röpködő káosztól. A Blue Man „többször is átgázol a közönség sorain, és az eksztatikus fináléban a nézőtéri székek karfáin táncol”, miközben a színház egész terét lüktető hang, pulzáló stroboszkópfények és a közönségre zúduló papír tölti be (Goldberg, 1991). A Blue Man arra is meghívja a nézőket, hogy jöjjenek fel a színpadra, osztozzanak a „lakomában”, váljanak festőeszközzé vagy hangszerré, és vessék alá magukat az ételek támadásának.

A Blue Man csoport megalkotói üzleti, vendéglátóipari, művészeti és színházi háttérükkel mindabból merítenek, amit tanultak, sőt, azon túlmutatóan is. Az 1991-ben a Manhattan-i Astor Theatre-ben bemutatott *Tubes*-előadás címe találó, mivel az ipari élelmiszer-feldolgozásból származó csöveket, kerti locsolókat és tartozékaikat, valamint rovarirtó spréflakonokat használnak, hogy a lövedék-hányás erejével és röppályájával szórják, fröcsköljék, spricceljék, préseljék az ételt és a festéket. Hatvan font banánt, egy hetven fontos forma számára elegendő zselét, valamint sok mályvacukrot és Twinkie-t használnak egy-egy előadásban (Goldberg, 1991; Hubbard, 1992), és „a többi attrakció között fogakra és Captain Crunch gabonapehelyre írt szimfóniát adnak elő, banánkigyókat spriccelnek a mellkasukból, és festékkel töltött rágógumilabdákat fognak ki szájukkal” (Hubbard, 1992). Ez extravénás előadás. Az anyagokat csöveken keresztül juttatják ki a testből, hogy ott landoljanak, ahol érik.

Az ilyen műsorszámok összezavarják a test határait és annak korlátait, hogy mi mehet be és mi jöhet ki belőle. Ennek a testnek a szája közvetlenül a végbélnyíláshoz kapcsolódik, és sem gyomor, sem belek nincsenek közöttük. Valóban, a két testnyílás felcserélhető, mivel a végbélnyílást a száj váltja fel, amely egyszerre nyel és ürít, ugyanúgy, ahogy a test és a ruházat más részei is, amelyek meglepő anyagokat szívárogtatnak. Ez zsigeri előadás zsigerek nélkül. Ez a kosz, ahogyan azt Mary Douglas „nem helyénvaló anyagként” definiálja, a „Secular Defilement” című esszéjében (Douglas, 1966, 36.).

Az étellel mint anyaggal, mint a festékkel egyenértékű plasztikus anyaggal szemben az élelmiszer önálló szereplővé válik az 1920-as évek zenés revüiben, amelyek antropomorfizált gyümölcsöket, zöldegeket, csirkéket, süteményeket léptetett fel, és amelyekben (az „I’m a Great Little Mixer” című műsorszám kedvéért) a Coca-Colától és a szárcsagyöker-italtól a Chiantig és a Manhattan-koktélig minden ital szerepelt (Hirsch, 1987, 298.).<sup>17</sup> Az ételjelmezbe öltözött showgirlök voltak a pazar lakomák fogásai és a „Follies-saláta” hozzávalói – „Olaj csábos volt, nagyon fényes, egyvállú szaténruhába burkolózva, amely hullámokban hullott a színpadra” (294.). Érté tervezte a „Botrányok” (1926) egyik balettszámának növényi jelmezeit – „Krumpli mellét csupán kis krumplik takarták” (295.). A „Music Box Revue” (1921) az „Éttermi vacsora”-jelenet minden elemét életre keltette, beleértve az osztrigát, csirkét, különböző zöldegeket, sőt és borsot, süteményeket, kávécsészéket, és „a jelmezes étkezés végén egy showgirl A szivart, egy másik A számlát alakította, nyolc kóruslány pedig A borraivalónak volt öltözve” (296.).

A „Doing Our Bit” (1917) „Winter Garden Sweets” című számában csokoládéknak és borsmentarudaknak öltözött kóruslányok egy nagy cukorkásdobozból pattantak ki, míg a *Greenwich Village Follies* (1920) „Just Sweet Sixteen” című számában gyertyáknak öltözött showgirlök egy

<sup>17</sup> Hirsch 1987 alapján készült ez a beszámoló.

egyetlen szaténszoknyából álló tortát díszítették” (297.). Ezek az ehető nők – az étellel és a szexszel való játék alapvető a vállalkozásban – megfordítják az étel mint előadói tárgy irányát. Itt a showgirl (és alkalmanként a férfi performer) az, akit a tényleges étel hiányában evés tárgyává tesznek.<sup>18</sup>

Egyes színházi társulatok minden előadásuk szerves részévé tették az étkezést. A Bread and Puppet kenyeret oszt az előadásaikon, míg a Great Small Works havonta spagetti-vacsorát rendez, amelyet előadások követnek (lásd Chang, 1998). Ők sem az étkezést vagy adott esetben a kenyeret nem írják bele a darabba, sem pedig a vacsorához nem kínálnak előadást. Ehelyett az étel inkább egyszerű és elemi, bőséges és olcsó. Az alapeledek – házi kenyér, tészta – képezik az alapját annak, hogy a kenyértörés és a közös étkezés által a közönség közösséggé váljon. Ahogy ezek a csoportok rendszeres közönségként állnak össze, a sok éven keresztül megosztott élményeknek köszönhetően közösségi érzés alakul ki. Ezek a művészek nem annyira a konyhaművészetet, mint inkább a közös étkezésen keresztül határozzák meg újra a színház természetét és értelmét.

A *Bread* egy 1984-es, recept formájában közölt Bread and Puppet-manifesztum, a kenyérnek a Funk & Wagnall *New Standard Dictionary of the English Language* (1937, 1976) szótárból származó hosszú definícióval kezdődik. A kenyér nemcsak „élelmiszercikk”, hanem „általában vett élelmiszer”; ugyanakkor létszükséglet; amint az a „nem tudja megkeresni a kenyeret a családja számára” kifejezésben megjelenik (Schumann, 1984, o.n.). A jelentések és a használati módok szerteágazóak, és a következőkre terjednek ki: „kenyértörés” mint az étkezés vagy a vendégszeretet élvezete, és „az úrvacsora szentségében való részesülés”. Peter Schumann szilésiai gyermekkori emlékeihez nyúl vissza a közös kemencében sütött durva rozskenyér képeiért. „Miért kenyér?” – teszi fel a költői kérdést –, „1963-ban New Yorkban, egy Delancey Street-i padlásszobában, mint rendes, frusztrált városi művész és ezoterikus bábos, elhatároztam, hogy összekapcsolom a kenyeret a bábokkal” (Schumann, 1984, o.n.). Ez a kapcsolat tette a báb-előadásokat „célserűvé” és kevésbé „festői és szobrászati ambíciókká”. Ez „megfelelő első lépésnek tűnt a minden rossz azonnali felszámolásáért folytatott harcban” (Schumann, 1984, o.n.). Mindkettő „enni ad az éhezőknek”. A *Bread* a kenyérről szóló aforizmák felsorolásával és a kovászos rozskenyér „kísérleti receptjével” zárul (Schumann, 1984, o.n.).

### Kortárs opera gastronomica

A *Feeding Frenzy*ben a főzés szerves részét képezi a zenei partitúrának.<sup>19</sup> Pontosan 90 perc alatt a négy szakács mindegyike tíz fogás tíz adagját készíti el. Az aprítás, sistergés, párolás és darálás felerősített hangjai „egy utasításszerű, időhöz kötött partitúra” részét képezik, amelyet négy zenész ad elő vonósokon, fafúvósokon, pi-pán és billentyűn. Mr. Fast Forward „a hangok létrehozásában alkalmazott szobrászati megközelítése” a tárgyak, anyagok és főzési folyamatok

<sup>18</sup> A színpadi étkezéssel ellentétben a vacsoraszínház két piaci réteget, az étkezőket és a színházlátogatókat is megszólítja azáltal, hogy a vacsorát és a színházat különböző módokon kombinálja. Az étkezés történhet az előadás előtt, után, közben vagy annak részeként. A két tevékenység játszódhat külön helyiségben, vagy mindkettő történhet színházban vagy étteremben. Ilyen például a vacsoraszínház, a történelmi lakomák rekonstrukciója, *character dining* [az étkezés alatt időközönként megjelennek fiktív szereplők – legelterjedtebben Disney-figurák – szerk. megj.], krimi-vacsora, valamint az olyan színházi éttermek, mint a Lucky Cheng’s és az olyan environmentális performanszok, mint a *Tim és Tina esküvője*. Ezenkívül az éttermek fontos szerepet játszanak a szórakozónegyedek foglalkoztatási kultúrájában, nemcsak a kapcsolatépítés és az üzletkötés, hanem az ünneplés helyszínéül is. A New York-i Sardi’s és Elaine’s csak két példa erre. Ezek a témakörök viszont túlmutatnak jelen tanulmány tárgykörén.

<sup>19</sup> Az előadást 2000 februárjában láttam egy manhattani előadótérben és kísérletező művészeti laboratóriumban, a The Kitchenben, és először a Kirshenblatt-Gimblett, 2000-ben írtam róla.

hangját köti össze „a hangot létrehozó fizikai gesztussal” (Forward, 1999). Nemcsak látjuk a szakácsokat. Halljuk is őket.

Az egész helyiség egy nagy képernyőre van kivetítve két videokamerán keresztül, amelyek bejárják a teret, és egy-egy pillanatra elidőznek a serpenyőrázáson, a pi-pá-húrok pengetésén, az étkező vendégeken, a sürgölődő pincéereken. Lassú, alacsony felbontású, néha egymásra tevődő képek, valamint zene, láрма és csevegés hullámai árasztanak el minket. Úgy érzem magam, mint egy nagy tengeri emlős, amely a környezeti hangok, illatok és képek hatalmas, sötét tengerében sodródik. Egyszer csak az egyik szakács késsel megüt egy harangot. Kész az egyik fogás. Öt pincér felveszi az adagokat, és találomra felszolgálja nekünk. Körülbelül huszonöt négy személyes kerek asztalnál foglalunk helyet. Érzékeim ugrásra készen figyelik, amint egy új fogás kerül a látóterembe. Vajon a pincér a mi asztalunkat választja-e a margaritatekerceket (vietnami rizslapokba csomagolt fagyasztott margaritahengerek) számára? Vajon a gombás maceszgombóc vagy a teafüstölt tofubőr-„kacsa” tart felénk? Ki kapja a *crème brûlée*-t egyedi kínai leveseskanálban (a cukros felületet helyben lobbantják lángra), vagy a berber szejtánt, a rizsgolyóból készült geológialeckét vagy a párolt körtés kaffirleveset? Fogytán az idő. A szakácsok lázasan szorgoskodnak. A terem hátsó részében egy nagy digitális kijelző, időnként a képernyőre vetítve, számolja vissza a perceket. Nulla. Minden megáll.

Escoffier-t követve Fessaguet konyhájának számtalan fogást kell elkészítenie, amelyek mindegyike sok összetevőből áll, folyamatosan változó kombinációkban és sorrendben, hogy egy sok asztalból álló teremben minden asztal egyszerre, a megfelelő hőmérsékleten kapja meg azt, amit adott fogásként rendelt. Forward két szempontból is eltávolodik Escoffier konyhájának elveitől. Először is, Forward visszajára fordítja az Escoffier konyhájára jellemző munkamegosztást. Forward szakácsai minden egyes fogást elejétől a végéig, átlagosan kilenc perc alatt készítik el. Másodszor, Forward az étellel kapcsolatos döntést a vendégről a pincérre ruhazza át. Az, hogy mit szolgálnak fel, önkényes.

A *Feeding Frenzy* olyan mű, amelyet eleve úgy terveztek meg, hogy az étel – elkészítése, tálalása és fogyasztása, valamint a vele járó érzéki élvezetek teljes skálája – a mű szerves részét képezi. Bár jellegét tekintve igencsak eltérő, ugyanez elmondható a Madridban tevékeny Alicia Rios ehető installációjáról is.<sup>20</sup>

Míg a mindennapi életben az étel leginkább a cselekvésről és a viselkedésről szól, az asztal és a színpad kölcsönösségének hosszú története van. Egyik lehetséges módja annak, hogy az étel performatív funkciót nyerjen, az étel és az evés, illetve az evés és a táplálkozás szétválasztása, valamint az ételhez kapcsolódó különféle érzékszervi tapasztalatok diszartikulációja. A művészek nemcsak ezekkel a lehetőségekkel dolgoznak, hanem az ételhez mint anyaghoz és az ételhez mint eseményhez kapcsolódó folyamatokkal is. És teszik mindezt a tápcsatorna minden pontja mentén, a szájtól a végbélnyílásig, és az élelmiszerrendszer minden állomásán, a gyűjtögetéstől és természetéstől a főzésig, evésig és ürítésig. Amiatt, ahogyan az érzékszerveket igénybe veszi, az étel sajátos kihívásokat és lehetőségeket nyújt a művészek számára, mind a látványos színházi hatásokban érdekelt, mind pedig a művészet és az élet közötti határvonalon dolgozók számára.<sup>21</sup>

<sup>20</sup> Rios-ról lásd Kirshenblatt-Gimblett, 1997. További példákért lásd Kirshenblatt-Gimblett, 1999.

<sup>21</sup> Külön köszönet Anurima Banerjinnek, Sally Banesnek, Mitchell Davisnek és Chava Weisslernek.

**Hivatkozások**

- Jean-Paul Aron: *The Art of Eating in France: Manners and Menus in the Nineteenth Century*. Harper & Row, New York, 1975.
- Leslie Bennetts: On New York Stages, Food's the Thing, *New York Times*, 1986, (március 19.):C3.
- Skip Blumberg: *Flying Morning Glory (on fire)*. 3,57 perc, színes hangfelvétel. Forgalmazza: Skip Blumberg, 1985.
- William Booth: *In Darkest England, and the Way Out*. Üdvhadsereg nemzetközi központ, London, 1890. A Gutenberg Projekt elektronikus szövege: <http://www.gutenberg.org/dirs/etext96/detwo10.txt> (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Anne Bower, szerk.: *Reel Food: Essays on Food and Film*. Routledge, New York, 2004.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme: *The Physiology of Taste; or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Fordította M. F. K. Fisher. Knopf, New York, 1971.
- Oscar G. Brockett: *History of Theatre, Fourth Edition*. Allyn and Bacon, Boston, 1968.
- Oscar G. Brockett és Findlay Robert R.: *Century of Innovation: A History of European and American Theatre and Drama Since 1870*. Prentice-Hall, Englewood Cliffs, 1973.
- Chang, Dong-Shin: *Building Community: The Spaghetti Dinner*. Nem publikált tanulmány. Előadóművészeti Tanszék, New York Egyetem, New York, 1998., <http://www.nyu.edu/classes/bkg/chang.pap> (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Chantillon-Plessis, James B. Herndon, Joseph Dommers Vehling és Herndon/Vehling gyűjteménye: *La vie à table à la fin du XIXe siècle théorie pratique et historique de gastronomie moderne: Physiologie, discussions, moeurs et mode pratique, service de la table et des réceptions, le boire, la cuisine, grandes recettes culinaires du siècle, la pâtisserie, les restaurants, nouveaux classiques de la table, mélanges et fantaisies*. [Étkezési szokások a 19. század végén: a modern gasztronómia gyakorlati és történeti elmélete. Fiziológia, értekezések, szokások és divatos praktikák, asztali felszolgáolás és vendégfogadás, italok, konyha, a század nagy kulináris receptjei, sütemények, éttermek, új éttermi klasszikusok, összeállítások és fantáziák. – szerk. ford.] Firmin Didot, Párizs, 1894.
- Glenn Collins: There's a Parody on My Plate. *New York Times* (május 2.):C1, 6., 1990.
- Nell Cox: *French Lunch*. Pyramid Films, 1969.
- Frank DeCaro: Bali Hai, Now on Avenue A. *New York Times* (május 10.), 9. rész, 3. o., 1998.
- Mary Douglas: Secular Defilement. In *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Routledge & Kegan Paul, London, 1966., 29–40.
- Rodolphe el-Khoury: Delectable Decoration: Taste and Spectacle in Jean Francois De Bastide's *La Petite Maison*. In Allen S. Weiss (szerk.): *Taste and Nostalgia*. Lusitania Press, New York, 1997., 49–62.
- Shifra Epstein: The Celebration of a Contemporary Purim in the Bobover Hasidic Community. Doktori disszertáció. Texasi Egyetem, Austin, 1979.
- Jane F. Ferry: *Food in Film: A Culinary Performance of Communication*. Routledge, New York, 2003.
- Foodservice Equipment & Supplies Specialist: Food as Theater Earns Standing Ovation in LA's Posh Brentwood. *Foodservice Equipment & Supplies Specialist*, 1990, 43., 3:57–60.
- Fast Forward: Feeding Frenzy. New Concert Works, *MrFastForward.com*, 1999. <http://www.mrfastforward.com/newconcertworks/newconcertworks.html> (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Erving Goffman: *The Performance of Self in Everyday Life*. Doubleday, Garden City, 1959.
- Vicki Goldberg: High Tech Meets Goo with Blue Man Group. Arts and Leisure, 26., *New York Times* (november 17.), 1991., [http://www.bluelman.com/newspress/theatrical.php?id=133\\_0\\_6\\_0\\_C](http://www.bluelman.com/newspress/theatrical.php?id=133_0_6_0_C) (letöltés dátuma: 2005. február 7.)



- William Grimes: A Bartender Who Stirs and Shakes But Allows No New Twists. *New York Times* (március 27.):C1., 1991.
- Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent, és Jean-Claude Bonnet: *Écrits Gastronomiques*. 10/18 [i.e. Dix/Dix-Huit]; 1261. Union générale d'éditions, Párizs, 1978.
- Mel Gussow: The Curtain Rises on Kelp Lasagne and Chopped Liver. *New York Times* (február 26.):H5, 9., 1989.
- Gary Handman: Food in the Movies: A Short Bibliography of Book and Articles in the UC Berkeley Libraries. Média Központ, Könyvtár, Kaliforniai Egyetem, Berkeley, 1996. <http://www.lib.berkeley.edu/MRC/foodbib.html> (letöltés dátuma: 2005. február 7., frissítve: 2005. január 21.)
- Justin Henderson: Magic Muse. *Interiors* 151., 10:70–73., 1992.
- Robert Hess: *Cocktail Anxiety*. 1998.  
<http://www.drinkboy.com/Essays/CocktailAnxiety.html> (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- John E. Hirsch: Glorifying the American Showgirl: A History of Revue Costume in the United States from 1866 to the Present. Doktori disszertáció, Előadóművészeti Tanszék, New York Egyetem, New York, 1987.
- Kim Hubbard: Masters of Splatter May Turn Your Mood Indigo: You Ain't Seen Blue Till You've Seen Blue Man Group Get Offbeat Off Broadway. *People* 37, 22 (június 8.), 1992., 108–110. [http://www.blue.com/newspress/theatrical.php?id=135\\_0\\_6\\_0\\_C](http://www.blue.com/newspress/theatrical.php?id=135_0_6_0_C) (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Barbara Kirshenblatt-Gimblett: Edible Art. Appetizers, *Artforum International*, 28. kötet, 3. szám (November), 1989., 20–23.
- Barbara Kirshenblatt-Gimblett: Performance of Precepts/Precepts of Performance: Hasidic Celebrations of Purim in Brooklyn. In Richard Schechner, Willa Appel (szerk.): *By Means of Performance: Intercultural Studies of Theatre and Ritual*. Cambridge University Press, Cambridge, 1990., 109–17.
- Barbara Kirshenblatt-Gimblett: Alicia Rios, Tailor of the Body's Interior: An Interview. *TDR* 41, 2 (T154):90–110, 1997.
- Barbara Kirshenblatt-Gimblett: Playing to the Senses: Food as a Performance Medium. *Performance Research* 4, 1:1–30., 1999.
- George Lang: *Lang's Compendium of Culinary Nonsense and Trivia*. C.N. Potter., New York, 1980.
- Joseph Lanza: *The Cocktail: The Influence of Spirits on the American Psyche*. St. Martin's Press, New York, 1995.
- Roy Leonard: Blue Man Group, Feature Review. *Roy Leonard's Going Out Guide*, 1997. [http://www.blue.com/newspress/theatrical.php?id=136\\_0\\_6\\_0\\_C](http://www.blue.com/newspress/theatrical.php?id=136_0_6_0_C) (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Dean MacCannell: *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. Schocken, New York, 1976.
- Fillippo Tommaso Marinetti: *The Futurist Cookbook*. Fordította Susan Brill. Bedford Arts, San Francisco, 1989.
- Richard McKewan: Cocktail Renaissance: The Re-emergence and Re-invention of the Cocktail Way of Life. Nem publikált tanulmány. Előadóművészeti Tanszék, New York Egyetem, New York, 1998.  
<http://www.nyu.edu/classes/bkg/mckewan.htm> (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Stephen Mennell: *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Blackwell, Oxford, 1985.
- n.a.: Trump to Close a 'Tacky' Trader Vic's. *New York Times* (január 25.): B1., 1989.
- Jenny Nevile: The Musical Banquet in Italian Quattrocento Festivities. In Anthony Coronas, Graham Pont, Barbara Santich (szerk.): *Food in Festivity: Proceedings of the Fourth Symposium of Australian Gastronomy*. Symposium of Australian Gastronomy, Sydney, 1990., 125–35.

- Ray Oldenburg: *The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Community Centers, Beauty Parlors, General Stores, Bars, Hangouts, and How They Get You Through the Day*. Paragon House, New York, 1989.
- Mona Ozouf: *Festivals of the French Revolution*. Harvard University Press, Cambridge, 1988.
- Phil Patton: Reading between the Lines: Deciphering the Menu. *New York Times* (február 4.): F6., 1998.
- Naomi Pfferman: A Taste for Yiddish. *The Jewish Journal of Greater Los Angeles* (október 4.), 2002. <http://www.jewishjournal.com/home/preview.php?id=9352> (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Graham Pont: In Search of the *Opera Gastronomica*. In Anthony Coronas, Graham Pont, Barbara Santich (szerk.): *Food in Festivity: Proceedings of the Fourth Symposium of Australian Gastronomy*. Symposium of Australian Gastronomy, Sydney, 1990., 115–24.
- Gaye Poole: *Reel Meals, Set Meals: Food in Film and Theatre*. Currency Press, Sydney, 1999.
- Robin Rausfeld és Rob Patronite: Dinner and a Show. *New York Magazine* (november 15.), NewYorkmetro.com, 2004.  
<http://newyorkmetro.com/nymetro/food/features/10313/> (letöltés dátuma: 2005. február 5.)
- Restaurants and Institutions: Chefs as Exhibitionists. *Restaurants and Institutions*, A230–A234., 1990.
- Jean-François Revel: *Culture and Cuisine: A Journey through the History of Food*. Doubleday, Garden City, New York, 1982.
- Kristen Richards: West by Southwest: David Kellen Sets a Southwest Stage in a New L.A. Restaurant. *Interiors* 151-, 10: 76–77., 1992.
- Freddie Rokem: *Performing History: Theatrical Representations of the Past in Contemporary Theatre*. University of Iowa Press, Iowa City, 2000.
- Barbara Santich: Metamorphoses of the Banquet. In Anthony Coronas, Graham Pont, Barbara Santich (szerk.): *Food in Festivity: Proceedings of the Fourth Symposium of Australian Gastronomy*. Symposium of Australian Gastronomy, Sydney, 1990., 108–14.
- Simon Schama: *The Embarrassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*. University of California Press, Berkeley, 1988.
- Max Schumacher: The Fourth Place: My Cafe Is My Sand-box. Nem publikált tanulmány. Előadóművészeti Tanszék, New York Egyetem, New York, 1998. <http://www.nyu.edu/classes/bkg/cybercafe.fd> (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Peter Schumann: *Bread. Bread and Puppet*, Glover, 1984.
- Lee Simon: Display Kitchens: A Feast for the Eyes. *Escoffier Online* (szeptember 23.), 2004. 1. rész: <http://escoffier.com/phpnuke/html/contentid-34.html>; 2. rész: <http://escoffier.com/phpnuke/html/contentid-34.html> (letöltés dátuma: 2005. február 7.)
- Rebecca L. Spang: *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Harvard University Press, Cambridge, 2000.
- Philip Stewart: L'ambigu, ou la nourriture spectacle. In Ronald W Tobin (szerk.): *Littérature et Gastronomie: Huit Étude*. Tanulmányok a XVII. századi francia irodalomról, Biblio 17., 23., Párizs és Seattle, 1985.
- Karl Eric Toepfer: *Theatre, Aristocracy and Pornocacy: Orgy Calculus*. PAJ Publications, New York, 1991.
- Amy B. Trubek: *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*. University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 2000.
- Barbara Wheaton: *Savoring the Past: The French Kitchen and Table From 1300–1789*. University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 1983.