



127 Prince Street

FOOD

OPENING SAT., OCT. 16 . . . WE HOPE

TUESDAY - FRIDAY 11:30 A.M. until MIDNIGHT
 SATURDAY 11:30 A.M. until 3 A.M.
 SUNDAY SPECIAL GUEST CHEF NIGHT 7 P.M. until 11 P.M.

serving hours

"For a long time, one or another artist, frequently Gordon, cooked up a storm and served it for dinner. There was no choice of what to eat. Some of the food was extremely creative. Although it was not exactly the same thing as 112, most of the same people cooked and ate there and in a sense it was a spin-off of the space around the corner. Of course it has been thought that *Food* would make money but on the contrary it only lost it."¹ Caroline Goodden

„Eine ganze Zeit lang bereitete der eine oder andere Künstler, meist Gordon, rauhe Mengen von Essen zu und servierte sie zum Abendessen. Man hatte keine Wahl, was man zu essen bekam. Einiges war extrem kreativ. Auch wenn 112 nicht ganz das Gleiche war, so trafen sich die meisten der Leute, die hier kochten und aßen, auch dort. In gewisser Weise war es (das *Food*) ein Ableger des 112 um die Ecke. Natürlich hatte man gedacht, mit *Food* sei Geld zu verdienen, aber genau das Gegenteil war der Fall.“¹ Caroline Goodden

Cover:

Flyer Announcing the Opening of Food

Newsprint

16 3/4 x 11 inches

Courtesy of Tina Girouard and Caroline Goodden

Umschlag:

Ankündigungszettel anlässlich der Eröffnung von Food

Rotationsdruck

42,5 x 27,9 cm

Leihgabe Tina Girouard und Caroline Goodden

Table of Contents

Introduction by Catherine Morris ... 5

Food by Catherine Morris ... 7

Artists by Catherine Morris ... 9

Artists by Catherine Morris ... 11

Artists by Catherine Morris ... 13

Artists by Catherine Morris ... 15

Artists by Catherine Morris ... 17

Artists by Catherine Morris ... 19

An exhibition by White Columns, New York,

curated by Catherine Morris

October 3 1999 - February 13 2000

FOOD

Inhalt

Eine Ausstellung von White Columns, New York,

kuratiert von Catherine Morris

3. Oktober 1999 - 13. Februar 2000

Einleitung von Catherine Morris ... 5

Food by Catherine Morris ... 7

Artists by Catherine Morris ... 9

Artists by Catherine Morris ... 11

Artists by Catherine Morris ... 13

Artists by Catherine Morris ... 15

Artists by Catherine Morris ... 17

Westfälisches Landesmuseum
für Kunst und
Kulturgeschichte Münster



Verlag der Buchhandlung
Walther König, Köln

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme

Food : an exhibition by White Columns, New York, curated by
Catherine Morris, October 3, 1999 – January 2, 2000 / Westfälisches
Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte Münster,
Landschaftsverband Westfalen-Lippe / [Hrsg.: Klaus Bußmann und
Markus Müller, Übers.: Nicola Assmann ...]. – Köln : König, 2000
ISBN 3-88375-435-8
ISBN 3-88789-133-3

Colophon

Publication:

Editors: Klaus Bußmann and Markus Müller for WLMKuK
Concept: Markus Müller
Editorial Staff: Nicola Assmann, Catherine Morris, Markus Müller
Translations: Nicola Assmann, Allison Plath-Moseley,
Clemens Krümmel, Markus Müller, Nils Plath
Graphic Design and Production: Matthias Grunert
Lithography: Mammut, Rudolf Wakonigg, DruckVerlag Kettler
Printing: DruckVerlag Kettler
© 1999 Editors, Authors and Verlag der Buchhandlung
Walther König, Köln
© 1999 for the works reproduced: David Zwirner Gallery, New York
and Jane Crawford for The Estate of Gordon Matta-Clark
(if not mentioned otherwise)
© VG Bild-Kunst, Bonn 2000

Exhibition:

Curator: Catherine Morris
Managing Director: Markus Müller

Westfälisches Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte
Domplatz 10
D-48143 Münster
++49/251/59 07-01
Fax: ++49/251/59 07- 210

Impressum

Publikation:

Herausgeber: Klaus Bußmann und Markus Müller für das WLMKuK
Idee und Konzeption: Markus Müller
Redaktion: Nicola Assmann, Catherine Morris, Markus Müller
Übersetzung: Nicola Assmann, Allison Plath-Moseley,
Clemens Krümmel, Markus Müller, Nils Plath
Gestaltung: Matthias Grunert
Lithographie: Mammut, Rudolf Wakonigg, DruckVerlag Kettler
Herstellung: DruckVerlag Kettler
© 1999 Herausgeber, Autoren und Verlag der Buchhandlung
Walther König, Köln
© 1999 für die reproduzierten Werke: David Zwirner Gallery,
New York und Jane Crawford für The Estate of Gordon Matta-Clark
(wenn nicht anders angegeben)
© VG Bild-Kunst, Bonn 2000

Ausstellung:

Kuratorin: Catherine Morris
Projektleiter: Markus Müller

Westfälisches Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte
Domplatz 10
D-48143 Münster
++49/251/59 07-01
Fax: ++49/251/59 07- 210

Table of Contents

Preface by Klaus Bußmann and Markus Müller ...	5
Preface by Paul Ha ...	7
Acknowledgments ...	9
<i>Introduction</i> by Catherine Morris ...	11
<i>Siting Food</i> by Catherine Morris ...	15
<i>Gordon Matta-Clark's Food Related Work</i> by Catherine Morris ...	23
<i>Food</i> by Catherine Morris ...	27
<i>Avalanche</i> by Catherine Morris ...	33
<i>112 Workshop / 112 Greene Street</i> by Catherine Morris ...	35
<i>The History of Food.</i> Letter from Caroline Goodden to Corinne Diserens ...	44
Footnotes ...	48

Inhalt

Vorwort von Klaus Bußmann und Markus Müller ...	5
Vorwort von Paul Ha ...	7
Danksagungen ...	9
<i>Einleitung</i> von Catherine Morris ...	11
<i>Food verorten</i> von Catherine Morris ...	15
<i>Gordon Matta-Clarks Koch-Kunst</i> von Catherine Morris ...	23
<i>Food</i> von Catherine Morris ...	27
<i>Avalanche</i> von Catherine Morris ...	33
<i>112 Workshop / 112 Greene Street</i> von Catherine Morris ...	35
<i>Die Geschichte von Food.</i> Brief von Caroline Goodden an Corinne Diserens ...	44
Anmerkungen ...	48

Reduce to 8 5/8"

95%
99%

FOOD'S FAMILY FISCAL FACTS

Investment \$63,000.00
Gross Sales 104,120.72
Total Income 167,120.72

Salaries 37,700.29
Food 37,007.10
Paper Goods 1,647.65
Rent 6,000.00
Telephone 207.70
Con Edison 1,222.45
Office Stuff 514.50
Insurances 1,167.00
Licenses 125.00
Repairs 1,010.24
Legal 1,397.00
Laundry 732.25
Waste 396.50
Advertizing 1,321.64
Dues & Subscriptions 00.00
Trucking 350.37
Miscellaneous 501.27
Book-keeping 2,975.00
Payroll Taxes 3,050.28
Other Taxes 276.80
Sales Taxes 7,288.45
Bank Charges 89.08
Consultant Fees 100.00
Rubber Checks 196.16
Construction & Destruction 28,696.77
Kitchen Equipment & Supplies 33,147.28
Total Expenditure 167,120.72

4 1/2 tons various flours for bread
16,000 oranges squeezed
379 lbs rabbits stewed
1,690 lbs celery chopped
3,050 lbs carrots juiced
1,914 lbs butter
108 lbs tongue
37 bunches dill
2,300 tortillas pressed
4,081 lbs chickens succumbed
708 lbs fish fucked
1,554 lettuce heads
15,660 potential chickens cracked
435 gallons Tilly's organic apple juice
17,760 yards spaghetti steamed
2 acres of mushrooms
5,890 onions peeled
220 bunches parsley sprinkled delicately
17 lbs sassafras, root-powder-leaf, gumboed
16 oz wasabi powder exploded
1,879 lbs pork stuffed
1,480 lbs lamb led astray
4,529 lbs beef bullied
26 lbs poppy seeds
5 cubic feet bay leaves
43 lbs seaweed
2 jars peanut butter
29 boxes brown buckwheat groats
1,111 lbs duck baked
1 cubic foot sage
100 lbs sunflower seeds
442 lbs bell peppers
5,568 loaves of bread baked

41,272 customers
1,083 glasses broken
47 dogs asked to leave
153 chairs broken
15 bottles of champagne disappeared
3 unfulfilled promises by good friends
1 closing order from health department
113 roaches left lying in the back room
0 internal fights
3% lbs keys lost
1 truck ruined
2 rebellions:
The Dishwasher Rebellion of Feb. '72
The Radio Rebellion of May '72
5 floods by Marco
31 tons of garbage trucked to Gansevoort Pier
243 cubic yds garbage removed by Pasquale Bros.
7 made up Social Security numbers
3 citations granted by City
1,175 notices taped to windows
84% workers are artists
3,913 shirts, aprons & towels dirtied
1 box toothpicks used
3 items salvaged from restaurant
7 brandied people as opposed to pears
174 days Glaza tied up in front
9 people growled at by him
99 workers
99 cut fingers
7 butterflies used to mend cuts
213 people needed to get it together
keep it together
3,082 free dinners given

Carol Goodden Tina Girouard Gordon Matta Suzanne Harris Rachel Lew Robert Prado Richard Peck Ann Marshall Douglas Penick Benton Quinn Leilani Schuman Kathe Mahon David Wood Billy Omabehgo Susan Oberhalzer Andrew Bregman Phillip Brenan Richard Taddei Ed Leffingwell Penny Cobbs Ed Harris Barbara Wennersten Mary Overlie John Kalesh Nancy Friedrich Walter Vatter John Parnham Pat Parsons Chuck Phillips Phil Swanson Lew Skinner Maggie Favale Jeff Bingham Mimi Schmidt Rick Wroth Mary Kaye Cheny Lorri Perrone Larry Brighton Carmen Cadorette Jim Cadorette Celia Deardon Kitty Duane Karen Eagan Jeannette Penoyer Chappy Judy Dorav Paul Richter Joan Richter Mr. Peanuts Rusty Gilder Cindy Hoyt Debi Kops Abigail Levy Cas Milt Arthur Murphy Carla Nordstrom Joe Turner Barbara Lloyd Cynthia Hedstrom Michael Goldberg Hisachika Porky Loyal Stimpson Lulu Dower Thom Cathcart Leonardo Negron Lee Brewer Glenda Hydler Dong Mike Kern Michael Koortbojian Susan Endsley Lorelie Brown Karen Balsley Marion Lyon Phil Swanson Epp Kotkas Mark Knight Kit Parsons Penelope Jeffrey Lew Deborah Hay David Bradshaw Phil Glass Chris McNeur Randal Arabie Keith Sonnier Brad Davis Jed Bark Jo Ann Glass Bill Solomon Wm Sarbello Sylvestre 5 man team de Lorenzo Charles Simmonds Manfred Hecht Rufus Fred Brandes Winston Reolf John Hall Jim Weatherford Arthniel Jim Lewis Dickie Landry Fred Prastine John Gibson Genny' Kapuler Marco Ron Rosezi Helen Conrads Robin Stouber Robert Altman Ray Perrone Carol Zussman Sarah Dane Jay Roseman Brendan Jack Colombo Kate Redicker Melinda Gurevitz Jay Lefke Ruth Brewer Ruth Ackerman Selma Jackie Newlove Raymond Reid Chris Leon Tu Peter Hawkins Peter Barton Bob Rauschenberg



Food's Family Fiscal Facts

Mechanical
Published in *Avalanche* Magazine
Number 4, Spring 1972
12 x 14 1/2 inches
Avalanche Archives
Courtesy of Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Food's Family Fiscal Facts

Reinzeichnung (mit Anweisungen für Reprographie)
veröffentlicht im *Avalanche* Magazine
Nummer 4, Frühjahr 1972
30,5 x 36,8 cm
Avalanche-Archiv
Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Gordon Matta-Clark's *Food*. Projects in Public Space

Gordon Matta-Clark is perceived as one of the most influential artists (along with Michael Asher and Dan Graham) of the 90's. One of the reasons for this appears to be that discussing Matta-Clark's work and his artistic practice seems to be like excavating the future of art.

The three artists mentioned above have crucially, one might say, pre-visualized and formulated most of the major categories we accept today including: Institutional Critique, Social Sculpture and Context Art, which have been further historicized by the -isms of the 90's. The *Food* project by Gordon Matta-Clark continues to challenge these categories by calling into question issues of authorship and historicization. *Food* was one of Matta-Clark's many works, which interfere generally with the standards used to qualify works of art. Thus the intentionality and complexity have only just recently been examined in depth by the documentation presented in this exhibition.

Food was realized by Matta-Clark in collaboration with Caroline Gooden and many others. It can not be attribu-

Gordon Matta-Clarks *Food*. Projekte im öffentlichen Raum

Gemeinsam mit Michael Asher und Dan Graham wird Gordon Matta-Clark als einer der einflußreichsten Künstler der 90er Jahre wahrgenommen. Nicht zuletzt deshalb, weil die Auseinandersetzung mit seinem Werk und vor allem seiner künstlerischen Praxis Ausgrabungsarbeit an der Zukunft der Kunst zu sein scheinen.

Aus heutiger Sicht haben die drei genannten Künstler fast alle Fragen, die die zweifelhaften Schlagworte der 90er (Betriebssystem Kunst, Kontext-Kunst, Kunst als Dienstleistung usw.) promovieren, so könnte man feststellen, entscheidend vor- und ausformuliert. Matta-Clarks Arbeiten im Zusammenhang mit *Food* lassen allerdings, wie diese Publikation zu zeigen versucht, die Frage der Autorenschaft nicht immer eindeutig beantworten, und konsequenterweise sind die im Anschluß vorgestellten Projekte zu einem überwiegenden Teil Resultate komplexer Kooperationen mit einer Vielzahl von Beteiligten.

Matta-Clark entwickelte *Food* gemeinsam mit Caroline Gooden und vielen anderen. Daß diese Projekte unter dem Namen Matta-Clarks vorgestellt wurden und wer-

ted to one distinct author but actually questions the very idea of authorship. Consequently most of the projects presented here came about as the result of complex collaborations between various participants. That these projects were and usually are presented as Matta-Clark's might have a lot to do with Matta-Clark himself, but even more importantly this reflects on art history and the museum as institutions which generate genealogical-historical taxonomies.

Food and the projects related to it question these taxonomies as well as the practice of the museum in general. Matta-Clark's critique of the mechanisms of the "art-operating-system" makes us realize that he did not only work on the borderlines between architecture and art, the museum and public space, urban space and private space, art and life, but it might also make us realize that the borders we presumed to be there might actually never have been there in the first place. To invoke Hogarth, to realize beauty you always eventually have to have a beholder.

In 1976 Kasper König discussed the possibility of a contribution to *Sculpture Exhibition in Münster 1977* with Gordon Matta-Clark. Matta-Clark decided to focus on the realization of his proposal for documenta of the same year and unfortunately did not participate. In Corinne Diserens' wonderful catalog accompanying the Matta-Clark exhibi-

den, liegt natürlich auch an Matta-Clark selbst, aber es zeigt vor allem, daß die Kunstgeschichte und das Museum immer noch Institutionen sind, die genealogisch-historische Taxonomien entwickeln.

Food und die verwandten Projekte stellen diese Taxonomien ebenso in Frage, wie die Arbeitsweise des Museums an sich. Matta-Clarks Kritik an den Mechanismen des Betriebssystems Kunst zeigt nicht nur, daß er an den Schnittstellen zwischen Architektur und Kunst, Museum und öffentlichem Raum, städtischem Raum und privatem Raum und Kunst und Leben gearbeitet hat, sie impliziert auch, daß es die vermutete Trennung zwischen diesen Bereichen vielleicht nie gegeben hat. Schließlich (um Hogarth zu instrumentalisieren) braucht es immer einen Betrachter, um Schönheit zu realisieren.

1976 hat Kasper König mit Gordon Matta-Clark über eine Beteiligung an dem damals sogenannten Projektbereich der *Skulptur Ausstellung in Münster 1977* diskutiert. Matta-Clark entschied 1977, sich ganz auf die Umsetzung seines Vorschlages für die zeitgleich stattfindende *documenta* zu konzentrieren. 1987, als die *Skulptur Projekte in Münster* zum zweiten Mal stattfanden, soll es, so kann man in dem wunderbaren Katalogbuch nachlesen, das Corinne Diserens zu Matta-Clark für das IVAM Centre Julio Gonzalez erarbeitet hat, eine Gordon Matta-Clark Retrospektive im Westfälischen Landesmuseum in Mün-

tion at the IVAM Centre Julio Gonzalez in Valencia, 1992, one can read that the Westfälische Landesmuseum showed a Matta-Clark retrospective in 1987, the same year in which *Sculpture Projects in Münster* happened for the second time. Even though there is documentation to prove that there were plans to bring the Chicago retrospective of 1985 to Münster, it also unfortunately did not happen.

We are very happy that as a result of the *Food* show and this publication, such anecdotal writing of history has found a positive point of departure. Matta-Clark's legacy has a special significance for Münster and the Westfälische Landesmuseum and particularly for the recollection of the *Sculpture Projects in Münster 1997*. Many of the projects that were realized in 1997 had multiple references to Matta-Clark. As important as Matta-Clark is for Münster's interpretation of site-specificity, he has been just as important for distinct aspects of the projects by Tobias Rehberger, Rirkrit Tiravanija, Jorge Pardo, Marie-Ange Guilleminot, Marjetica Potrc, Olaf Metzler and Maria Eichhorn among others

The exhibition and this publication introduce documents and work-materials which are being shown for the first time in Europe (including the three film reels featuring Matta-Clark's unfinished *Day in the life of Food*) and in some cases for the first time ever. To present the tra-

ces of dynamic process that belong to a time when art was about dematerialization, carries the risk of historicizing in a manner inconsistent with Matta-Clark's work. We do hope to have created a basis and a space for research, which invites one to develop a necessary future discourse.

This experiment foremost has to thank Catherine Morris and her profound knowledge of the material. Furthermore our thanks go to White Columns and Paul Ha as well as to Jane Crawford and David Zwirner of David Zwirner Gallery for their outstanding support. Last but not least we would like to thank the staff of the Westfälische Landesmuseum for their enthusiasm and especially Erich Franz, who brought the retrospective of Matta-Clark's drawings and the fragments of *Bingo* that are shown at the same time as this exhibition to Münster.

Klaus Bußmann

Markus Müller

6

ster gegeben haben. Wenngleich es tatsächlich Verhandlungen um eine Übernahme dieser Retrospektive von 1985 aus Chicago gegeben hat, so ist die Ausstellung doch leider nie in Münster gewesen.

Wir freuen uns, daß diese Art der Geschichtsschreibung jetzt mit unserer Ausstellung und dieser Publikation einen positiven Anschluß findet. Nicht zuletzt, weil die Erinnerung an die *Skulptur. Projekte in Münster 1997* zeigt, daß viele Arbeiten in vielfältiger Weise mit Matta-Clark in Verbindung standen. So wichtig wie Matta-Clark für die münsterische Interpretation von *Site Specificity* ist, so wichtig scheint sie auch für bestimmte Aspekte der Projekte von z.B. Tobias Rehberger, Rirkrit Trivanija, Jorge Pardo, Marie-Ange Guilleminot, Marjetica Potrc, Olaf Metzler und Maria Eichhorn gewesen zu sein.

Die Ausstellung und die Publikation zeigen Dokumente und Arbeitsmaterialien, die zum Teil erstmals in Europa (wie z.B. die drei Filmrollen, die Matta-Clarks unvollendetes Projekt, *Day in the Life of Food*, dokumentieren), zum Teil erstmals überhaupt präsentiert werden. Die Spuren dynamischer Prozesse vorzustellen, die aus einer Zeit stammen, die von der Dematerialisierung der Kunstwerke geprägt war, birgt die Gefahr der historisierenden Nobilitierung. Wir hoffen, eine Arbeitsgrundlage und einen Arbeitsraum gestaltet zu haben, von denen aus eine Reihe weiterer Fragen entwickelt werden kann.

Dieser Versuch ist in erster Linie Catherine Morris und ihrer profunden Werkkenntnis zu danken. Darüber hinaus White Columns und Paul Ha, sowie der Unterstützung durch Jane Crawford und die Galerie David Zwirner, New York, die den Nachlaß Matta-Clarks verwaltet. Nicht zuletzt auch den Mitarbeitern des Westfälischen Landesmuseums und hier besonders Erich Franz, der die Werkübersicht zu Matta-Clarks Zeichnungen und die Fragmente von *Bingo*, einem der spektakulären *Cuttings*, zeitgleich nach Münster geholt hat.

Klaus Bußmann

Markus Müller

From *Food* to *White Columns*

I find it pretty amazing that even so long after his death, Gordon Matta-Clark continues to be an instigator and catalyst, influencing new generations of artists. Matta-Clark would start projects, giving them life, and then move on, letting nature take its course. In 1969, he and Jeffrey Lew started *112 Workshop / 112 Greene Street*, one of the first "alternative" spaces, in a SoHo very different from what it is now. Thirty years and 5 locations later, *112 Workshop / 112 Greene Street* has become *White Columns*, and is now New York City's oldest alternative, not-for-profit exhibition space. In 1971, Matta-Clark, along with Caroline Goodden, Suzanne Harris, Tina Girourd, Rachel Lew and scores of people from the New York art world, were able to turn what we do everyday, eating, into art. Through the creation of *Food*, a restaurant, performance place, gathering space, a place to hang out, and a place an artist could earn quick money waiting tables, Matta-Clark told us that art can feed us, literally and metaphorically.

When I was living in Washington D.C. in the 80's and hanging out at a restaurant called *d.c. space*, a space which played a similar role to *Food*, where performances, poetry readings and miscellaneous events occurred on a

Von *Food* bis *White Columns*

Es ist wirklich erstaunlich, daß Gordon Matta-Clark so lange nach seinem Tod immer noch als Anstifter und Katalysator neue Generationen von Künstlern beeinflusst. Zu seiner Zeit initiierte Matta-Clark Projekte, verlieh ihnen Leben und ging dann seines Weges, um der Natur ihren Lauf zu lassen. 1969 startete er gemeinsam mit Jeffrey Lew *112 Workshop / 112 Greene Street*, einen der ersten 'alternativen' Räume in SoHo, das damals so vollkommen anders aussah als heute. 30 Jahre und fünf Ortswechsel später wurde aus *112 Workshop / 112 Greene Street*, New Yorks ältester alternativer, nicht-kommerzieller Ausstellungsraum *White Columns*. 1971 gelang es Matta-Clark, gemeinsam mit Caroline Goodden, Suzanne Harris, Tina Girourd, Rachel Lew und vielen anderen aus der New Yorker Kunstszene, das, was wir täglich machen – nämlich essen – in Kunst zu verwandeln. Mit *Food*, einem Restaurant, Auftrittsort, Treffpunkt und einem Ort, an dem Künstler durch Kellnern ihren Lebensunterhalt bestreiten konnten, bewies uns Matta-Clark, daß Kunst uns ernähren kann – buchstäblich und im übertragenen Sinne.

Als ich in den achtziger Jahren in Washington D.C. lebte und dort viel Zeit in einem Restaurant namens *d.c. space* verbrachte, wo man täglich Performances, Lesungen und

daily basis, and local artists and musicians hung out, I was unaware of *Food's* significance. I was aware of *Food*, but only in terms of its by then mostly utilitarian function. My trips to New York often involved a stop at *Food*, but that was for a quick bite of their legendary poppy seed cake and strong coffee, and I was oblivious to the energy and the hippie idealism left by ghosts of the past. To me, Matta-Clark was one of the first artists who clearly let us know that artists are givers. We all know that artists create and we benefit. With *Food*, artists literally became givers. Urban legend has it that, at the service line, Robert Rauschenberg would cheerfully serve you chili he's spent all day cooking, just for you. Today, we take it for granted that artists are givers. We don't think that it is magical that we can take home a piece of candy from a sculpture by Felix Gonzalez-Torrez, which it is. And we take it for granted that Rirkrit Tiravanija will serve you his wonderful Thai food in the gallery. Matta-Clark brought arts sustenance to the forefront, letting us know that art can help us share, care and connect. At *Food*, Matta-Clark provided a forum where people could share ideas ... and while sharing ideas, why not share a meal.

I am grateful to Catherine Morris for bringing *Food* to *White Columns* in the first place. It makes perfect sense now, but it took her vision to realize it. What is now a very neat package began by many hours spent watching video footages and digging through our extensive *112*

allerlei andere Aktionen erleben konnte, wo sich lokale Künstler und Musiker tummelten, und das eine ähnliche Rolle wie *Food* spielte, war ich mir der eigentlichen Bedeutung von *Food* nicht bewußt. Ein Begriff war mir *Food* schon. Während meiner New York-Besuche in den achtziger Jahren kam ich oft ins *Food*, aber nur wegen des legendären Mohnkuchens und des starken Kaffees, und ich hatte kein Gespür für die Energie und den Hippie-Idealismus, den die Geister der Vergangenheit zurückgelassen hatten. In meinen Augen war Matta-Clark einer der ersten Künstler, der uns klarmachte, daß Künstler uns etwas geben. Wir wissen alle, daß Künstler schöpferisch tätig sind und daß wir davon profitieren. Mit *Food* wurden Künstler erstmals im wahrsten Sinne des Wortes zu Gebenden. Eine der Legenden besagt, daß man dort Robert Rauschenberg an der Essensausgabe erleben konnte, wie er freundlich Chilli servierte, das er den ganzen Tag über gekocht hatte – für niemanden sonst als Dich! Heute gilt es als Selbstverständlichkeit, daß Künstler Gebende sind. Wir halten es nicht für ein Wunder, wenn wir ein Bonbon, das Teil einer Skulptur von Felix Gonzalez-Torrez ist, mit nach Hause nehmen dürfen – aber es ist eines! Und wir finden es ganz normal, daß uns Rirkrit Tiravanija in einem Ausstellungsraum seine wundervollen Thai-Gerichte serviert. Matta-Clark stellte den Nährwert von Kunst in den Vordergrund und zeigte uns, daß die Künste uns helfen können, miteinander zu teilen, uns um andere zu bemühen und Beziehungen aufzubauen. Mit *Food* schuf Matta-

Workshop / 112 Greene Street archives in deep, deep storage. I also want to thank Klaus Bußmann, Erich Franz and especially Markus Müller of the Westfälisches Landesmuseum for making this travelling exhibition possible. Carol Greene brought us together. Thanks to Lauren Ross, who has worked so hard for *Food and White Columns*. My constant thank you goes out to the board of *White Columns*, especially Richard Schloss, for his unchanging support. We hope to continue to provide a forum where we can share, care, and connect.

Paul C. Ha
Executive Director White Columns
New York City, August 1999

8

Clark ein Forum, in dem die Menschen Ideen teilen konnten ... und während man gemeinsam Ideen entwickelt, warum nicht gleich gemeinsam essen.

Mein herzlicher Dank gilt Catherine Morris dafür, daß sie *Food 1998* nach *White Columns* gebracht hat. Es war ihre Vorstellungskraft, die notwendig war, das zu realisieren, was wie für uns geschaffen scheint. Das, was jetzt ein übersichtliches Paket ist, begann mit stundenlangem Durchsehen von Videoaufnahmen und intensiven Nachforschungen in Archivmaterialien zu *112 Workshop / 112 Greene Street*, die bei uns im hintersten Winkel eingelagert waren.

Danken möchte ich auch Klaus Bußmann, Erich Franz und besonders Markus Müller vom Westfälischen Landesmuseum, die es möglich machten, daß die Ausstellung auf Reisen gehen und diese Publikation erscheinen konnte. Carol Greene brachte uns zusammen. Dank auch an Lauren Ross, die so viel harte Arbeit für *Food* und *White Columns* geleistet hat. Anhaltender Dank gilt dem Vorstand von *White Columns*, insbesondere Richard Schloss, für die dauerhafte Unterstützung. Wir hoffen, ein Forum zu bieten, das das Miteinander-Teilen, Sorgen tragen und Knüpfen von Beziehungen möglich macht.

Paul C. Ha
geschäftsführender Direktor White Columns
New York City, August 1999

Acknowledgments

Catherine Morris, Exhibition Curator, and Paul Ha, Director of White Columns, New York, would like to thank the following people and organizations for their assistance in making the exhibition and this publication possible:

Jane Crawford and Bob Fiore; Caroline Goodden; Tina Girouard; Robert Kushner; Cosmos Andrew Sarchiapone; Gilbert and Lila Silverman; Jon and Joanne Hendricks; Rhona Hoffman, Rhona Hoffman Gallery, Chicago; David Zwirner, David Zwirner Gallery, New York; Lance Fung, Lance Fung Gallery, New York; Liza Béar; Steven Vitello and Laurie Zippay, Electronic Arts Intermix, New York; Frank Gillette; Dara Meyers Kingsley; Craig Smyth, Cody Color, New York; Vidipak, New York; Jeffrey Lew; Jene Highstein; David Bradshaw; Glen Walls; Eva Lundsager; Tom MacGregor; Lauren Ross; Willoughby Sharp; Sam Stevens; Karen Indeck, Gallery 400, University of Illinois at Chicago, Chicago, Richard Schloss and Denys McCoy.

Without the groundbreaking work of Robyn Brentano and Mark Savitt, who edited *112 Workshop / 112 Greene Street*, New York 1981 and Mary Jane Jacob, who edited *Gordon Matta-Clark: A Retrospective*. Exhibition catalog, Chicago, 1985, this project would not have been possible.

Klaus Bußmann and Markus Müller would like to express their gratitude to the following people and organizations for their assistance in making the exhibition and this publication possible:

Catherine Morris, Paul Ha, White Columns, New York, Jane Crawford, Caroline Goodden, David Zwirner, Angela Choon, Hanna Schouvink, Eugenia Lai, David Zwirner Gallery, New York, Rhona Hoffmann, Rhona Hoffmann Gallery, Chicago, Rhea Anastis, Nicola Assmann, Clemens Krümmel, Daniel Müller-Hofstede, Milton Friedberg, Kasper König, Fundação de Serralves, Museu Serralves, Porto, Prof. Hermann-Josef Real and Helga Scholz, Ehrenpreis-Institut für Swift-Studien at the Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Cay Sophie Rabinowitz and of course Carol Greene.

Danksagungen

Ausstellungskuratorin Catherine Morris und Paul Ha, Direktor von *White Columns* (New York), möchten den folgenden Personen und Institutionen danken, diese Ausstellung und die Publikation ermöglicht zu haben:

Jane Crawford und Bob Fiore, Caroline Goodden, Tina Girouard, Robert Kushner, Cosmos Andrew Sarchiapone, Gilbert und Lila Silverman, Jon und Joanne Hendricks, Rhona Hoffman (Rhona Hoffman Gallery, Chicago), David Zwirner (David Zwirner Gallery, New York), Lance Fung (Lance Fung Gallery, New York), Liza Béar, Steven Vitello und Laurie Zippay (Electronic Arts Intermix, New York), Frank Gillette, Dara Meyers Kingsley, Craig Smyth (Cody Color, New York), Vidipak (New York), Jeffery Lew, Jene Highstein, David Bradshaw, Glen Walls, Eva Lundsager, Tom MacGregor, Lauren Ross, Willoughby Sharp, Sam Stevens, Karen Indeck (Gallery 400, University of Illinois at Chicago, Chicago), Richard Schloss und Denys McCoy.

Ohne die grundlegende Arbeit von Robyn Brentano und Mark Savitt, die *112 Workshop / 112 Greene Street*, New York 1981 herausgaben und Mary Jane Jacob, die den Ausstellungskatalog *Gordon Matta-Clark: A Retrospective*, Chicago, 1985, erarbeitete, wäre dieses Projekt nicht möglich gewesen.

Klaus Bußmann und Markus Müller möchten folgenden Personen und Institutionen für die hervorragende Zusammenarbeit und Unterstützung bei der Realisierung dieser Publikation und der Ausstellung danken:

Catherine Morris, Paul Ha, White Columns, New York, Jane Crawford, Caroline Goodden, David Zwirner, Angela Choon, Hanna Schouvink, Eugenia Lai, David Zwirner Gallery, New York, Rhona Hoffmann, Rhona Hoffmann Gallery, Chicago, Rhea Anastis, Nicola Assmann, Clemens Krümmel, Daniel Müller-Hofstede, Milton Friedberg, Kasper König, Fundação de Serralves, Museu Serralves, Porto, Prof. Hermann-Josef Real und Helga Scholz, Ehrenpreis-Institut für Swift-Studien an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, Cay Sophie Rabinowitz und natürlich Carol Greene.



Richard Landry

*Tina Girouard, Caroline Goodden, and Gordon Matta-Clark in
Front of Food*

1971

Black and white photograph, Reprint (1998) from original hand
altered inter-negative

11 x 14 inches

Courtesy of Caroline Goodden

Richard Landry

*Tina Girouard, Caroline Goodden und Gordon Matta-Clark
vor dem Food*

1971

S/W-Fotografie

Reprint (1998) des von Hand manipulierten Inter-Negativs

27,9 x 35,5 cm

Leihgabe Caroline Goodden

Introduction

by Catherine Morris

"...Pollock, as I see him, left us at the point where we must become preoccupied with and even dazzled by the space and objects of our everyday life, either our bodies, clothes, rooms, or, if need be, the vastness of Forty-Second Street. Not satisfied with the *suggestion* through paint of our other senses, we shall utilize the specific substances of sight, sound, movements, people, odors, touch. Objects of every sort are materials for the new art: paint, chairs, food, electric and neon lights, smoke, water, old socks, a dog, movies, a thousand other things which will be discovered by the present generation of artists. Not only will these bold creators show us, as if for the first time, the world we have always had about us, but ignored, but they will disclose entirely unheard of happenings and events, found in garbage cans, police files, hotel lobbies, seen in store windows and on the streets, and sensed in dreams and horrible accidents. An odor of

crushed strawberries, a letter from a friend or a billboard selling Drano; three taps on the front door, a scratch, a sigh or a voice lecturing endlessly, a blinding staccato flash, a bowler hat – all will become materials for this new concrete art.

The young artist of today need no longer say "I am a painter" or "a poet" or "a dancer." He is simply an "artist." All of life will be open to him. He will discover out of ordinary things the meaning of ordinariness. He will not try to make them extraordinary. Only their real meaning will be stated. But out of nothing he will devise the extraordinary and then maybe nothingness as well. People will be delighted or horrified, critics will be confused or amused, but these, I am sure, will be the alchemies of the 1960s."²

Allan Kaprow, *The Legacy of Jackson Pollock*, 1958

On its surface, rooting around in private archives, institutional files and, most importantly, people's memories, in order to develop a portrait of a restaurant that existed over twenty-five years ago has precious little to do with



Cosmos Andrew Sarchiapone

Robert Frank films in Food

c. 1971–73

Black and white print (1998) made from original negative

10 x 8 inches

Courtesy of Jane Crawford

Cosmos Andrew Sarchiapone

Robert Frank filmt im Food

ca. 1971–73

S/W-Abzug (1998) von dem Original-Negativ

25,4 x 20,3 cm

Leihgabe Jane Crawford

Einleitung

von Catherine Morris

„In meinen Augen ließ uns Pollock an dem Punkt zurück, wo wir uns mit dem Raum und den Gegenständen unseres täglichen Lebens auseinandersetzen müssen – unseren Körpern, Kleidern, Orten oder auch der überwältigenden Größe der 42nd Street – oder von ihnen gar verblüfft werden. Unzufrieden mit dem *Eindruck*, den Farbe unseren übrigen Sinnen zu vermitteln vermag, gilt es, die spezifischen Stoffe des Sehens, Hörens, der Bewegung, der Leute, des Riechens und des Tastens zu verwenden. Gegenstände aller Art eignen sich als Materialien für die neue Kunst: Farbe, Stühle, Lebensmittel, Glühlampen und Neonleuchten, Rauch, Wasser, alte Socken, ein Hund, Filme und noch tausend andere Dinge, die von der gegenwärtigen Künstlergeneration entdeckt werden. Diese kühnen Schöpfer zeigen uns nicht nur die uns immer schon umgebende, von uns nur nicht wahrgenommene Welt, als sei es das erste Mal, sie werden uns zudem gänzlich unerhörte Geschehnisse und Ereignisse enthüllen, die sich in Mülleimern, Polizeiakten, Hoteleingangshallen finden lassen, die in

Schaufenstern und auf der Straße zu sehen sind und die in Träumen und während schrecklicher Unfälle empfunden werden. Der Geruch von zerdrückten Erdbeeren, der Brief eines Freundes oder eine Reklametafel, die *Drano* (einen Rohrreiniger) anpreist, ein dreifaches Klopfen an der Tür, ein Kratzer, ein Seufzer oder eine Stimme, die endlos tadelt, ein blendendes stakkatoartiges Aufblitzen, eine Melone – all das wird zum Material für diese neue konkrete Kunst.

Der junge Künstler von heute muß nicht mehr behaupten ‚Ich bin ein Maler‘ oder ‚ein Dichter‘ oder ‚ein Tänzer‘. Er ist einfach ein ‚Künstler‘. Das ganze Leben steht ihm offen. In Alltagsgegenständen wird er die Bedeutung von Alltäglichkeit entdecken. Er wird nicht versuchen, sie in etwas Außergewöhnliches zu verwandeln. Es wird einfach nur ihre wirkliche Bedeutung kenntlich gemacht. Aus dem Nichts aber wird er das Außergewöhnliche erdenken – und dann vielleicht auch die Nichtigkeit. Die Leute werden erfreut oder vom Entsetzen gepackt sein, die Kritiker verwirrt oder amüsiert, das aber wird die Alchemie der Sechziger sein, da bin ich mir sicher.“²

Allan Kaprow, *The Legacy of Jackson Pollock*, 1958

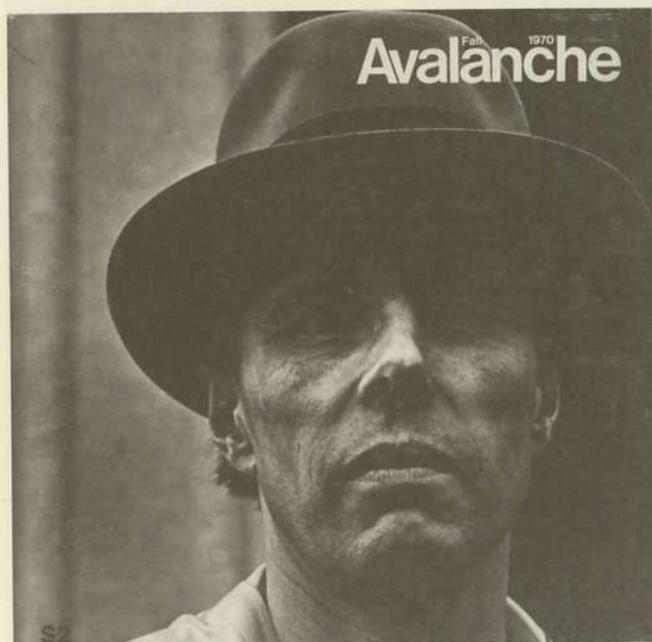
art or art history. The restaurant *Food* however was an remarkable place, created and run by an exceptional group of artists at an extraordinary historical moment. With Gordon Matta-Clark serving as anarchistic genius in residence, the restaurant was at once a meeting place, a business and an conceptual work of art.

Matta-Clark, Caroline Goodden, Tina Girouard, Suzanne Harris and Rachel Lew were five members of a community of like-minded people who lived and worked in the abandon factories and loft spaces of lower Manhattan in the late 1960s and early 1970s. In order to support themselves, show their work, and document their activities, these artists – dancers, poets, musicians, performers, film-makers, photographers, sculptors, and painters – established a self-sustaining and cooperative community network which included *Food*, *Avalanche* magazine, the

performance and exhibition space *112 Greene Street*, and the collaborative artist's think tank known as *Anarchitecture*.

Food restaurant opened at 127 Prince Street on the corner of Wooster Street in October of 1971, and was run by the original founders for three years.³ Begun with an investment by Goodden and the labor of many others, the project was very simple on a pragmatic level: it was a community based business whose goal was to support and sustain the art community of downtown Manhattan.

The group was also successful at developing a creative environment where artist's were guest chefs, films were made, dancers performed, and art was discussed, inspired and produced.



Avalanche

Fall 1970, Number One

Cover: Joseph Beuys

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Photo: Rudolf Wakonigg

Avalanche

Herbst 1970, Nummer Eins

Titel: Joseph Beuys

Avalanche-Archiv

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Foto: Rudolf Wakonigg

Auf den ersten Blick hat das Stöbern in privaten Archiven, in Aktensammlungen von Institutionen und – besonders wichtig – in den Erinnerungen von Leuten, das dazu dienen soll, das Porträt eines Restaurants zu entwerfen, das vor 25 Jahren existierte, herzlich wenig mit Kunst oder Kunstgeschichte zu tun. Das Restaurant *Food* allerdings war ein bemerkenswerter Ort, den eine Gruppe außergewöhnlicher Künstler zu einem ganz besonderen historischen Zeitpunkt geschaffen und betrieben hatte. Mit Gordon Matta-Clark als dem anarchischen Genius des Hauses war das Restaurant zugleich ein Treffpunkt, ein Geschäftsunternehmen und ein konzeptuelles Kunstwerk. Matta-Clark, Caroline Goodden, Tina Girouard, Suzanne Harris und Rachel Lew waren die fünf Mitglieder einer Gruppe Gleichgesinnter, die in den späten sechziger und frühen siebziger Jahren in verlassenen Fabriken und Lofts in Lower Manhattan wohnten und arbeiteten.

Um ihren Lebensunterhalt zu bestreiten, die eigenen Arbeiten zeigen zu können und ihre Aktivitäten zu doku-

mentieren, gründeten diese Künstler – Tänzer, Dichter, Musiker, Performance-Künstler, Filmemacher, Fotografen, Bildhauer und Maler – ein selbsttragendes Netzwerk und eine kooperierende Infrastruktur, zu dem das Restaurant *Food*, das Magazin *Avalanche*, der Performance- und Ausstellungsraum *112 Greene Street*, sowie die unter dem Namen *Anarchitecture* bekannt gewordene Künstler-Denkfabrik gehörten.

Eröffnet wurde das *Food*-Restaurant im Oktober 1971 im Gebäude 127 Prince Street / Ecke Wooster.³ Auf der praktischen Ebene war das Projekt – ermöglicht durch eine Anfangsinvestition von Caroline Goodden und die Arbeit von vielen anderen – eine ganz einfache Sache: *Food* war ein Nachbarschaftsunternehmen, dessen Ziel es war, die Kunstszene von Downtown Manhattan zu unterstützen und zusammenzuhalten.

Die Gruppe schaffte es, ein kreatives Umfeld entstehen zu lassen, in dem Künstler als Gastköche ihr Können bewiesen, Filme gedreht wurden, Tänzer auftraten und wo Kunst diskutiert, erdacht und produziert wurde.

The exhibition, accompanied by this publication, is composed of four related sections, each describing one facet of the community that inspired the restaurant and the people and places that helped sustain it. The first section sets the conceptual stage for the restaurant by exploring the food related work Gordon Matta-Clark produced before the restaurant opened and during its lifetime. The second presents objects and documentation that illustrate and excavate the restaurant itself. The third shows the important role the art magazine *Avalanche* played in contextualizing the restaurant and presenting the work and ideas of the artists associated with it. The fourth describes the collaborative nature of *Food* and the alternative space *112 Greene Street*, where the artists who worked, ate and hang out at *Food* installed their work, performed, and collaborated on projects. The *Anarchitec-*

ture Group met regularly at *Food*. Their 1974 exhibition at *112 Greene Street* was the high water mark of the critical collaborations that define this moment in history.

The exhibition is, by necessity, a display of various forms of documentation, visual, written and spoken. The goal of the exhibition is to convey a sense of the people, place, time and work that was made by a community of artists who played a vital role in establishing the conceptually based creative concerns that bridge the intellectual gap between the modern and post-modern periods. Their work continues to engage and challenge artists in the current day.



Photographer Unknown
Food

c. 1971

Black and white photograph

10½ x 8 inches

Courtesy of White Columns

Fotograf unbekannt
Food

ca. 1971

S/W-Fotografie

27 x 20,3 cm

Leihgabe White Columns

Die Ausstellung, die von dieser Publikation begleitet wird, besteht aus vier aufeinander bezogenen Teilen, von denen jeder jeweils eine Facette der *Community* beschreibt, die für das Restaurant und die es unterhaltenden Leute und Orte von Bedeutung waren. Im ersten Teil, in dem Gordon Matta-Clarks künstlerisch-alchemische Kochversuche aus der Zeit von *Food* und auch solche aus der Phase vor dessen Eröffnung vorgestellt werden, wird der konzeptionelle Hintergrund für das Restaurant skizziert.

Im zweiten Teil der Ausstellung werden Objekte und Dokumente gezeigt, die zusammen ein Bild des Restaurants vermitteln sollen. Der dritte Teil ist dem Kunstmagazin *Avalanche* gewidmet, das eine entscheidende Rolle bei der Außerdarstellung und Kontextualisierung des Restaurants und der mit ihm assoziierten Künstler und ihrer Arbeiten spielte. Im vierten Teil werden die engen Verbindungen zwischen *Food* und dem Ausstellungsraum *112 Greene Street* aufgezeigt, jenem Ort, an dem viele der Künstler, die im *Food* arbeiteten, aßen und gemeinsam

an einer Vielzahl von Ideen arbeiteten, ihre Kunst ausstellten, auftraten oder Gemeinschaftsprojekte realisierten. Die *Anarchitecture Group* traf sich regelmäßig im *Food*. 1974 versuchte die Gruppe im *112 Greene Street* den kritischen Diskurs in einer Ausstellung zu konzentrieren, die bis zum heutigen Tag für die Entwicklung der Kunst in den siebziger Jahren von großer Bedeutung ist.

Die Ausstellung ist zwangsläufig eine Präsentation von verschiedenen Formen der Dokumentation: visueller, schriftlicher und mündlicher Dokumentation.

Es ist das Ziel dieser Ausstellung, ein Gefühl für diesen Ort, für die Leute, für die Zeit und für die Arbeit zu vermitteln, die von einer kleinen Schar von Künstlern verwirklicht wurde. Es waren diese Arbeiten, die einen lebendigen Anteil daran hatten, konzeptionell fundierte künstlerische Vorstellungen zu etablieren, die die intellektuelle Distanz zwischen modernen und postmodernen Zeiten zu überbrücken wußten. Ihre Arbeit ist für Künstler heute noch Thema und Herausforderung.

august 1, 1971

Dear St. Lee Junior:

A MATTA'S PROPOSAL

As I sit drinking in the peaceful light and shadow of midnight oils enjoying the city's summer drone, great ideas come to my influenzaed mind. Half dreaming, half sweating, still planning the restaurant which is at the moment my major project. This so much absorbs and demands my energies that I suspect it may be partly the cause of my strange illness. But one thing is clear: a crisis-like situation exists that I mean to resolve.

I keep wondering why I am doing this - just what is the purpose of devoting so much energy to a highly demanding activity. It cannot be for busyness or money alone. There are deeper needs and pleasures at stake. Something more gutsy like a real hang-up with food. I have worked with food and its operations in the past but never in such an obvious or direct way. So my motives still elude me unless it is perhaps some primordial urge as basic as hunger though far more exciting and dangerously forbidden. For reasons of this inner search we are brought together again.

I am writing because I feel you are the chosen one: the perfect subject for a culinary communion as the modern world has long forgotten. I have in part decided that my mission in opening this restaurant is to restore the art of eating with love instead of fear. This very Christian ideal precludes the horror of eating loved ones or in turn being consumed out of love. I hope by now my meaning, and its historic as well as beatific importance is clear. It is inevitable. Now is the time for an age of renewed cannibalism which completes still another phase of social development and resolves the malaise du siècle. We will each achieve fulfilment by giving ourselves to the tastes and delights of a banquet.

Lee - just imagine what a fabulous treat you would make. It seems to be the perfect achievement for the artist lover or saint to give all of himself and be well chewed before swallowing. You would not only be well remembered but superbly catered and their are great possibilities of either canonization or deification. Remember, there is no rush. I understand this is an important decision. You will be the leader of an incredible eatable art movement - plus! think of what a great film it will make.

Love,

Siting Food

by Catherine Morris

"I rather recommend buying the Children alive, and dressing them hot from the Knife, as we do *roasting* pigs."⁴

Jonathan Swift, *A Modest Proposal For Preventing the Children of poor People in Ireland, from being a Burden to their Parents or Country; and for making them beneficial to the Publick*, 1729

It's easy to imagine the appeal Jonathan Swift's form of moral irony held for Gordon Matta-Clark. For one thing, the unrelenting nature of Swift's satire is at once graceful and stinging. That Swift's *A Modest Proposal* also happens to be about cooking up Catholic children as a form of political commentary, social activism and humanitarian relief simply assures its allure. True to his chosen form (and this must be the part that captivated Matta-Clark), Swift doesn't shy away from the details, offering serving suggestions and cooking tips, as in: "A young healthy Child, well nursed, is, at a Year old, a most delicious,

nourishing, and wholesome *Food*; whether *Stewed, Roasted, Baked, or Boiled*; and, I make no doubt, that it will equally serve in a *Fricasie, or Ragoust*."⁵ Another attraction: Swift's irony is an ambivalent one where meanings shift and implications leap unexpectedly. Apparently lacking a morally absolute point of view in the face of the unspeakable suggestion of eating children, Swift's harsh voice, as one critic put it, "ceases to be a functional technique serving a moral purpose and becomes the embodiment of an attitude to life."⁶

In Swift, Matta-Clark found the ultimate companion in the scrupulously outrageous; one who's temperament seemed perfectly suited to Matta-Clark's own socially mindful compulsion to transmute the discarded and undervalued objects found in everyday life into art. And so Matta-Clark adopts Swift's eighteenth century mode of self-revelation in his own "Matta's Proposal," describing

Caroline Goodden
Photographs at Food

c. 1971

C-prints (1998) from original slides, 14 x 11 inches each
Courtesy of Jane Crawford



Food verorten

von Catherine Morris

„Ich schlage stattdessen vor, die Kinder lebend zu kaufen, sie dann direkt nach dem Abstechen grillfertig zu machen, eben ganz so, wie man es macht, wenn man Schweine röstet.“⁴ Jonathan Swift, *Ein bescheidener Vorschlag, wie man verhüten kann, daß die Kinder armer Leute in Irland ihren Eltern oder dem Lande zur Last fallen und wie sie der Allgemeinheit nutzbar gemacht werden können*, 1729

Es fällt nicht schwer, sich vorzustellen, wie attraktiv Jonathan Swifts besondere moralische Ironie auf Gordon Matta-Clark gewirkt haben muß.

Zum einen ist die unbarmherzige Ausdrucksweise von Swifts Satire elegant und dabei schmerzlich treffend. Was den Reiz für Matta-Clark verstärkte, war, daß es in Swifts *A Modest Proposal* auch um das Kochen von katholischen Kindern geht, was in der Form eines politischen Kommentars, von sozialem Engagement und als humanitäre Entlastungshandlung schmackhaft gemacht wurde. Der einmal gewählten Form treu (und das dürfte

Matta-Clark besonders fasziniert haben), verzichtet Swift nicht auf detaillierte Beschreibungen, sondern liefert Rezeptvorschläge und Kochkniffe wie den folgenden: „Ein junges, gesundes, gut genährtes Kind ist im Alter von einem Jahr eine besonders köstliche, nahrhafte und gesunde *Mahlzeit* – ganz gleich, ob *geschmort, geröstet, gebacken* oder *gekocht*. Und ohne Zweifel macht es sich ebenso gut als *Frikassee* wie als *Ragout*.“⁵ Was Matta-Clark außerdem faszinierte: Swifts Ironie ist da ambivalent, wo sich Bedeutungen verschieben und Gedanken unerwartet verspringen.

Swifts drastische Ausdrucksweise, die offensichtlich auf einen moralischen Standpunkt angesichts der unaussprechlichen Vorstellung, Kinder zu verspeisen, verzichtet, ist, wie ein Kritiker schrieb, „nicht länger funktionale Technik, die einem moralischen Zweck dient, sondern wird zur Verkörperung einer Lebenseinstellung.“⁶

his own fixations and concerns by suggesting that his friend and fellow artist Lee Jaffe do the right thing by offering himself up as a fabulous cannibalized art treat, thereby instigating "an incredible eatable art movement."

Matta-Clark's self-stated objective is no less heroic than Swift's, as he hopes to "complete still another phase of social development and resolve the malaise du siècle." In other words, while Jaffe is invited to make the ultimate sacrifice, with only the scant promise of canonization being offered as his reward (assurances as to the quality and refinement of his preparation aside), Matta-Clark, for his part, has in mind a much larger historical event, one that will forge forbidden "preordial urges" with the creative and social imperatives that will close out the twentieth century.

"A Matta's Proposal" illustrates Matta-Clark's hedonist, exuberant and anarchistic approach to the world, while encapsulating his ambition and the importance of

food in his work. The proposal also speaks directly to the artist's need for collaborators in the grandest of his schemes. While Jaffe didn't accept the terms of Matta-Clark's collaboration (he decided instead to go off and work with that gentler soul, Bob Marley), many artists did take up his proposals and creative suggestions. The dancer and photographer Caroline Goodden was one. At Matta-Clark's prompting, Goodden sank her entire inheritance and more than two years of her life into building an artist's run restaurant in a run-down neighborhood in lower Manhattan.

In August 1971, as Matta-Clark composed his "Matta's Proposal," construction of *Food* restaurant was underway and an October opening date was planned. For Goodden the restaurant was also a business venture. It was a way to earn a living while working with friends Tina Girouard, Suzanne Harris and Rachel Lew. For Matta-Clark, Goodden recalls, it was another way of exploring



Cosmos Andrew Sarchiapone
*Suzanne Harris(?), Caroline Gooden and
Gordon Matta-Clark at Food*
c. 1971-73

Black and white print (1998) made from
original negative
8 x 10 inches

Cosmos Andrew Sarchiapone
*Suzanne Harris(?), Caroline Gooden und
Gordon Matta-Clark im Food*
ca. 1971-73

S/W-Abzug (1998) von dem Original-Negativ
20,3 x 25,4 cm

In Swift fand Matta-Clark einen passenden Spießgesellen für sein kompromißlos ‚verabscheuungswürdiges‘ Tun; jemanden, dessen Temperament genau Matta-Clarks eigenem sozialbewußten inneren Zwang zu entsprechen schien, ausrangierte und geringgeschätzte Alltagsgegenstände in Kunst zu verwandeln. Und eben darum übernimmt Matta-Clark in *Matta's Proposal* Swifts aus dem 18. Jahrhundert stammende Art der Selbst-Enthüllung. Er beschreibt darin die eigenen Fixierungen und Angstvorstellungen, indem er seinem Freund und Künstlerkollegen Lee Jaffe nahelegt, daß es genau das Richtige wäre, wenn er sich selbst als großartiges karnibalistisches Kunstgeschenk darbieten und so eine „unglaubliche, eßbare Kunst-Bewegung“ initiieren würde.

Matta-Clarks selbsterklärte Zielvorstellung erscheint nicht weniger heroisch als die eines Swift, wenn er davon spricht, er hoffe, „noch eine weitere Phase der sozialen Bewegung zu beenden und die Probleme des Jahrhunderts zu lösen“.

Während Jaffe aufgefordert wird, den ultimativen Opferungsakt zu vollziehen – wobei ihm als Gegenleistung nur das dürftige Versprechen auf Kanonisierung gegeben wird (die Zusicherung der Qualität und Raffinesse seiner Zubereitung einmal ganz beiseite gelassen) –, hat Matta-Clark ein weit größeres historisches Ereignis vor Augen, eines, das das verbotene „Urverlangen“ mit den kreativen und sozialen Imperativen vereinen soll, die das 20. Jahrhundert beschließen werden.

Matta's Proposal illustriert Matta-Clarks hedonistische, überschwengliche und anarchische Haltung der Welt gegenüber, wobei darin sein Ehrgeiz und die Bedeutung des Essens in seiner Arbeit zusammengefaßt werden. Sein *Proposal* antwortet direkt auf das Bedürfnis des Künstlers, sich Mitstreiter für seine großartigen Pläne zu suchen. Während Jaffe die Vorgaben einer Zusammenarbeit mit Matta-Clark nicht akzeptierte (und sich abkehrte, um mit einer sanfteren Seele, Bob Marley, zu arbeiten), gab es viele Künstler, die seine Vorschläge und kreativen Ideen aufnahmen. Die Tänzerin und Fotogra-

his fascination with the metaphorical intake of food. He was interested, she says, in working with existing materials like food, that could be “recycled, reshaped and reworked.”⁷

The artist Alice Aycock said that Matta-Clark took “on the existing world as a theater of operations.”⁸ *Food* restaurant is perhaps Matta-Clark’s most pragmatic and literal excursion into the existing world. As a project site the restaurant dealt with food as a subject matter, as did much of Matta-Clark’s early work. *Food* restaurant however sits squarely at the intersection between food and architecture, encapsulating Matta-Clark’s two most important creative inspirations. Trained as an architect at Cornell, Matta-Clark designed the restaurant. While working on the site he produced his first cutting pieces, which form the backbone of his mature work. In his notebooks, Matta-Clark suggested how architecture and food related:

“Methods of occupations

(A term for transforming space to suit ones needs)

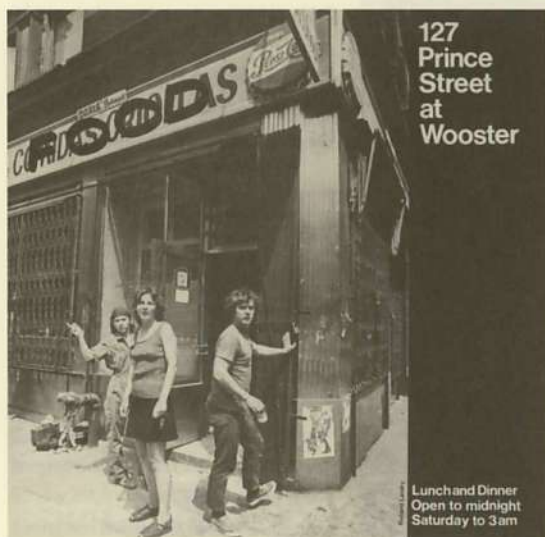
By superimposition

By envelopment

By consumption

By digestion”⁹

Much has been written of the early pioneering days of Soho. In the era before the dilapidated buildings and abandoned factories south of Houston Street were transformed into a historic district, the neighborhood was a haven for artists looking for cheap rent, big spaces and an environment where neighbors wouldn’t care how loud you were, or what kind of things you cooked up in your space. It was the late 1960s, and the politics and social climate of the era encouraged a new generation of artists – whose dematerialized art work couldn’t find a compatible home in the minimalist inspired galleries of



Ad in *Avalanche*

Variation of the illustration on p. 10

Fall 1971, Nummer 3

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Photo: Rudolf Wakonigg

Anzeige in *Avalanche*

unter Verwendung einer Variation der Abbildung S. 10

Herbst 1971, Nummer 3

Avalanche-Archiv

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Foto: Rudolf Wakonigg

fin Caroline Goodden war eine von ihnen. Von Matta-Clark überredet, steckte Goodden ihr gesamtes Erbe und mehr als zwei Jahre ihres Lebens in ein von Künstlern betriebenes Restaurant in einer heruntergekommenen Gegend von Lower Manhattan.

Im August 1971, als Matta-Clark *Matta’s Proposal* formulierte, war der Umbau des Restaurants *Food* bereits im Gange und die Eröffnung für den Oktober geplant. Goodden sah das Restaurant auch als geschäftliche Unternehmung. Es war ein Weg, während der Arbeit mit den Freunden Tina Girouard, Suzanne Harris und Rachel Lew für den eigenen Lebensunterhalt zu sorgen. Wie sich Goodden erinnert, sah Matta-Clark im Restaurant hingegen eine weitere Möglichkeit, seine Faszination für die als metaphorisch verstandene Essensaufnahme zu erkunden. Ihn interessierte, ihrer Meinung nach, das Arbeiten mit existenten Materialien wie Lebensmitteln, die „recycle-fähig, in ihrer Form veränderbar und bearbeitbar“⁷ waren.

Die Künstlerin Alice Aycock bemerkte einmal, für Matta-Clark sei „die existente Welt ein Schauplatz für

seine Unternehmungen“⁸ gewesen. Das Restaurant *Food* war vielleicht Matta-Clarks pragmatischster und realster Ausflug in die wirkliche Welt. Im Restaurant als einer Projektbühne ging es um das Essen als thematisches Material, ganz so wie in vielen von Matta-Clarks frühen Arbeiten. Das Restaurant *Food* befand sich an der Schnittstelle zwischen Essen und Architektur und brachte damit die beiden wichtigsten Inspirationsquellen Matta-Clarks zusammen. Matta-Clark, der in Cornell zum Architekten ausgebildet worden war, gestaltete die Räumlichkeiten und produzierte bereits während der Umbauarbeiten seine ersten *Cuttings*, die zum Rückgrat seiner reifen Schaffensphase wurden. In seinen Notizbüchern skizzierte er, welche Beziehung zwischen Architektur und Essen besteht:

„Methoden der Besetzung

(Ein Begriff für die Umgestaltung des Raums gemäß der eigenen Bedürfnisse)

durch Überlagerung

57th Street – to develop new places to exhibit and share ideas that often turned out to be messy and brash rather than refined and hermetic. The spaces in Soho were grand, but they were not yet sacred, and that was exactly its appeal. In addition to being a good place for a party, it was the perfect art world research and development laboratory for political, post-minimal, and conceptual artwork.

The friendships and relationships that formed as artists moved into the area were the basis for all the activities this exhibition addresses. Combining the personal, creative and intellectual, a socially intensive atmosphere fostered new ideas for how to live, work and show art. Galleries and projects spaces opened. Paula Cooper opened her first gallery in 1968, and Holly Solomon

founded her important alternative space *98 Greene Street* with an inaugural performance by Matta-Clark on Christmas eve 1969.

Like Goodden, another person who was swayed by the power of Matta-Clark's suggestions was the artist Jeffrey Lew. In 1970, a building Lew owned at 112 Greene Street became the public workshop for the site-specific, performative and non-material creative adventures undertaken by Matta-Clark and his friends. *112 Greene Street* was the pivotal locale for early experimental work by artists, dancers, performers and musicians like Matta-Clark, Harris, Girouard, and Goodden. Lew's boundless energy and his radical approach to making art and exhibiting matched Matta-Clark's. His ownership of the building at 112 Greene Street, gave artists an opportunity to work with



Tina Girouard
Air Space Stage
1972

Scan (1999) from original contact sheet
Performance at 112 Greene Street
Photo: Glenda Hydler
Courtesy of White Columns

Tina Girouard
Air Space Stage
1972

Scan (1999) vom Original-Kontaktbogen
Performance im 112 Greene Street
Foto: Glenda Hydler
Leihgabe White Columns

durch Verhüllen
durch Verzehr
durch Verdauung“⁹⁹

Über die Pioniertage von SoHo ist viel geschrieben worden. In der Zeit, bevor die verfallenen Gebäude und verlassen Fabriken südlich der Houston Street in einen musealen Stadtteil verwandelt wurden, war die Gegend ein Paradies für Künstler, die nach billigen Mieten, riesigen Ateliers und einem Umfeld Ausschau hielten, in dem die Nachbarn sich nicht um Lärm kümmerten oder darum, was man in seinen vier Wänden anstellte. Das war in den ausgehenden Sechzigern, als das politische und soziale Klima eine neue Generation von Künstlern ermutigte, deren entmaterialisierte Arbeiten kein Wohnrecht in den vom Minimalismus geprägten Galerien der 57th Street erhielten, neue Ausstellungsorte zu schaffen und Ideen nachzuhängen, die eher wirr und aufdringlich als poliert und hermetisch waren. Die Räumlichkeiten in SoHo waren groß, aber noch keine heiligen Hallen, was

sie gerade so anziehend machte. Sie eigneten sich hervorragend für Parties, außerdem waren sie die perfekten künstlerischen Forschungs- und Entwicklungslaboratorien für politische, post-minimalistische und konzeptuelle Kunst.

Mit dem Zuzug von immer mehr Künstlern entwickelten sich Freundschaften und Beziehungen, die die Basis für all jene Aktivitäten bildeten, die diese Ausstellung zum Thema hat. Die sehr persönliche, kreative, intellektuelle und intensive Atmosphäre brachte neue Vorstellungen darüber hervor, wie zu leben, Kunst zu machen und diese auszustellen sei. Galerien und Projekträume entstanden. Paula Cooper öffnete 1968 ihre erste Galerie. Holly Solomon eröffnete ihren wichtigen alternativen Ausstellungsraum *98 Greene Street* mit einer Performance von Matta-Clark am Heiligabend 1969.

Jeffery Lew war ein weiterer Künstler, der sich von der Kraft der Vorschläge Matta-Clarks beeindruckt ließ. Das Gebäude 112 Greene Street, das Lew gehörte, wurde 1970 zu einer öffentlichen Werkstatt für ortsbezogene

abandon. Lew imposed few restrictions on its use, partially he claimed, because no one listened to him anyway. Instead of making up rules and schedules, Lew offered "the only socialist art system in New York at that time."¹⁰

Another important social and intellectual link in the Soho art universe of the time was *Avalanche* magazine. Begun in 1968 by Liza Béar and Willoughby Sharp as an art magazine devoted to the radical conceptual art being made by their friends downtown and throughout the world, *Avalanche* was the perfect media vehicle for *Food* and *112*. The magazine featured interviews conducted by Béar and Sharp; a column called "Rumbles" noting recent events in the art world; listings and descriptions of performances, openings and new publications; and artist's pages. During the period of *Food*'s operation its cover

was graced by a Who's Who of late 1960s and early 1970s conceptual art, including Vito Acconci, Joseph Beuys, Barry Le Va, Bruce Nauman, Yvonne Rainer, Robert Smithson, William Wegman, and Lawrence Weiner.

And finally there was *Anarchitecture*. According to the artist Christo, Matta-Clark was very involved in "...the social or political dimensions of urbanism,"¹¹ and the *Anarchitecture* group was yet another Matta-Clark brain child which grew out of this interest. The group was the most collaborative of all of Matta-Clark's projects and included, at various points and with various degrees of commitment, upwards of two dozen people (Matta-Clark, Jene Highstein, George Trakas, Richard Nonas, Suzanne Harris, Richard Landry, Tina Girouard, Jeffery Lew and later also Bernard Kirschenbaum, Laurie Anderson,

Cosmos Andrew Sarchiapone
Gordon Matta-Clark *Installing
Wall Papers*
1972
Black and white photograph
10 x 8 inches
Courtesy White Columns



Cosmos Andrew Sarchiapone
Gordon Matta-Clark *beim
Aufbau der Ausstellung Walls
Paper*
1972
S/W-Abzug vom Original-
Negativ
25,4 x 20,3 cm
Leihgabe White Columns

und nicht-materielle Performances und Kunst-Abenteuer, die Matta-Clark und seine Freunde unternahmen. *112 Greene Street* war der zentrale Ort für die frühen experimentellen Arbeiten von Künstlern, Tänzern, Performance-Künstlern und Musikern wie Matta-Clark, Harris, Girouard und Goodden. Lews unbändige Energie und sein radikaler Ansatz in der Kunstproduktion und Ausstellungspraxis entsprachen Matta-Clark. Weil Lew Eigentümer des Gebäudes war, hatten die Künstler alle nur denkbaren Möglichkeiten. Lew knüpfte die Nutzung nur an wenige Bedingungen, zum Teil, wie er selbst behauptete, weil sowieso niemand auf ihn gehört hätte. Statt eine Hausordnung durchzusetzen, schuf Lew „das zu seiner Zeit einzige sozialistische Kunstsystem in New York“¹⁰.

Ein weiteres wichtiges soziales und intellektuelles Bindeglied im SoHo-Kunst-Universum war zur damaligen Zeit das Magazin *Avalanche*. 1968 erstmalig von Liza Béar und Willoughby Sharp als Kunstmagazin herausgegeben, war *Avalanche* das perfekte Transportmedium für *Food*

und *112* und widmete sich ganz der radikalen Konzeptkunst ihrer Freunde downtown und weltweit. Im Magazin wurden Interviews veröffentlicht, die Béar und Sharp führten, in einer Kolumne mit dem Titel *Rumbles* wurde ausschließlich über Ereignisse aus der Kunstwelt berichtet, es gab Ausstellungskalender und Berichte von Eröffnungen, Performances, Rezensionen neuer Veröffentlichungen und von Künstlern erarbeitete Beiträge. Während es von *Food* aus gestaltet wurde, zierte das Cover des Magazins ein Who-is-Who der Konzeptkunst der späten Sechziger und frühen Siebziger, darunter unter anderen Vito Acconci, Joseph Beuys, Barry Le Va, Bruce Nauman, Yvonne Rainer, Robert Smithson, William Wegman und Lawrence Weiner.

Schließlich gab es die *Anarchitecture Group*. Glaubt man dem Künstler Christo, so beschäftigte sich Matta-Clark sehr intensiv mit „den sozialen oder politischen Dimensionen des Urbanismus“,¹¹ und die *Anarchitecture Group* war ein weiteres Projekt, das Matta-Clark aus dieser intensiven Beschäftigung entwickelte. Die Gruppe war

Susanne Weil, Jean Dupuy, Trisha Brown, Michael Goldberg, Robert Grosvenor, Neil Jenney, Joan Jonas, Ree Morton, Lucio Pozzi, Susan Rothenberg, Keith Sonnier und Lynn Umlauf). Weekly meetings were held at *Food*, 112 Greene Street and at people's lofts. The common interest of the group was the desire to deconstruct existing structures, and structures could be defined as anything from a building to a herd of sheep. While the relaxed

Avalanche

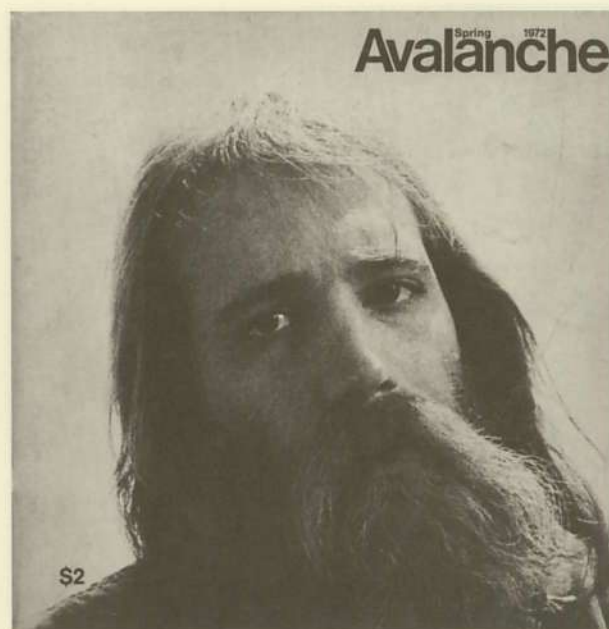
Spring 1972, Number 4

Cover: Lawrence Weiner

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Photo: Rudolf Wakonigg



Avalanche

Frühling 1972, Nummer 4

Titel: Lawrence Weiner

Avalanche-Archiv

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Foto: Rudolf Wakonigg

das am stärksten durch Zusammenarbeit geprägte unter Matta-Clarks Projekten und umfaßte, zu verschiedenen Zeitpunkten und mit unterschiedlichem Grad an Engagement, mehr als zwei Dutzend Mitstreiter (Matta-Clark, Jene Highstein, George Trakas, Richard Nonas, Suzanne Harris, Richard Landry, Tina Girouard, Jeffery Lew und später auch Bernard Kirschenbaum, Laurie Anderson, Susane Weil, Jean Dupuy, Trisha Brown, Michael Goldberg, Robert Grosvenor, Neil Jenney, Joan Jonas, Ree Morton, Lucio Pozzi, Susan Rothenberg, Keith Sonnier und Lynn Umlauf). Es gab wöchentliche Treffen im *Food*, der 112 Greene Street oder in Privatwohnungen. Was die Gruppe einte, war ein gemeinsames Interesse daran, bestehende Strukturen zu dekonstruieren – Strukturen,

atmosphere of a social gathering prevailed, the focus of the meetings were discussions about the topic of architectural spaces, particularly urban spaces and how they operate to manipulate and organize peoples lives. *Anarchitecture* was interested in how artists could expose, reverse or undermine those operations. Eight members of *Anarchitecture* participated in a show at 112 Greene Street in March 1974. Composed of uniformly sized photogra-

Anzeige in Avalanche

Photo of Glaza

Sommer 1972, Number 5

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Photo: Rudolf Wakonigg



Anzeige in Avalanche

unter Verwendung eines Fotos von Glaza

Sommer 1972, Nummer 5

Avalanche-Archiv

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Foto: Rudolf Wakonigg

die alles umfassen konnten, von einer Herde Schafe bis zu einem Gebäude. Während generell eine recht ungewohnte Atmosphäre herrschte, ging es in den Treffen in erster Linie um den architektonischen Raum, insbesondere um urbane Räume, und darum, wie diese das Leben der Menschen manipulieren und organisieren. Als Antwort darauf wollte die *Anarchitecture Group* zeigen, wie Künstler solche Ordnungsoperationen aufdecken, gegen sich selbst kehren oder unterlaufen können. Acht Mitglieder der Gruppe beteiligten sich im März 1974 an einer Ausstellung in 112 Greene Street. Die dort ausgestellten Arbeiten, Fotografien (und zwei Zeichnungen) in einheitlichem Format, wurden anonym aufgehängt. Alle diese Arbeiten gelten heute als verschollen.

phs (and two drawing) the works were hung anonymously and none are known to have survived.

While no material legacy of *Anarchitecture* exists, their socially tuned critical approach was important, and the exhibition was a culminating point in the history of both *Food* and *112 Greene Street*. In the year after the show closed there were administrative changes at both establishments, as the founders' visions were altered to accommo-

Anarchitecture Announcement

1974

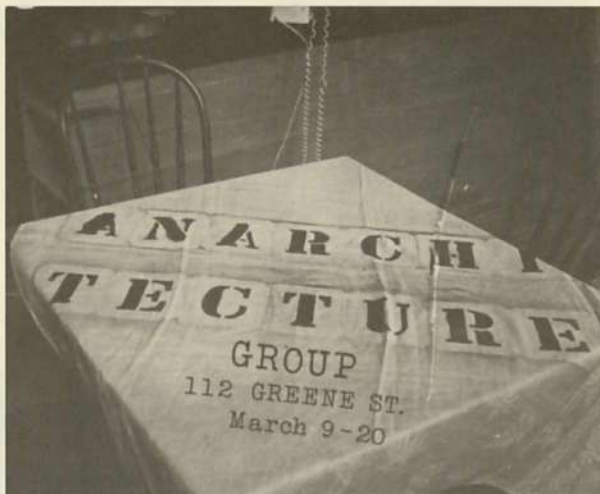
Photographed at *Food*

4 x 4 1/2 inches

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Photo: Rudolf Wakonigg



Anarchitecture-Einladung

1974

Im *Food* aufgenommen

10,1 x 11,4 cm

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Foto: Rudolf Wakonigg

Auch wenn es von der *Anarchitecture Group* heute keine materielle Hinterlassenschaft mehr gibt, so war ihr gesellschaftsbezogener kritischer Ansatz von Bedeutung und die Ausstellung ein Kulminationspunkt in der Geschichte von *Food* und *112 Greene Street*. Ein Jahr nach dem Ende der Ausstellung gab es an beiden Orten einen Führungswechsel, die Vorstellungen der Gründer mußten traditionelleren institutionellen Strukturen Platz machen. Lews anarchistische Vision der *112 Greene Street* wurde auf Drängen von öffentlichen und privaten Kulturförderern, die ihre Unterstützung zusagten, von einer formelleren Organisationsstruktur abgelöst. Nachdem im *Food* unzählige kostenlose Mahlzeiten ausgegeben worden waren, Gooddens Erbe aufgebraucht war und

date more traditional institutional structures. Lew's anarchic vision of *112 Greene Street* was superseded by the more formal organizational structure imposed by the public and private grant giving institutions that began supporting it. As for *Food*, after giving out uncountable free meals, and with her inheritance gone and the restaurant losing money, Goodden tried to reorganize several times, but eventually sold the restaurant.

While *Food* existed as a place, it is the conceptual impulses that inspired it which make it relevant to art history. To discuss *Food* in the context of the community that established it means excavating a time and place and results in an exhibition that is a form of urban and art historical archeology. Siting *Food* in relationship to the ad hoc and spontaneous activities occurring in a single neighborhood during a few brief years in the early 1970s illustrates how one group of artists chose to operate outside of the accepted art system and changed that system radically as a result.

Food was an artist generated political, economic and artistic project. A radical critique of culture as art, *Food* evolved along with *Avalanche* magazine, *112 Greene Street* and *Anarchitecture* to fit an evolutionary need in the art world.¹² *Food* was a spatial and temporal art experiment, operating in Robert Rauschenberg's by now clichéd space between "art and life."¹³ *Food* existed where the boundaries between pragmatic human needs and the creation of works of art ceased to exist.

das Restaurant Verluste einfuhr, sah Caroline sich nach einigen Versuchen, es anders zu organisieren, schließlich zum Verkauf gezwungen.

Food existierte als ein realer Ort, doch es waren die das Restaurant inspirierenden konzeptuellen Impulse, die es für die Kunstgeschichte relevant machen. *Food* im Kontext der *Community* zu diskutieren, die das Projekt aufgebaut hatte, heißt, eine bestimmte Zeit und einen bestimmten Ort auszugraben. Das Ergebnis ist eine Ausstellung als eine Art urbanes und kunsthistorisches Archäologie-Projekt. *Food* im Rahmen der spontanen und ad hoc-betriebenen Aktivitäten zu verorten, wie sie in einem bestimmten Stadtviertel während einer kurzen Zeitspanne in den frühen siebziger Jahren stattfanden, macht deutlich, wie eine Gruppe von Künstlern die Entscheidung traf, außerhalb des anerkannten Kunstsystems zu agieren – und wie genau dies eben jenes System radikal veränderte.

Food war ein von Künstlern geschaffenes politisches, ökonomisches und künstlerisches Projekt. *Food* als künstlerisches Projekt war radikale Kulturkritik und entwickelte sich neben dem Magazin *Avalanche*, *112 Greene Street* und der *Anarchitecture Group*, um evolutionären Bedürfnissen in der Kunstwelt zu entsprechen¹². *Food* war ein räumliches und zeitliches Kunstexperiment, das in Robert Rauschenbergs inzwischen zum Klischee gewordenem Raum zwischen „Kunst und Leben“¹³ operierte. *Food* existierte an der Stelle, wo sich die Grenze zwischen pragmatischen menschlichen Bedürfnissen und dem Schaffen von Kunstwerken auflöste.

Gordon Matta-Clark

Photo-Fry

1969

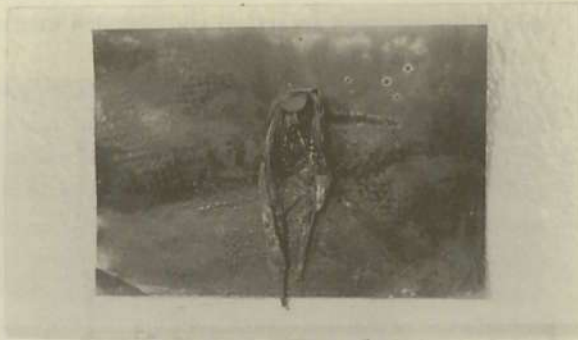
John Gibson Commissions, Inc., New York

Brochure with two black and white photographs mounted on paper with ink

Signed

9 1/8 x 13 1/2 inches closed

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit



Some ideas, if you think
one of these isn't hot work
send it anywhere - hold
on to the others, I would
like them back. The only
words of explanation are to
be PHOTO-FRY (perhaps my
name but not necessarily)
larger paste up one two page
smaller 1 page Best Gordon



Gordon Matta-Clark

Photo-Fry

1969

John Gibson Commissions, Inc., New York

Broschüre mit zwei auf Papier aufgezogenen S/W-Fotografien
mit Notiz von Matta-Clark und Tuschezeichnung

23,7 x 34,3 cm (unaufgeklappt)

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Gordon Matta-Clark's Food Related Work

by Catherine Morris

Matta-Clark wrote the following in his notebook in 1969:

“Consider a complete set of nutrient (culinary) operations – [excess delights though simplicity is more convincing].

Selection (the ingredients in their natural forms are separated from the landscape).

Preparation (each substance is cut, soaked, mixed, in



Gordon Matta-Clarks Koch-Kunst

von Catherine Morris

1969 notierte Matta-Clark in seinem Notizbuch:

„Man stelle sich eine komplette Reihe von nahrhaften (kulinarischen) Handlungen vor – (Opulenz erfreut, wengleich Einfachheit überzeugender ist).

Auswahl (die Bestandteile in ihrer natürlichen Form werden aus ihrer Landschaft herausgerissen).

Zubereitung (jede Substanz wird gekocht, eingelegt, vermischt, kurzgesagt: wird einer Vielzahl von einfallreichen Veränderungen unterzogen).

short undergoes a variety of imaginative alterations). Cooking (here the flame, time and the elements are one's palette – moisture versus dryness, charring, sautéing, all the degrees of exposure to heat).”¹⁴

Selection, preparation, and cooking as alchemical processes are recurring themes in Matta Clark's art. From 1969–1971, before the concept of splittings and cuttings came to dominate his work, Matta-Clark employed these culinary techniques and food-related ideas in several major pieces. Matta-Clark's cannibalistic suggestion in “A Matta's Proposal” speaks to his own self-described “gutsy” food hang-up, but it is also an attempt to wed *Food's* “obvious and direct” use of food with his own ongoing work that incorporated food as an alchemical medium. On his first studio visit with Matta-Clark, Jeffrey Lew recalled, “There were corks, racks, trays, fermenting bottles. Every once in a while he'd taste, feel, smell, or squeeze one of the things. Every sense was taken into account.”¹⁵

Gordon Matta-Clark

Fried photograph (A Gold Leafed Photo-Fried Xmas...)

Photograph with gold leaf & oil,

Box inscribed to Dickie (Richard) Laundry

1 x 3 3/4 x 4 7/8 inches

Courtesy of David Zwirner Gallery, New York

Gordon Matta-Clark

Fried photograph (A Gold Leafed Photo-Fried Xmas...)

Fotografie mit Blattgold und Öl

Box Dickie (Richard) Landry zugeschrieben

2,5 x 12,5 x 9,5 cm

Leihgabe David Zwirner Gallery, New York

Kochen (hier sind Flamme, Zeit und Elemente die Palette; Feuchtigkeit versus Trockenheit; Verkohlen, kurzes Anbraten, alle Arten von Hitzeanwendung).“¹⁴

Auswahl, Zubereitung und Kochen als alchemistische Vorgänge sind in Matta-Clarks Arbeit häufig wiederkehrende Themen. Bevor das Konzept der *Splittings* und *Cuttings* (Trennungen und Schnitte) für seine Arbeit bestimmend wurde, verwendete Matta-Clark in den Jahren 1969–71 in mehreren wichtigen Arbeiten kulinarische Techniken und Ideen. Matta-Clarks cannibalistischer Vorschlag in *Matta's Proposal* antwortet auf die von ihm selbst so beschriebene „aus dem Bauch heraus kommende“ Fixierung auf's Essen. Zugleich aber handelt es sich um den Versuch, den im Restaurant *Food* ganz selbstverständlichen Verbrauch von Lebensmitteln mit seiner laufenden Kunstproduktion zusammenzuführen, in der Lebensmittel zum alchemistischen Material wurden. Jeffrey Lew erinnert sich an seinen ersten Besuch in Gordons Atelier: „Es gab dort Korken, Flaschenhalter, Tablett, Fermentierflaschen. Von Zeit zu Zeit probierte

In his earliest example of food related work, *Photo-Fry*, Matta-Clark undertook a performance for a 1969 group exhibition called *Documentation* at John Gibson Commissions. Matta-Clark set up a small stove in the gallery and fried photographs of Christmas trees along with sheets of gold leaf in a grease filled frying pan. The stove and transformed images served as documentation of Matta-Clark's performance for the duration of the show. The fried photos were received by many of the artist's friends as Christmas cards.

In 1969 Matta-Clark began brewing substances which he named *Agar* after the base medium he used. After the long course of brewing various edible and non-edible substances, Matta-Clark poured the resulting mixture into trays to dry. Exposed to air, these sheets of *Agar*

cured into *Incendiary Wafers*. As he described, "The agar acted as a virulent host for micro-organisms in the air and eventually dried out into beautiful, leathery fabrics of dormant life."¹⁶ One of these trays was said to have blown up in the artist's studio on Chrystie Street on New Years Day in 1971, and the remaining piece was taken outside and ignited. Susan Rothenberg described the *Agar* pieces as "eccentric, pure, private", and she added "visually, there was not too much appeal."¹⁷

Matta-Clark's large wall installation *Museum*, was formed from processes directly related to *Agar* and *Incendiary Wafers*. The sculpture had an extensive list of ingredients that produced molds and was accompanied by a microscope and jarred examples of organisms in various growth stages. The Fall 1970 issue of *Avalanche* listed the



Gordon Matta-Clark

Incendiary Wafers

1970-71

Black and white photograph

6½ x 10 inches

Photograph by Richard Landry

Installed in the first exhibition at 112 Greene Street, 1970

Courtesy of White Columns

Gordon Matta-Clark

Incendiary Wafers

1970-71

S/W-Fotografie

16,5 x 25,4 cm

Fotografie von Richard Landry

installiert in der ersten Ausstellung in 112 Greene Street, 1970

Leihgabe White Columns

er, fühlte er, roch oder drückte er den ein oder anderen Gegenstand. Alle Sinne wurden gefordert."¹⁵

Das früheste Beispiel für Arbeiten, bei denen es um's Essen ging, ist *Photo-Fry*, eine Performance, die Matta-Clark 1969 für die Gruppenausstellung *Documentation* bei *John Gibson Commissions, Inc.* auführte. Matta-Clark stellte in die Galerie einen kleinen Herd und briet darauf in einer Pfanne in Schweineschmalz Fotos von Weihnachtsbäumen unter Zugabe von Blattgold. Im weiteren Verlauf der Ausstellung dienten der Herd und die transformierten Bilder zur Dokumentation von Matta-Clarks Performance. Zahlreiche Freunde des Künstlers erhielten die 'gebratenen' Fotos als Weihnachtskarten.

1969 begann Matta-Clark damit, verschiedene Substanzen zu brauen, die er nach dem verwendeten Grundstoff *Agar* nannte. Nach langwierigen Brauprozessen von

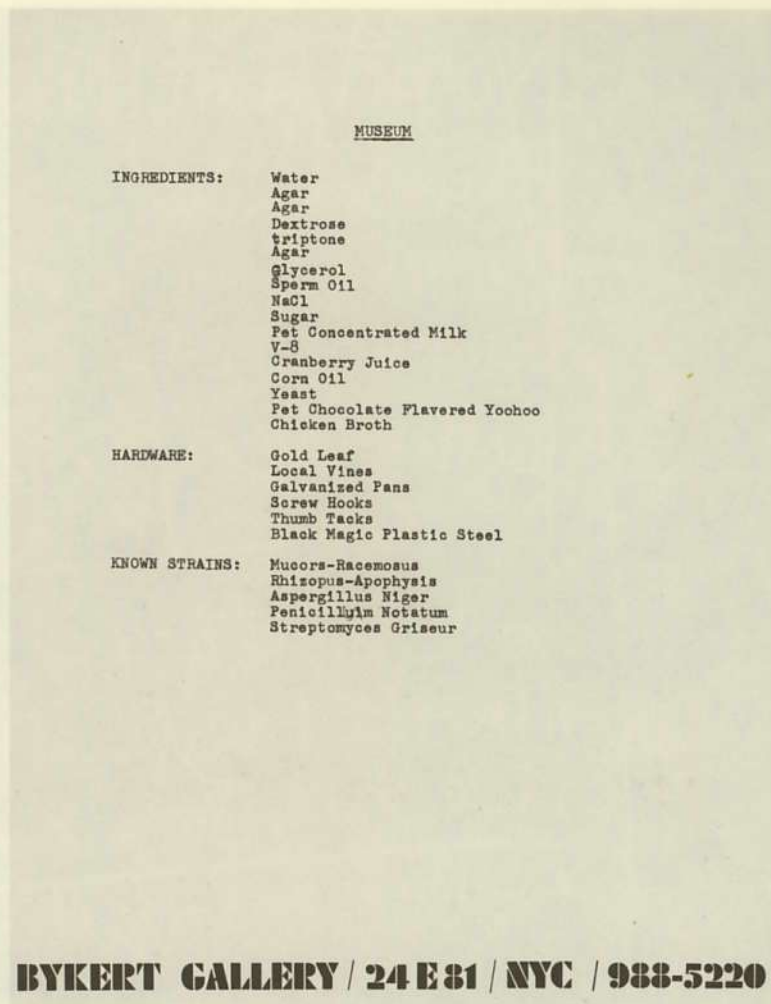
eßbaren und nicht-eßbaren Substanzen schüttete Matta-Clark die fertige Mischung zum Trocknen auf Tablett. Der Luft ausgesetzt, verwandelten sich die *Agar*-Platten zu den *Incendiary Wafers* (Entflammare Hostien). Hierzu schrieb er: „Das *Agar* diente als virulenter Wirt für Mikroorganismen in der Luft und trocknete zu wunderbarem lederartigen Material, in dem Leben schlummert.“¹⁶ Angeblich explodierte eines der Tablett am Neujahrstag 1971 im Atelier des Künstlers in der Chrystie Street, und die übriggebliebenen Bestandteile sollen anschließend nach draußen getragen und angezündet worden sein. Susan Rothenberg nannte die *Agar*-Stücke „exzentrisch, pur, privat.“ Und „äußerlich hatten sie wenig Reiz.“¹⁷

Matta-Clarks großformatige Wandinstallation *Museum* entstand direkt im Anschluß an seine Experimente mit *Agar* und den *Incendiary Wafers*. *Museum* bestand aus

ingredients of *Museum*, which was shown at the Bykert Gallery that June. The list of ingredients was supplied by the gallery (see illustration below).

Garbage Wall, 1970 was an experiment in recycling and archeology. It was a sculpture made to operate in conjunction with a performance piece about urban living, which Matta-Clark called "Homesteading, An Exercise in Curbside Living." *Garbage Wall* served as a representative site for living, and as a receptacle for domestic activities, as did the 1971 piece *Tree Dance*, also called *Tree House*. According to Caroline Goodden, food

was an important component of the ceremonial aspects of both of these works. As she recalls, food was hoisted up into the pod-like structure of *Tree House* because it was meant to be a nurturing living environment. Also produced in 1971 for Alana Heiss's "Brooklyn Bridge Event," *Jacks* culminated in the filming of *Pig Roast*. And finally, 1972's *Open House* also featured a party with a roasting pig. Food was employed as hospitality, sustenance, and as a living, mutating medium in all these pieces.



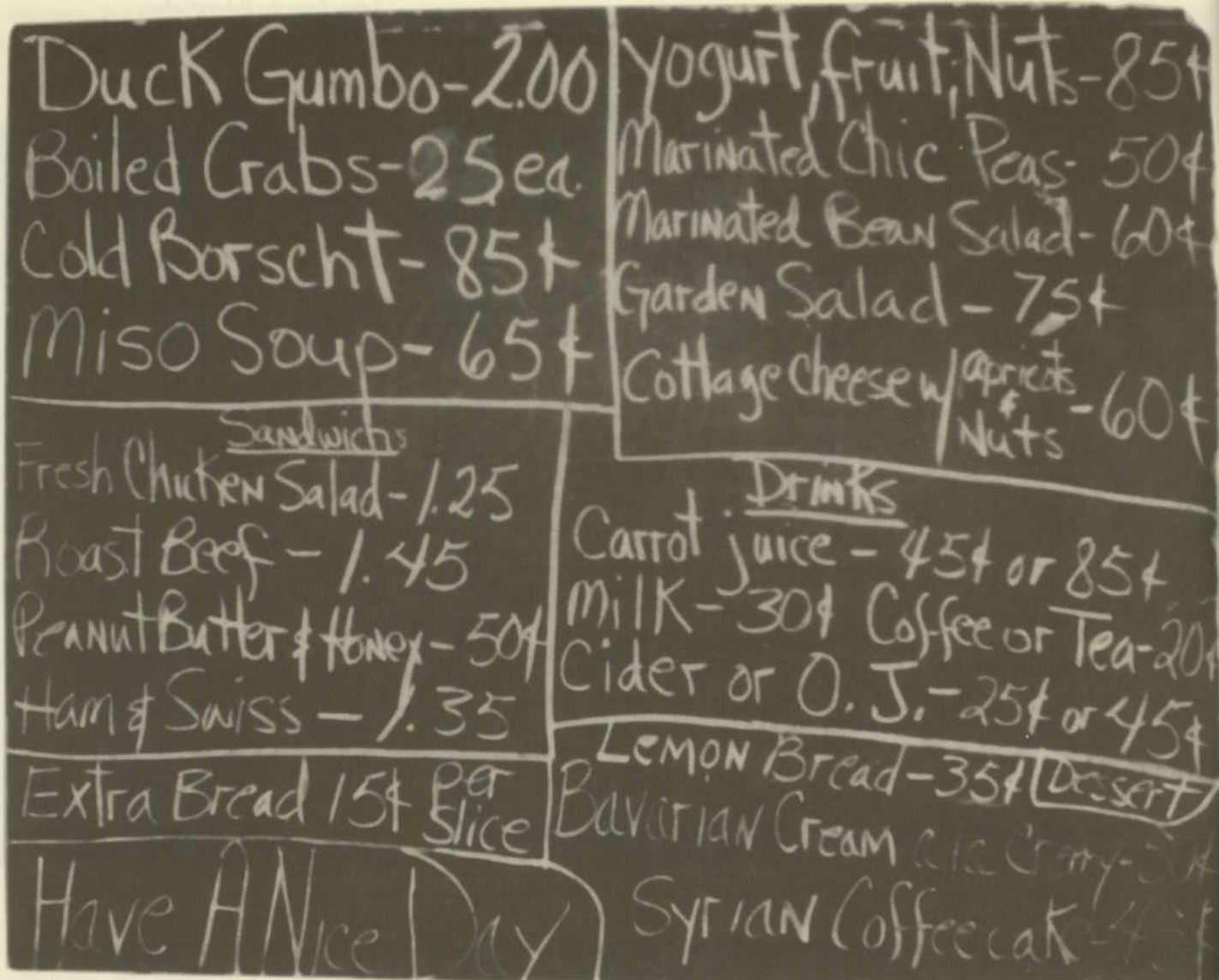
**Letter from the Bykert Gallery
to Willoughby Sharp (Ed. Avalanche),
June 23, 1970
Avalanche Archives
Courtesy Gilbert and Lila Silverman, Detroit**

**Brief der Bykert Gallery
an Willoughby Sharp (Hrsg. Avalanche),
23. 6. 1970
Avalanche-Archiv
Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit**

einer Vielzahl von Elementen und Zutaten, die Schimmel ansetzten, und wurde durch ein Mikroskop und eingemachte Organismen in verschiedenen Wachstumsphasen begleitet. In der Herbst-Ausgabe 1970 von *Avalanche* wurde eine Liste der Bestandteile der Skulptur *Museum* abgedruckt, die im Juni desselben Jahres in der Bykert Gallery gezeigt worden war. Die Liste hatte die Galerie beigesteuert (siehe Abbildung).

Bei *Garbage Wall* (1970) handelte es sich um ein Experiment in Recycling und städtischer Archäologie. Die Skulptur wurde von einem Performance-Stück mit dem Titel *Homesteading. An Exercise in Curbside Living* (Eine Heimat finden. Eine Übung für das Leben in der Gosse) begleitet. *Garbage Wall* stellte ein beispielhaftes Zuhause dar, in dem alle Arten von häuslichen Aktivitäten stattfanden. Nicht anders die Arbeit *Tree Dance*

(1971), die manchmal auch *Tree House* genannt wurde. Nach Caroline Goodden war Essen ein wichtiger Bestandteil für den zeremoniellen Aspekt beider Arbeiten. Wie sie sich erinnert, wurde Essen in die Kokon-förmige Konstruktion von *Tree House* hochgezogen, denn es sollte ein Lebensraum sein, an dem für Wohlbefinden und Nahrung gesorgt wurde. Im Rahmen von Alanna Heiss' *Brooklyn Bridge Event* (1971) veranstaltete Gordon Matta-Clark *Pig Roast* und verteilte 500 Sandwiches auf der Finissage. Anlässlich von *Open House* (auch *Dumpster* oder *Drag-On* genannt, 1972) gab es ebenfalls eine Eröffnungsparty mit gegrilltem Schwein. In allen diesen Arbeiten wurde Essen als ein lebendiges, sich veränderndes Medium benutzt, um Gastfreundschaft und Nahrung zu bieten.



Food

by Catherine Morris

"On Saturday September 25, to mark the unofficial opening of *Food*, an artist-run restaurant at 127 Prince Street, free garlic soup, gumbo, chicken stew, wine, beer, and home-made breads were served to friends, gallery-goers and passers-by until late in the evening."

Avalanche, Fall 1971

Caroline Goodden and Gordon Matta-Clark met at a dinner party in early 1971. Matta-Clark, impressed by Goodden's skillful cooking, suggested she should start a restaurant. With money provided by Goodden's family inheritance the twosome began hunting for a space in their downtown Manhattan neighborhood. *Comidas Criollas* was a Spanish restaurant at the corner of Prince and Wooster Streets that closed each afternoon at 3 o'clock. Goodden and Matta-Clark were able to buy-out the owners lease and Goodden asked their friends Tina Girouard, Rachel

Gordon Matta-Clark

Food

1972

Black and white photograph diptych

21 3/4 x 36 1/2 inches

Courtesy of Jane Crawford and David Zwirner Gallery, New York

(see *cutting* p. 37)

Gordon Matta-Clark

Food

1972

S/W-Fotografie, Diptychon

55,2 x 92,7 cm

Leihgabe Jane Crawford und David Zwirner Gallery, New York

(s. *Cutting* S. 37)



27

Food

von Catherine Morris

„Anlässlich der inoffiziellen Eröffnung von *Food*, einem von Künstlern geführten Restaurant im Gebäude 127 Prince Street, am Samstag, den 25. September, wurde Freunden, Galeriebesuchern und Passanten bis in den späten Abend hinein kostenlos Knoblauchsuppe, Gumbo, Hühnereintopf, Wein, Bier und hausgemachtes Brot serviert.“

Avalanche, Herbst 1971

Caroline Goodden und Gordon Matta-Clark trafen sich erstmals Anfang 1971 bei einer Dinner-Party. Beeindruckt von Gooddens Kochkünsten, machte Matta-Clark den Vorschlag, sie solle ein Restaurant eröffnen. Mit dem Geld aus Gooddens Familienerbe begann das Duo in ihrer Downtown-Nachbarschaft nach einem Lokal zu suchen. An der Ecke Prince / Wooster Street gab es ein spanisches Restaurant namens *Comidas Criollas*, das jeden Tag nachmittags um 15 Uhr schloß. Goodden und Matta-Clark gelang es, die Besitzer zum Verkauf zu überreden, und sie brachten ihre Freunde Tina Girouard, Rachel

Lew and Suzy Harris to participate in the project. They wanted a restaurant that made a different meal each night. As Goodden recounts, "I wanted to show off my/our cooking to 'the world.' I wanted to have a place to eat with food that I liked that was open when I needed it to be, and I wanted to create a work place for artists that had no restrictions on how many hours a day or days a week the artist worked so that they could be free to suddenly drop out as needed to produce their show and still have a job when they were through. It was successful on all counts. *Food* supported 300 people during our time."¹⁸

Lew and Goodden initially liked the sound of the name Hopkinson & Dickerson. Girouard's idea to call the place *Food* won out in the end, though Hopkinson & Dickerson was the name of the corporation formed to administer it. The new entrepreneurs enlisted the help of friends and got to work renovating the place, with Matta-Clark overseeing the design. As Matta-Clark recalled:

"One of the earliest times I can remember using cuttings as a way of redefining space was at *Food* restaurant, set up in the early days of Soho – long before the influx

P. 28/29:

Cosmos Andrew
Sarchiapone
Food

P. 29 top:

Cosmos Andrew
Sarchiapone
Bone Meal

c. 1971–73

Various Documentary
Photographs
Black and white prints
(1998) made from
original negatives
10 x 8 inches each



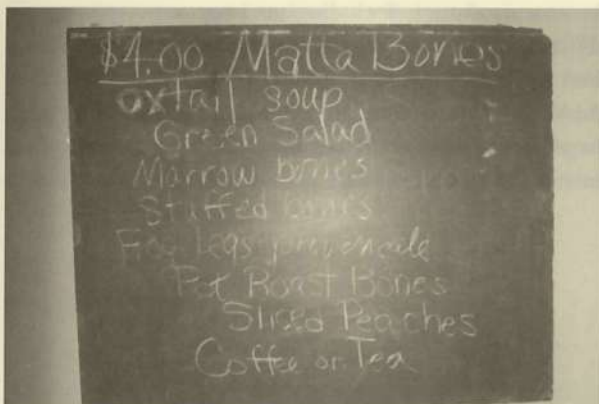
28



Lew und Suzanne Harris dazu, sich an dem Projekt zu beteiligen. Ihnen schwebte ein Restaurant vor, in dem jeden Abend ein wechselndes Gericht serviert wurde. „Ich wollte,“ erinnert sich Goodden, „„der Welt“ mein/unser Kochen vorführen. Ich wollte einen Ort zum Essen haben, mit Essen, das ich mochte, einen Ort, der dann geöffnet war, wenn ich es wollte. Und ich wollte einen Ort schaffen, wo Künstler nicht durch feste Arbeitszeiten pro Tag oder Woche festgelegt waren, falls sie plötzlich einmal Zeit brauchten, um ihre Ausstellungen zu verwirklichen, und immer noch einen Job sicher

hatten, wenn sie damit fertig waren. Das ist uns in jeder Hinsicht gelungen. Während unserer Zeit garantierte *Food* rund 300 Künstlern ihren Unterhalt.“¹⁸

Ursprünglich gefiel Lew und Goodden der Klang von Hopkinson & Dickerson. Es setzte sich aber schließlich Girouards Idee durch, das Restaurant *Food* zu nennen. Die geschäftsführende Firma allerdings hieß Hopkinson & Dickerson. Die neuen Unternehmer versicherten sich der Hilfe vieler Freunde und begannen, die Räumlichkeiten zu renovieren. Matta-Clark war für die Gestaltung zuständig.



of boutiques and bars which now congest the area. We would put on shows and create food theater. The first design of the place was not as practical as we needed once the restaurant became a business. Consequently, I spent the second summer redesigning the space. I did this by cutting up what we had already built in work spaces. It then progressed to the walls and other space dividers. This was perhaps the last time I ever used cutting, the cutting process, in a pragmatic way."¹⁹

Alanna Heiss described *Food* as "the site of a lot of apocryphal stories. He [Matta-Clark] once told me of a sculptor's dinner – for sculptors by sculptors. All the utensils were to be screwdrivers, hammers, chisels. I don't know if it really happened."²⁰ Two of the most famous Sunday night guest artist meals that did happen at *Food* were made by Matta-Clark. One was the serving of live brine shrimp in hollowed out hard-boiled eggs. As Caroline Goodden recounted, "That meal got some wonderful reactions. Some people screamed when they saw the tiny shrimp moving in the egg in front of them. Some people just got up and left. I think Jackie Winsor drank hers right down. Gordon enjoyed all of it."²¹ Matta-Clark's other cooking experiment was his "Bone Meal," consisting of a variety of bone based dishes such as "chicken bones, beef bones stuffed with wild rice and mushrooms, from legs, marrow bones. The meal started with Gordon-made aspic, went on to oxtail soup, and then the bone platter. Richard Peck was in the back scrubbing bones that people had finished eating and Hisachika Takahashi (our friendly jeweler) drilled holes through the bones. We strung them on rope and handed the bones back to the customers as necklaces so they could wear their dinners home."²²



Matta-Clark sagte in einem Interview: „Wenn ich mich recht erinnere, war es im *Food*, daß ich zu einem der ersten Male *cuttings* einsetzte, um einen Raum neu zu bestimmen, in diesem Restaurant, das in den frühen Tagen von SoHo aufgemacht hatte – lange bevor Boutiquen und Bars die Gegend zu prägen begannen, die sie heute verstopfen. Wir organisierten Ausstellungen und machten kulinarisches Theater. Als das Restaurant sich zu einem Geschäft entwickelte, zeigte sich, daß die ursprüngliche Inneneinrichtung nicht praktikabel genug war. Folglich verbrachte ich den zweiten Sommer damit,

Seite 28/29:

Cosmos Andrew Sarchiapone
Food

Seite 29 oben:

Cosmos Andrew Sarchiapone
Food / Bone Meal

ca. 1971–73

verschiedene Dokumentar fotografien

S/W-Abzüge (1999) von den Original-Negativen
25,4 x 20,3 cm

Another Gordon Matta-Clark *Food*-project was a film on a day in the life of the restaurant. With Matta-Clark filming and photographer Robert Frank in charge of sound, Reel A begins at the Fulton Fish Market, shopping for the day's catch, and ends as preparations begin at the restaurant. Reel B captures the lunch time crowd. Reel C

documents dinner, including an impromptu party with Matta-Clark, Goodden, Girouard, Béar, Lew as Harris does sound for the film. Reel C ends as a worker from the Vermont commune Mad Brook Farm arrives to bake the next day's bread. These films are presented the first time in the exhibition.

Robert Kushner

Robert Kushner and Friends Eat Their Clothes

c. 1973

Performance in *The Kitchen*

10 x 8 inches

Photo: Cosmos Andrew Sarchiapone

Courtesy of White Columns



Robert Kushner

Robert Kushner and Friends Eat Their Clothes (Robert Kushner und seine Freunde essen ihre Kleider)

ca. 1973

Performance im *The Kitchen*

25,4 x 20,3 cm

Foto: Cosmos Andrew Sarchiapone

Leihgabe White Columns

die Räumlichkeiten neu zu gestalten. Ich tat das, indem ich das, was wir zuvor eingebaut hatten, wieder zerschnitt. Das setzte sich dann an Wänden und an anderen Raumteilern fort. Das war vielleicht das letzte Mal, daß ich das Zerschneiden, den Prozeß des Schneidens auf eine so pragmatische Art und Weise einsetzte.¹⁹

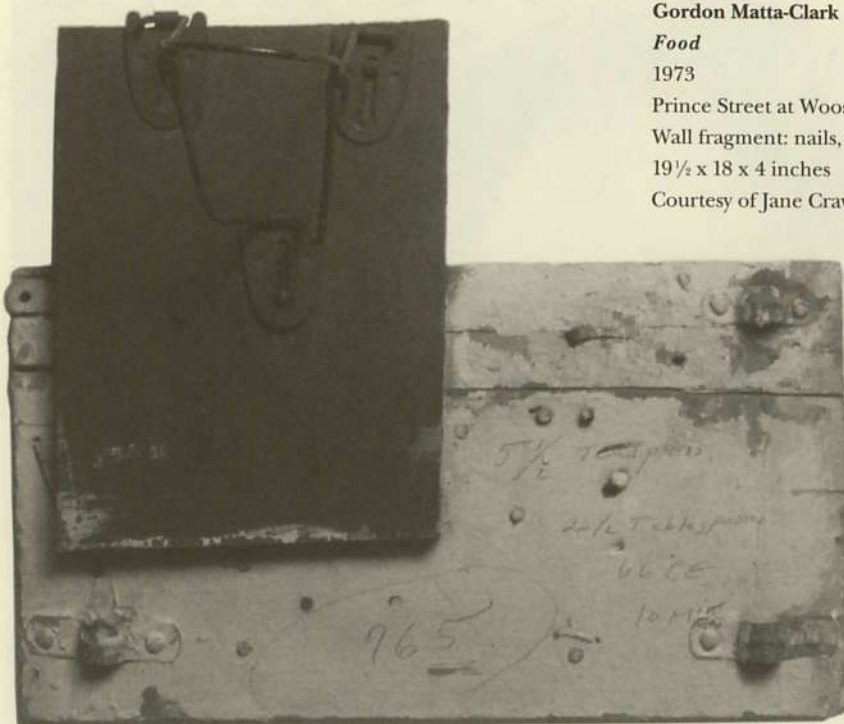
Alanna Heiss bezeichnete *Food* als „einen Ort vieler apokrypher Geschichten. Er (Matta-Clark) erzählte mir einmal von einem Abendessen für Bildhauer – für Bildhauer von Bildhauern. Das Besteck bestand aus Schraubenziehern, Hammern und Meißeln. Ich weiß wirklich nicht, ob es tatsächlich stattfand.“²⁰

Zwei der legendärsten Sonntagabend-Essen im *Food*, bei denen Künstler als Gastköche eingeladen wurden, gestaltete Matta-Clark. Einmal tischte er lebende Salzwasser-Garnelen in ausgehöhlten hartgekochten Eiern auf.

Caroline Goodden erinnert sich: „Es gab tolle Reaktionen auf das Essen. Einige Leute schrien auf, als sie sahen, wie sich die kleine Garnele im Ei vor ihnen bewegte. Andere standen einfach auf und verließen das Lokal. Wenn ich mich richtig erinnere, trank Jackie Winsor ihres gleich in einem Zug aus. Gordon genoß das alles.“²¹ „Das andere Mal handelte es sich um Matta-Clarks *Bone Meal* (Knochen Mahl), einer Folge von Knochen-Gerichten wie Hühnerknochen, mit Wildreis und Pilzen gefüllten Rinderknochen, Beinknochen und Markknochen. Der erste Gang bestand aus Aspik, den Gordon gemacht hatte, gefolgt von Ochsenchwanzsuppe, anschließend gab es die Knochen-Gerichte. In der Küche putzte Richard Peck die Knochen, mit denen die Gäste fertig waren, und Hisachika Takahashi (unser netter Juwelier) bohrte Löcher in die Knochen. Wir fädelten sie auf eine Schnur

The performance artist and painter Robert Kushner worked at *Food* from the Fall of 1972 until the spring of 1974, in a capacity Caroline Goodden characterized as "my right hand man in management."²³ Kushner's work with the sculptural and wearable possibilities of food began when he lived and worked in California, and continued

after his arrival in New York in 1972. Kushner supported himself working at *Food* and, as his fashion show with friends wearing his creations attests, he took advantage of the raw materials the job offered. The food used in several performances was acquired through *Food*.



Gordon Matta-Clark

Food

1973

Prince Street at Wooster Street, New York Wall

Wall fragment: nails, wood, metal and graphit

19 1/2 x 18 x 4 inches

Courtesy of Jane Crawford and Rhona Hoffman Gallery, Chicago

Gordon Matta-Clark

Food

Prince Street at Wooster Street, New York Wall

ca. 1973

Wandfragment: Nägel, Holz, Metall und Graphit

45,7 x 39,4 x 24,1 cm

Leihgabe Jane Crawford und Rhona Hoffman Gallery, Chicago

und gaben sie als Halsketten zurück an die Gäste, die so ihr Abendessen mit nach Hause tragen konnten."²²

Ein weiteres Projekt, das Gordon Matta-Clark im Rahmen von *Food* verfolgte, war ein Film über einen Tag im Leben des Restaurants. Die erste Rolle dieses Films, *Reel A*, beginnt mit Aufnahmen vom *Fulton Fish Market*, wo nach dem Fang des Tages Ausschau gehalten wird, und endet damit, daß gezeigt wird, wie man sich im Restaurant an die Arbeit macht. *Reel B* zeigt Leute zur Mittagszeit. *Reel C* dokumentiert das Abendessen. *Reel C* endet damit, daß ein Arbeiter von der *Madbrook Farm*-Kommune aus Vermont vorbeikommt, um das Brot für den nächsten Tag zu backen. Die Filme werden in der Ausstellung zum ersten Mal gezeigt.

Der Performance-Künstler und Maler Robert Kushner arbeitete von Herbst 1972 bis Frühjahr 1974 bei *Food*.

Caroline Goodden beschrieb ihn als „meine rechte Hand in Sachen Management“.²³ Kushner begann mit den skulpturalen und modischen Möglichkeiten von Lebensmitteln zu experimentieren, während er noch in Kalifornien wohnte, und setzte dies nach seiner Ankunft in New York 1972 fort. Kushner verdiente sich seinen Lebensunterhalt bei *Food* und ließ sich durch die Rohstoffe, die ihm sein Job offerierte, inspirieren. Die „Modenschau“ im New Yorker Veranstaltungsraum *The Kitchen* zeigt, wie Freunde seine Kleider trugen. Die Lebensmittel, die er in mehreren Performances verwendete, stammten aus dem *Food*.

Avalanche

Summer 1972, Number 5

Cover: Yvonne Rainer

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Photo: Rudolf Wakonigg

Summer 1972
Avalanche



32

Avalanche

Sommer 1972, Nummer 5

Titel: Yvonne Rainer

Avalanche-Archiv

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Foto: Rudolf Wakonigg

Avalanche

by Catherine Morris

„With *Food* and *112* and *Avalanche* we had our own places to meet, our own magazine. We shared art ideas, the older group fought art ideas – they talked more art, we did more art.“²⁴ Tina Girouard

Founded in 1968 by Liza Béar and Willoughby Sharp, *Avalanche* magazine documented the exhibitions, performances, publications, and personal lives of the artists living and working around *112* and *Food*. As a primary source of information which includes numerous inter-

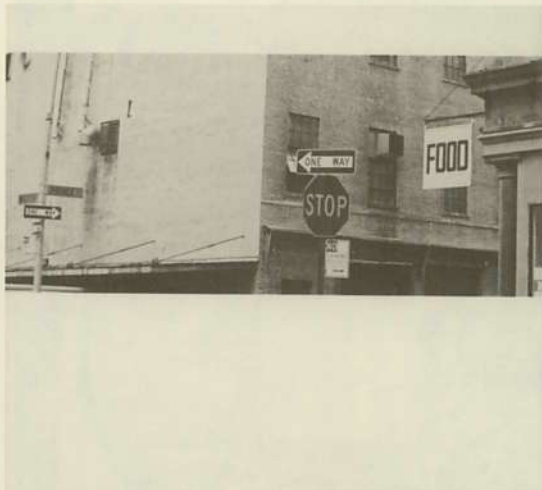
Ad in *Avalanche*

Winter/Spring 1973, Number 7

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Photo: Rudolf Wakonigg



Anzeige in *Avalanche*

Winter/Frühling 1973, Nummer 7

Avalanche-Archiv

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

Foto: Rudolf Wakonigg

Avalanche

von Catherine Morris

„Mit *Food*, *112* und *Avalanche* hatten wir unsere ganz eigenen Treffpunkte, unser eigenes Magazin. Wir tauschten uns über künstlerische Ideen aus, die ältere Gruppe kämpfte um künstlerische Ideen – sie redeten mehr über Kunst, wir machten mehr Kunst.“²⁴ Tina Girouard

Das 1968 von Liza Béar und Willoughby Sharp gegründete Magazin *Avalanche* dokumentierte die Ausstellungen, Performances, Veröffentlichungen und das Privatleben der Künstler, deren Arbeits- und Lebens-Mittelpunkte *112* und *Food* waren. Als erstrangige Quelle – veröffentlicht wurden zahlreiche Interviews sowie seltene Fotografien – liefern das Magazin und sein Archiv eine unschätz-

views and rare photographs, the magazine and its archive are invaluable records of the events and happenings of the period.

Food restaurant advertised regularly in *Avalanche*. Photography and the design of the ads were ad hoc activities, although Matta-Clark seems to have had a strong hand in all of them. *Food Family Fiscal Facts* (s. ill. p. 4) was the creation of Girouard, Goodden, Matta-Clark, and Liza Béar. The activities of the founders of *Food* and the goings-on at the restaurant were recorded throughout the magazine, often with small notes appearing in the “Rumbles” section of the publication. Taped and printed interviews with Matta-Clark and Girouard are included with the many others conducted by Sharp and Béar.

Ad in *Avalanche*

Fall 1972, Number 6

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Photo: Rudolf Wakonigg



EAT FOOD 127 PRINCE 260-3730

Anzeige in *Avalanche*

Herbst 1972, Nummer 6

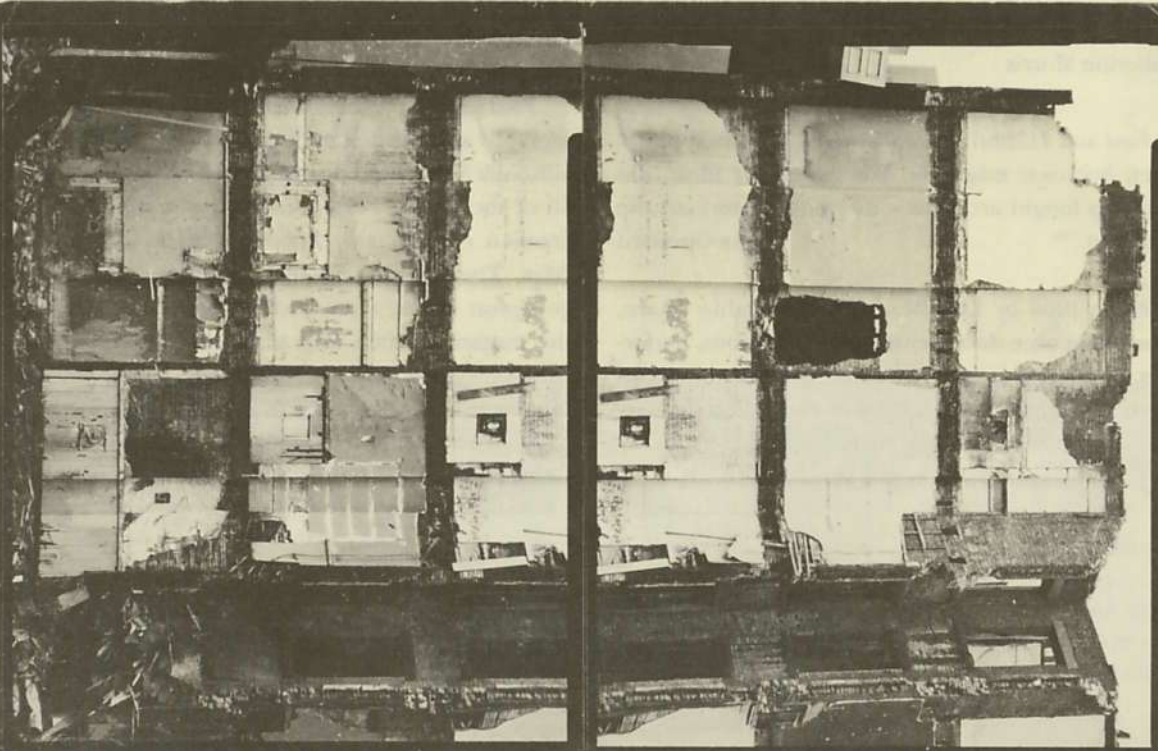
Avalanche-Archiv

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

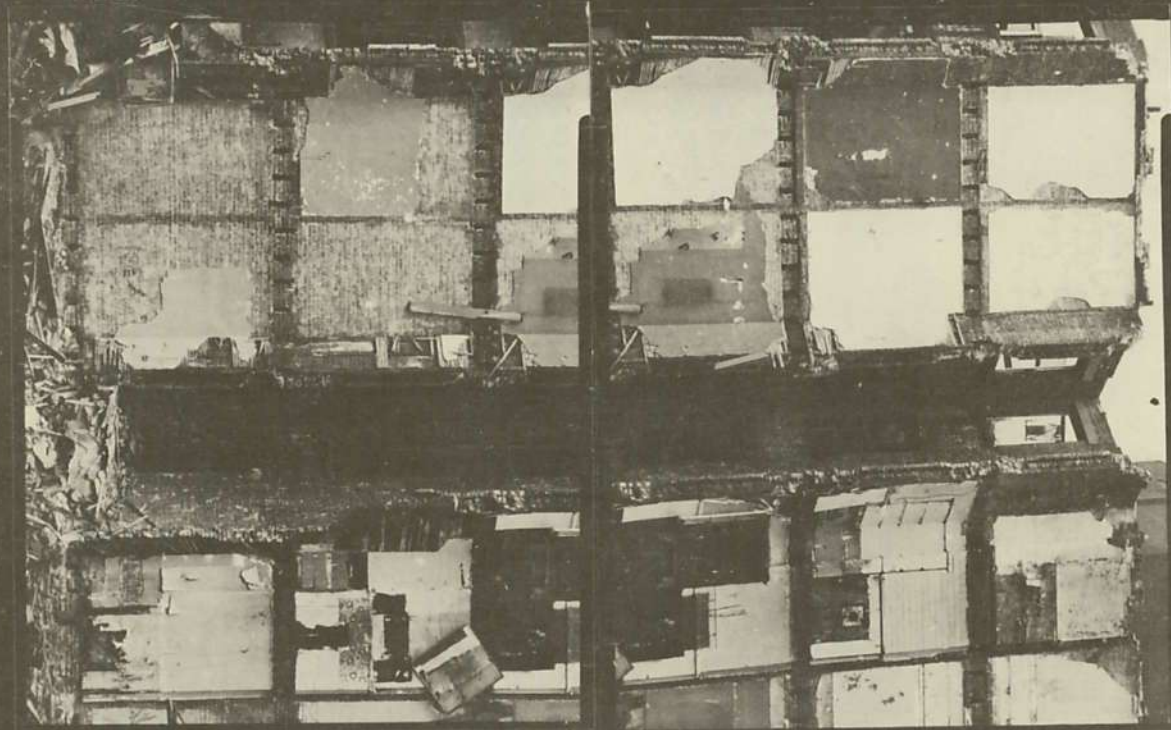
Foto: Rudolf Wakonigg

bar wichtige Sammlung an Informationen über die damaligen Ereignisse und Veranstaltungen.

Das *Food*-Restaurant schaltete regelmäßig Anzeigen in *Avalanche*. Über die dafür verwendeten Fotos und die Gestaltung der Anzeigen wurde spontan entschieden, doch scheint es, als habe Matta-Clark dabei stets in entscheidendem Maße mitgewirkt. *Food Family Fiscal Facts* (s. Abb. S. 4) war das Werk von Tina Girouard, Caroline Goodden, Gordon Matta-Clark und Liza Béar. An verschiedenen Stellen im Magazin wurde über die Aktivitäten der *Food*-Gründer und Ereignisse im Restaurant berichtet, oft verbunden mit kleinen Hinweisen, die in der Rubrik *Rumbles* erschienen. Mit Tonband aufgenommene Interviews mit Matta-Clark und Girouard finden sich neben vielen weiteren, die von Sharp und Béar geführt wurden, im Magazin abgedruckt.



Gordon Matta-Clark Oct 21 - Nov 10



112 Greene St Gallery NYC

Gordon Matta-Clark
Exhibition Announcement
 1972
 Courtesy of White Columns

Gordon Matta-Clark
Ausstellungsankündigung
 1972
 Leihgabe White Columns

112 Workshop / 112 Greene Street

by Catherine Morris

"A piece would go up and a piece would come down and another piece would come in and some other pieces would stay and then finally those pieces would go and more pieces would come. There was something very beautiful about that. It was like a dance floor where you get tapped on the shoulder and you're out. Then some new person comes in and starts dancing. That's the way it was."²⁵

Jeffrey Lew

"Nobody knew what 112 Greene Street was going to be when it started. It was a process, not an idea."²⁶

Tina Girouard

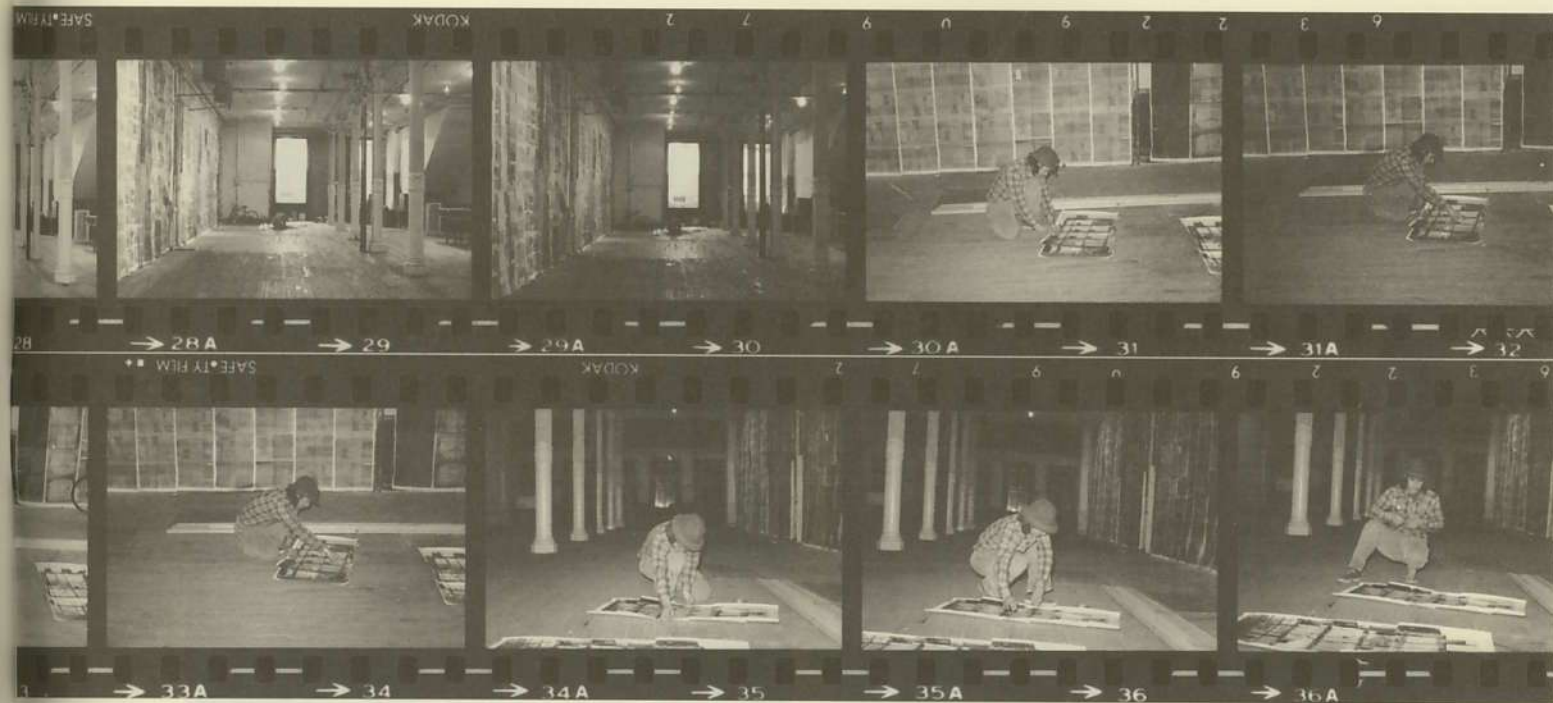
In 1970 a rag-salvaging business vacated the basement and ground floor spaces at 112 Greene Street. The artist Jeffrey Lew, who owned the building, began to show new artist's work in the abandoned space. As Suzanne Harris described, "We just wanted to get out work out and it was fantastic to have a place that wasn't pristine, that we could knock around in." Lew, Matta-Clark, Harris, Girouard, Goodden and numerous other artists, dancers, musicians and performers used the huge raw space to make and show their work in an environment that allowed a freedom unheard of within the structures of com-

Cosmos Andrew Sarchiapone

Gordon Matta-Clark installing Walls Paper

1972

Black and white prints (1999) from the original contact sheets



112 Workshop / 112 Greene Street

von Catherine Morris

„Ein Werk wurde ausgestellt, ein anderes weggenommen, ein weiteres Werk kam dazu und wieder andere blieben, bis schließlich alle verschwanden und durch neue ersetzt wurden. Das hatte Charme. Es war wie ein Tanz, bei dem man an der Schulter angestubst wird – als Zeichen dafür, daß man abtreten muß. Dann kommt jemand neues und beginnt zu tanzen. So war das.“²⁵

Jeffery Lew

„Niemand wußte anfangs, wozu sich 112 Greene Street entwickeln würde. Es war ein Prozeß, nicht eine Idee.“²⁶

Tina Girouard

Cosmos Andrew Sarchiapone

Gordon Matta-Clark bei der Installation von Walls Paper

1972

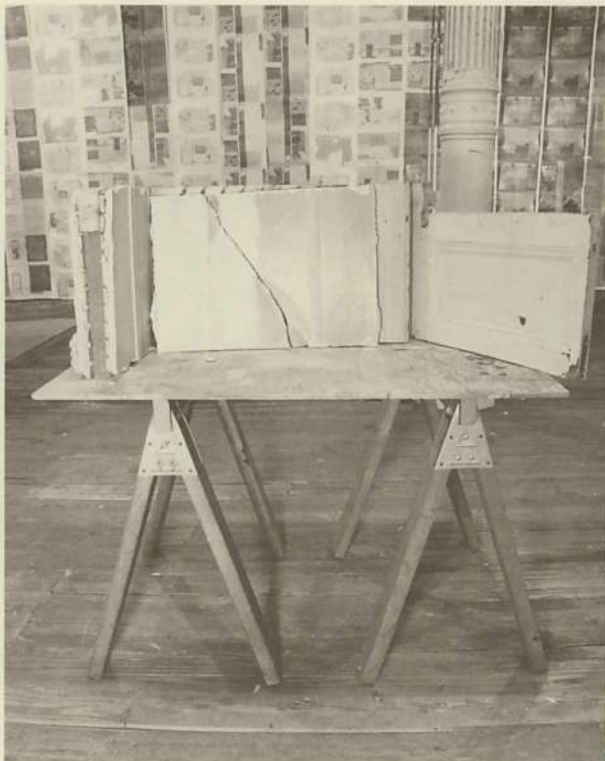
S/W-Abzüge von den Original-Kontaktbögen

1970 zog der Altwarenhändler aus, der den Keller und die Erdgeschoßräume des Gebäudes 112 Greene Street genutzt hatte. Der Künstler Jeffrey Lew, dem das Haus gehörte, fing an, Werke von neuen Künstlern zu präsentieren. Suzanne Harris: „Wir wollten einfach Arbeiten ausstellen, und darum war es fantastisch, einen Ort zu haben, der nicht so makellos war und wo wir keine Rücksicht nehmen mußten.“ Lew, Matta-Clark, Harris, Girouard, Goodden und zahlreiche andere Künstler, Tänzer, Musiker und Performance-Künstler nutzten den riesigen, nackten Raum, um ihre Arbeiten in einem Umfeld zu erarbeiten und auszustellen, das eine Freiheit zuließ, die man innerhalb der kommerziellen Galeriewelt nicht kannte. Im 112 und Food herrschte eine Atmos-

mercial gallery spaces. A cooperative atmosphere pervaded both 112 and *Food* – their ties were as simple as geographic proximity, and as complicated as the personal relationships that bound the two spaces.

The documentation of 112 events presented here are examples of some projects in which the founders of *Food* participated simultaneous to their work around the corner at 127 Prince Street. Notes on the exhibitions are

Gordon Matta-Clark
Wall and Door Section Cuttings with Walls Paper Behind
 1972
 Black and white photograph
 8 x 10 inches
 Courtesy of White Columns
 Photo: Richard Landry



Gordon Matta-Clark
Cutting / Wand- und Türstücke, im Hintergrund Walls Paper
 1972
 S/W-Fotografie
 20,3 x 25,4 cm
 Leihgeber White Columns
 Foto: Richard Landry

phäre des Miteinanders – die Verbindung zwischen beiden ergab sich einfach aus der räumlichen Nähe sowie durch komplizierte persönliche Beziehungen, die beide Orte miteinander verbanden.

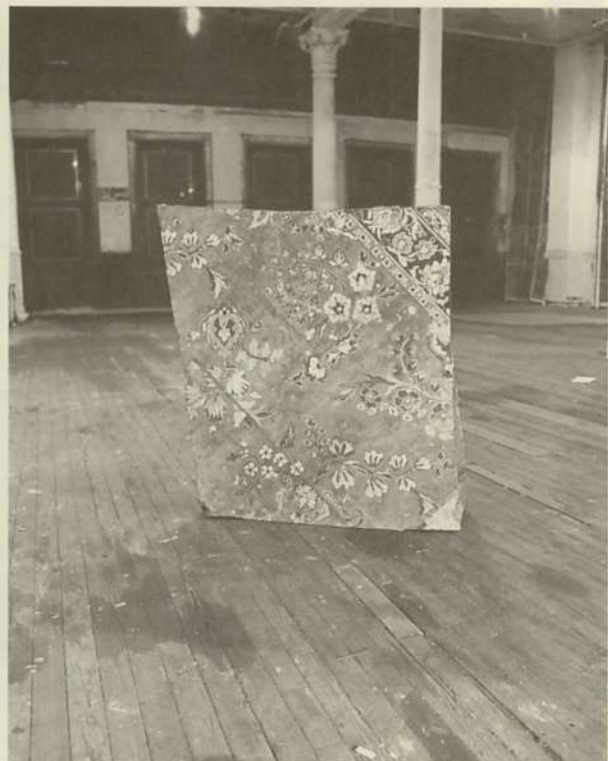
Die in der Folge dokumentierten 112-Aktionen stehen beispielhaft für einige der Projekte, an denen die Gründer von *Food* mitwirkten, während das Restaurant eine Ecke weiter, in der 127 Prince Street, in Betrieb war. Hinweise zu den Ausstellungen sind, wenn nicht anders

paraphrased from the book *112 Workshop / 112 Greene Street*, edited by Robin Brentano with Mark Savitt.

Gordon Matta-Clark
October 21 – November 10, 1972

Cuttings (those pictured are now lost) from *Food* were exhibited along with *Walls Paper* and *Bronx Floors*. Matta-Clark also hung scroll-like sheets with softly colored silk-

Gordon Matta-Clark
Floor Section Cutting
 1972
 Black and white photograph
 8 x 10 inches
 Courtesy of White Columns
 Photo: Richard Landry



Gordon Matta-Clark
Cutting / Bodenstück (Vorderseite)
 1972
 S/W-Fotografie
 20,3 x 25,4 cm
 Leihgeber White Columns
 Foto: Richard Landry

angegeben, dem vom Robin Brentano zusammen mit Mark Savitt herausgegebenen Buch *112 Workshop / 112 Greene Street* (New York 1981, New York University Press) entnommen.

Gordon Matta-Clark
21. Oktober – 10. November 1972
Cuttings aus *Food* (das hier abgebildete ist heute verschollen) wurden zusammen mit *Walls Paper* und *Bronx Floors*

screened images of exposed walls from wrecked buildings. Printed on a newspaper offset press with the assistance of Joan Simon, as shown here, two different versions of an artist's book were also made. As he had done with *Photo-Fry*, Matta-Clark sent the smaller of the two to friends as Christmas greetings. As Caroline Goodden recalled, "This was the beginning of his cutting houses; cutting whole houses came right after this cutting of sec-

tions of floors... He never was interested in the pieces as he was in the hole. The light and the lines interested him much more than the piece, which was simply documentation. He was taking something that was dead-looking and making it alive again."

Gordon Matta-Clark

Floor Section Cutting with Photographs of Hole on Site

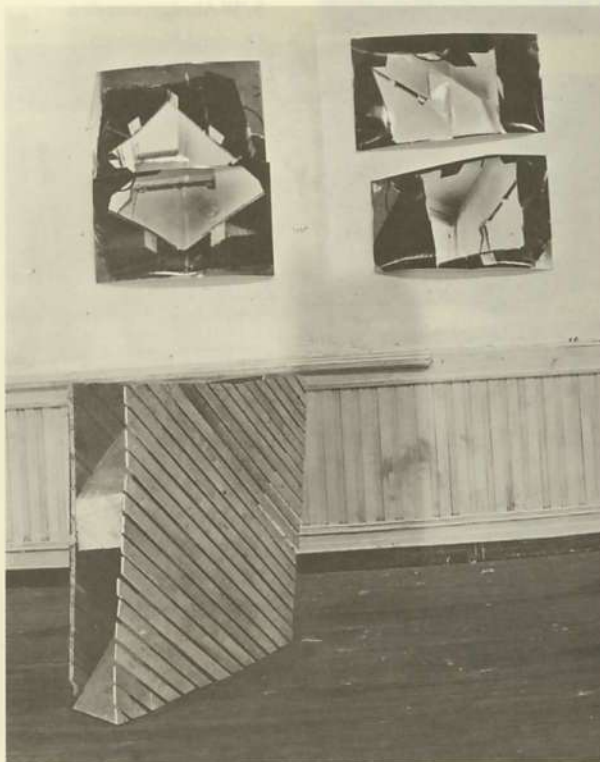
1972

Black and white photograph

8 x 10 inches

Courtesy of White Columns

Photo: Richard Landry



Gordon Matta-Clark

Cutting / Bodenstück (Rückseite) mit Fotografien des Ausschnitts vor Ort

1972

S/W-Fotografie

20,3 x 25,4 cm

Leihgeber White Columns

Foto: Richard Landry

Gordon Matta-Clark

Wall Section Cutting from Food with Photographs of Hole on Site

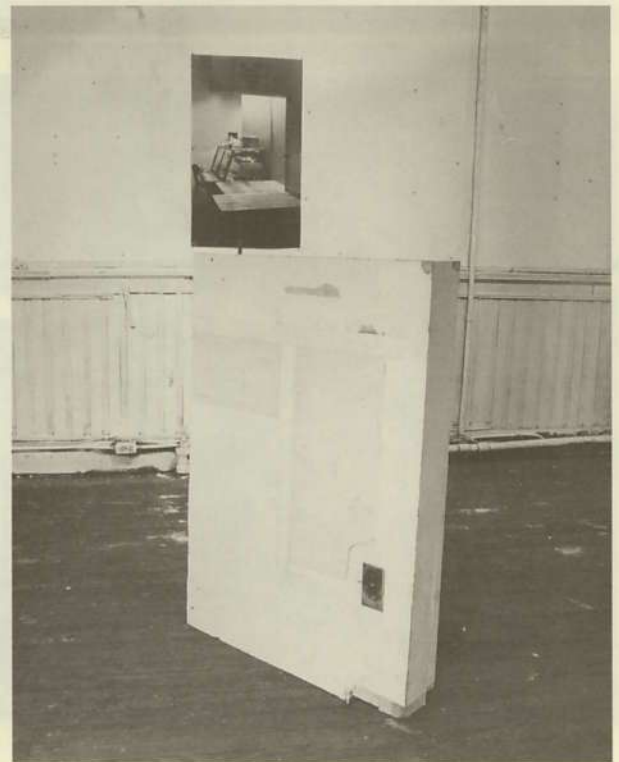
1972

Black and white photograph

8 x 10 inches

Courtesy of White Columns

Photo: Richard Landry



Gordon Matta-Clark

Cutting / Wandstück aus Food mit Fotografien des Ausschnitts vor Ort

1972

S/W-Fotografie

20,3 x 25,4 cm

Leihgeber White Columns

Foto: Richard Landry

ausgestellt. Darüber hinaus präsentierte Gordon Matta-Clark Papierarbeiten, die Schriftrollen ähnelten, die aus leicht eingefärbten Siebdrucken zusammengesetzt waren. Grundlage der Siebdrucke waren seine Fotos freigelegter Wände aus Abrißbauten. Von diesen Fotos wurden mit Hilfe von Joan Simon auf einer Zeitungsoffset-Druckmaschine zwei unterschiedliche Fassungen eines Künstlerbuches hergestellt. Wie bei *Photo-Fry* verschickte Matta-Clark das kleinere der beiden als Weihnachtsgruß

an Künstlerfreunde. Caroline Goodden erinnert sich: „Das war der Anfang von seinen Haus-Cuttings. Das Zerschneiden ganzer Häuser folgte direkt auf das Zerschneiden von Fußbodenteilen. Die einzelnen Stücke interessierten ihn nie so sehr wie das Loch. Das Licht und die Linienführung interessierten ihn viel mehr als das Stück, das allein der Dokumentation diente. Er nahm irgendetwas, das tot aussah, und machte es wieder lebendig.“



Cosmos Andrew
Sarchiapone
*Two views of Gordon
Matta-Clark's Dumpster
or Drag-On or Open
House*
1972
Black and white prints of
the original negatives
10 x 8 inches
Courtesy of White
Columns



Cosmos Andrew
Sarchiapone
*Zwei Ansichten von
Gordon Matta-Clarks
Dumpster oder Drag-On
oder Open House*
1972
S/W-Abzüge von den
Original-Negativen
25,4 x 20,3 cm
Leihgabe White Columns



Cosmos Andrew
Sarchiapone
*Holly Solomon and
Gordon Matta-Clark
Inside Dumpster*
1972
Black and white print of
the original negative
10 x 8 inches
Courtesy of White
Columns

Cosmos Andrew
Sarchiapone
*Holly Solomon und
Gordon Matta-Clark
im Inneren des Müll-
containers*
1972
S/W-Abzug vom Original-
Negativ
25,4 x 20,3 cm
Leihgabe White Columns

Gordon Matta-Clark with Barbara Dilley, Tina Girouard, Ted Greenwald, Richard Landry, Suzanne Harris, and Robert Prado

Dumpster, or Drag-On, or Open House

Matta-Clark arranged for a dumpster to be delivered between 98 and 112 Greene Street. The interior was divided into three rooms. There was no roof, but umbrellas were placed over the top when it rained. Greenwald played a tape recording of six and a half hours of sounds recorded on his newspaper delivery route. Caroline Goodden's dog, Glaza, was the official host of the opening.

Suzanne Harris

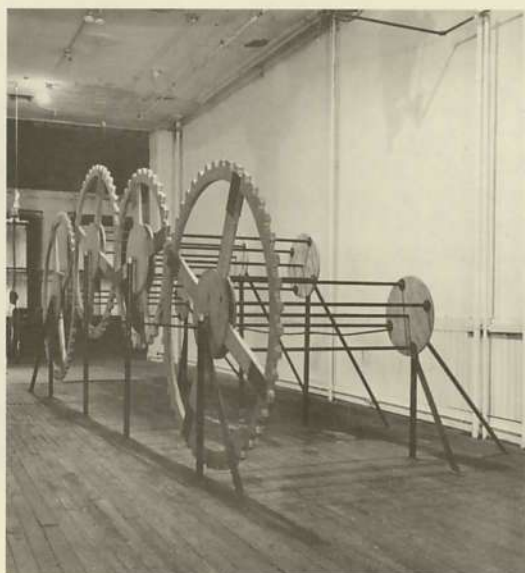
The Wheels

March 17–29, 1973

Scan (1999) from the original contact sheets

Courtesy of White Columns

Photo: Richard Landry



Suzanne Harris

The Wheels

17.–29. März 1973

Scan (1999) von den Original-Kontaktbögen

Leihgabe White Columns

Foto: Richard Landry

Gordon Matta-Clark zusammen mit Barbara Dilley, Tina Girouard, Ted Greenwald, Richard Landry, Suzanne Harris und Robert Prado

Dumpster oder Drag-On oder Open House

1972

Matta-Clark ließ einen Müllcontainer zwischen Greene Street 98 und 112 aufstellen. Dessen Inneres war in drei Räume unterteilt. Ein Dach fehlte, bei Regen aber wurden Schirme aufgespannt. Greenwald spielte darin eine sechseinhalb Stunden lange Tonbandaufnahme ab, die er auf seiner Zustellroute bei der Zeitungsauslieferung aufgenommen hatte. Der Hund von Caroline Goodden,

Dilley, Girouard, Landry, Harris, and Prado performed while Matta-Clark barbecued a pig. The project was sponsored by Holly Solomon whose own 98 Greene Street space was frequented by many of the artists who worked and performed at 112 and ate at *Food*.

Suzanne Harris

The Wheels / Flying Machine

March 17–29, 1973

For her first one person show at 112 Greene Street, Harris installed a number of sculptures activated by performan-

Suzanne Harris

Flying Machine

March 17–29, 1973

Scan (1999) from the original contact sheets

Courtesy of White Columns

Photo: Richard Landry



Suzanne Harris

Flying Machine

17.–29. März 1973

Scan (1999) von den Original-Kontaktbögen

Leihgabe White Columns

Foto: Richard Landry

Glaza, war der offizielle Gastgeber der Eröffnung. Dilley, Girouard, Landry, Harris und Prado traten auf, während Matta-Clark ein Schwein grillte. Gesponsert wurde das Projekt von Holly Solomon, deren Räume in 98 Greene Street viele der Künstler, die in 112 lebten und arbeiteten und im *Food* aßen, regelmäßig aufsuchten.

Suzanne Harris

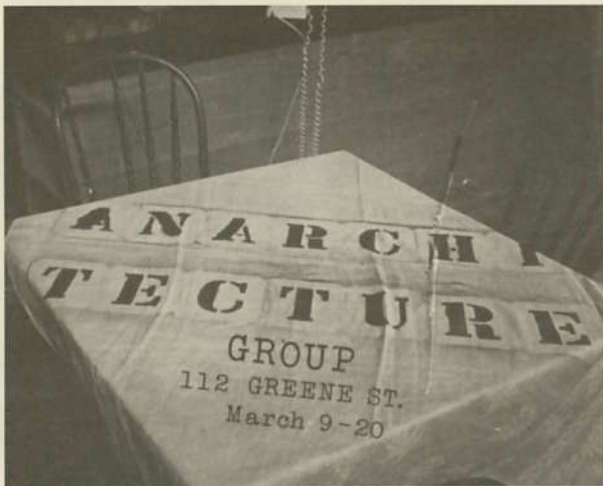
The Wheels / Flying Machine

17.–29. März 1973

In ihrer ersten Einzelausstellung in 112 Greene Street installierte Harris eine Reihe von Skulpturen, die durch Per-

ce, including *The Wheels* and *Flying Machine*. In *Avalanche*, Harris described *Flying Machine* as “an attempt for two to defy gravity with minimum aid; visually sadistic until set in motion. A most elegant sensation of flying.” Rachel Lew and Harris demonstrated the device, described in the magazine as “a twelve foot long structure suspended from the ceiling and raised by [a] winch constructed out of wood, rubber, nylon rope, cable, with harness like contraptions for the performers.”²⁷

Anarchitecture Announcement (both sides)
1974
4 1/2 x 4 inches
Avalanche Archives
Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit
Photographed at Food



Anarchitecture-Einladung (Vorder- und Rückseite)
1974
11,4 x 10,1 cm
Avalanche-Archiv
Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit
Im *Food* aufgenommen

formances aktiviert wurden, darunter *The Wheels* und *Flying Machine*. Harris beschrieb die *Flying Machine* in *Avalanche* als „Versuch, zu zweit die Schwerkraft mit dem geringst möglichen Aufwand außer Kraft zu setzen; sieht sadistisch aus, bis sie in Bewegung versetzt ist. Ein höchst elegantes Flugerlebnis.“ Rachel Lew und Harris führten die Vorrichtung vor, die in *Avalanche* beschrieben wurde als eine „12-Fuß-lange Konstruktion, aus Holz, Gummi, Nylonschnur, Kabel und mit monströsen Gurtwerken für die Künstler, die von der Decke abgehängt und mittels einer Winde hochgezogen wurde.“²⁷

The Anarchitecture Show
9.-20. März 1974

„Bei den meisten Sachen, die ich gemacht habe und die mit Architektur zu tun hatten, ging es um ‚Un-Architektur‘, um etwas, das eine Alternative zu dem darstellt, was

The Anarchitecture Show
March 9-20, 1974

“Most of the things I’ve done that have “architectural” implications are really about non-architecture, about something that’s an alternative to what’s normally considered architecture. The *Anarchitecture* show at 112 Greene Street last year – which never got very strongly expressed – was about something other than the established architectural vocabulary, without getting fixed into anything too formal. Our thinking about *Anarchitecture* was more elusive than doing pieces that would demonstrate



normalerweise unter Architektur verstanden wird. In der *Anarchitecture*-Ausstellung in 112 Greene Street im letzten Jahr – ihrerseits nicht besonders ausdrucksstark – ging es darum, dem etablierten Architektur-Vokabular etwas entgegenzusetzen, ohne sich dabei wiederum formalistisch festzulegen! Unser Nachdenken über *Anarchitecture* war flüchtiger und bestand nicht darin, Arbeiten zu entwickeln, die eine alternative Haltung zu Gebäuden oder eher noch zu den Haltungen, die die Verschachtelung nutzbaren Raumes bestimmen, demonstrieren. Solche Haltungen haben tiefe Wurzeln. Architektur ist auch Umwelt. Lebt man in einer Stadt, ist für einen das gesamte Gefüge auf eine Weise architektonisch. Wir dachten mehr über metaphorische Leerstellen, Lücken, übriggebliebene Räume und unbebaute Flächen nach.“

Gordon Matta-Clark in *Splitting*, einem von Liza Béar für *Avalanche* geführten Interview, 21. Mai 1974.

an alternative attitude to buildings, or, rather to the attitudes that determine containerization of useable space. Those attitudes are very deep-set. Architecture is environment too. When you're living in a city the whole fabric is architectural in some sense. We were thinking more about metaphoric voids, gaps, left-over spaces, places that were not developed"

Gordon Matta-Clark, interview *Splitting*, with Liza Béar for *Avalanche* magazine, May 21, 1974

After a year of weekly meetings, the *Anarchitecture* Show went up at 112 Greene Street in March 1974. Participating artists were Laurie Anderson, Tina Girouard, Suzanne Harris, Jene Highstein, Bernard Kirschenbaum, Richard Landry, Gordon Matta-Clark, and Richard Nonas. It was originally conceived as a show of documentation in which each participating artist was to anonymously hang photographs in a uniform size of 16 x 20 inches. Richard Nonas and Laurie Anderson chose to exhibit drawings instead of photographs, and Jene Highstein made a photo-collage. As Jene Highstein recalled in the book

Dear Liza:

Onrubble Mention should go to the early murmurings of *Anarchitecture*, a group effort by T. Girouard, S. Harris, R. Nonas, & G. Matta-Clark. A catalogue of their neither art nor architectural living spaces will be shown in New York late this winter.

Best, Gordon

FOR MORE INFO ON UNCLEAN
NDN - SMART ARTS DROP IN
ANY TIME

Gordon Matta-Clark

Index card to Liza Béar

1973

Avalanche Archives

Courtesy of Gilbert and Lila Silverman, Detroit

Gordon Matta-Clark

An Liza Béar (*Avalanche*) gesandte Notiz zu *Anarchitecture*

1973

Avalanche-Archiv

Leihgabe Gilbert und Lila Silverman, Detroit

41

Im März 1974 wurde nach einem Jahr wöchentlicher Treffen die *Anarchitecture*-Ausstellung in *112 Greene Street* aufgebaut. Beteiligt waren Laurie Anderson, Tina Girouard, Suzanne Harris, Jene Highstein, Bernard Kirschenbaum, Richard Landry, Gordon Matta-Clark und Richard Nonas. Ursprünglich sollte die Ausstellung eine Art Dokumentation werden, in der jeder beteiligte Künstler ohne Namensnennung Fotografien in einer Größe (40,6 x 50,8 cm) aufhängen sollte. Richard Nonas und Laurie Anderson entschieden sich dafür, Zeichnungen statt Fotos auszustellen, und Jene Highstein fertigte eine Fotocollage an. Jene Highstein erinnert sich im Buch *112 Workshop / 112 Greene Street*: „Es (*Anarchitecture*) war keine Ausstellung von Objekten, sondern eine Bildreportage unserer Treffen.“

In einem Interview mit Ted Castle bezeichnete Suzanne Harris die Zeit der *Anarchitecture*-Show als den

Wendepunkt in der Frühgeschichte von *112 Greene Street*. Nach der Ausstellung wurde alles straffer organisiert und verlор an Spontanität.

„Wir saßen in Restaurants und Bars herum und entwickelten Ideen! Jeder hatte seine eigenen Interessenschwerpunkte. Mich interessierte an der Architektur ihr psychologischer Aspekt. Richard und Jene waren an Kreuzungen interessiert. Dicky und Suzie beschäftigten sich mit der Akustik von Räumen. Wir einigten uns darauf, daß es bei dem, was wir taten, kein Endprodukt geben sollte.“²⁸

„*Anarchitecture* folgte auf *Food* als eine Denkfabrik. Wir versuchten nicht aus kollektiven Kunstprojekten eine Theorie zu entwickeln ... Es hatte eine psychologische Dimension.“²⁹ Tina Girouard

112 Workshop / 112 Greene Street, "It was not an exhibition of objects but a visual reportage of our meetings."

In an interview with Ted Castle, Suzanne Harris dated the turning point in 112 Greene Street's history to the period of the *Anarchitecture* Show, which she saw as the high point of the space's early history. After the show the place became more organized and less ad hoc.

"We would sit around tables at restaurants and bars throwing out ideas. Each person had his own area of interest. I was interested in the idea of psychological scale in architecture. The idea of crossroads interested Richard and Jene. Dicky and Suzie dealt with the acoustics of

space. We determined there was no end product to what we were doing."²⁸

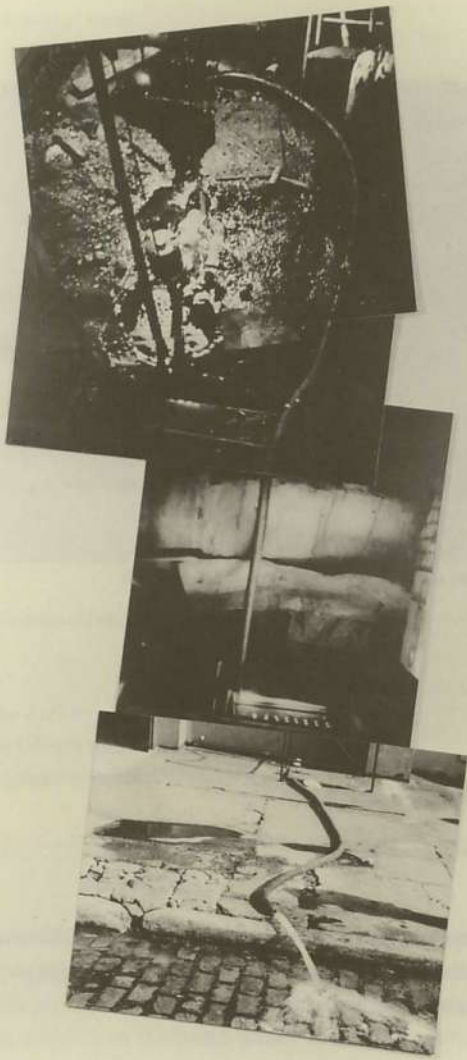
"*Anarchitecture* came after *Food* as a think tank. We were not trying to make a statement of collaborative art works... It was about psychological scale."²⁹

Tina Girouard

"*Anarchitecture* was a work in progress in Gordon's mind."³⁰

Caroline Goodden

"Everyone felt free to cross mediums and cook through ideas that ranged from torturing words to making a cheese sandwich. *Anarchitecture* was actually Gordon's



Jene Highstein

Natural Spring on Spring Street

1974

Photo-Collage

Courtesy of White Columns

Photo: Alice Bissell

Jene Highstein

Natural Spring on Spring Street

1974

Foto-Collage

Leihgabe White Columns

Foto: Alice Bissell

„Bei *Anarchitecture* handelte es sich um ein work-in-progress in Gordons Kopf.“³⁰

Caroline Goodden

„Jeder nahm sich das Recht, unterschiedliche Medien zu verwenden und verschiedene Ideen auszukochen – die reichten von der Mißhandlung von Worten bis zur Zubereitung von Käse-Sandwiches. *Anarchitecture* war eigentlich Gordons Konstrukt. Er hatte die Idee und versuchte jeden dafür zu gewinnen.“³¹

Jene Highstein

Carmen Beuchat, Suzanne Harris, Cynthia Hedstrom, Rachel Lew und Mary Overlie

The Natural History Improvisation Company

2.–6. Mai 1975

Im Sommer 1972 beschrieb *Avalanche* eine ähnliche Performance: *The Natural History of the American Dancer* lautete der Titel eines improvisierten Tanzstücks, das Carmen Beuchat, Suzanne Harris, Cynthia Hedstrom, Rachel Lew, Barbara Lloyd, Mary Overlie und Judy Padow am

structure; he had the idea and tried to get everybody of collaborate."⁵¹

Jene Highstein

Carmen Beuchat, Suzanne Harris, Cynthia Hedstrom, Rachel Lew, and Mary Overlie

The Natural History of the American Dancer

May 2-6, 1975

In Summer 1972 *Avalanche* described an earlier, related performance, "*The Natural History of the American Dancer* an improvised dance piece performed by Carmen Beuchat, Suzanne Harris, Cynthia Hedstrom, Rachel Lew, Barbara Lloyd, Mary Overlie, and Judy Padow, was performed at the Whitney Museum on April 29, 1972." The

dancers, called together by Barbara Lloyd, had worked together before in various combinations. They began in February of 1972 with the desire to improvise collectively – "to develop a body of work built upon dancing together and being together." Improvisation combines the creative process (traditionally the role of the choreographer) and the dance experience of the dancer-performer and demands a commitment to follow the flow of spontaneity and change. No attempt is made to finalize form – but to perceive and develop it. *Natural History* provided the opportunity for improvisation to occur in solo or group forms, all at the same time, with a focus on the whole performance space."

THE NATURAL HISTORY IMPROVISATION COMPANY



**CARMEN BEUCHAT SUZANNE
HARRIS CYNTHIA HEDSTROM
RACHEL LEW MARY OVERLIE**

MAY 2	112 GREENE GALLERY	8:30 PM
MAY 3	112 GREENE GALLERY	8:30 PM
MAY 6	ST MARK'S CHURCH	8:30 PM

CONTRIBUTION \$2.00

Carmen Beuchat, Suzanne Harris, Cynthia Hedstrom, Rachel Lew, and Mary Overlie

The Natural History Improvisation Company

May 2-6, 1975

Announcement poster

8½ x 11 inches

Courtesy of White Columns

29. April 1972 im Whitney Museum aufführten. Die von Barbara Lloyd eingeladenen Tänzerinnen hatten zuvor bereits in unterschiedlichen Formationen zusammengearbeitet. Erstmals traten sie im Februar 1972 auf, um gemeinsam zu improvisieren und „das Werk aus dem gemeinsamen Tanzen und Zusammensein zu entwickeln.“ Improvisation verbindet den schöpferischen Prozeß mit dem Tanzerlebnis der auftretenden Tänzerin (traditionellerweise die Rolle des Choreographen), und

sie verlangt, daß man sich dabei auf den Fluß von Spontanität und Veränderung einläßt. Es wird nicht versucht, eine endgültige Form zu finden, sondern die Form wahrzunehmen und weiterzuentwickeln. *Natural History* gab Gelegenheit zur Improvisation – allein und zugleich in der Gruppe –, wobei der gesamte Performance-Raum miteinbezogen wurde.

The History of Food

Letter from Caroline Goodden to Corinne Diserens,
September 5, 1992

Food was born out of the hunger for change and the excitement of experimentation. In a decade where avant-garde dance was saying, "Take us off of the precious proscenium stage," sculpture was saying, "Get us out of pristine white-walled galleries." While artists in general were saying, "Let us live and work in some *space* (i.e. lofts)," some of us were saying; "let's have some food!" In other words ... change was needed. Different space, different stimulation, different food.

A number of artists had moved into a 29-block area, called SoHo, abandoned by light manufacturers for lack of economic viability. Huge loft buildings, devoid of residential occupation, provided the privacy of saw, hammer, play loud music, work with cranes and whatever other tools were needed to create. Rosenquist was painting billboard-size masterpieces: Rauschenberg's dogs lay in the middle of (being part of) collage work spread over the floor; Trisha Brown, of whose company I was a member, choreographed dancers walking down the outside walls of those buildings ... movies shown on large screens in which plays of light hung, crawled or moved her black and white dancers.

In this atmosphere Jeffrey Lew's *112 Greene Street* was born. He asked artists whose work he thought was interesting if they would like to "play" in his space. Gordon, in particular, played a lot. Suzy Harris, Rachel Lew, Carmen Beuchat, Penelope, George Trakas, Richard Nonas, Susan Rothenberg, Jackie Winsor, Keith Sonnier, Tina Girouard, Richard Landry, Trisha Brown, Vito Acconci, Jed Bark, Bill Beckley, David Bradshaw, Charles Simmonds, Philip Glass, Joel Fisher, *The Grand Union*, Hisachika Takahashim, Robert Wilson, Barry Le Va, Richard Serra, Fernando Torm, Italo Scango and many others, played there and in other nearby lofts.

In April of '71, I threw a party at my loft to celebrate my 31st and asked everyone to bring flowers. Gordon brought edible flowers. It was right in line with his work: he had been fying photographs. I was a photographer and I loved to cook. Gordon said, "You should start a restaurant!" Right there, April 8, 1971, *Food* was born. The idea, our energy, was a partnership that expanded in every direction. We combined lofts, we combined talents.

"Will you be a part of it?" I asked Gordon a week later. "I've found a spot (the corner of Prince and Wooster, SoHo.) Will you help me design it?" My goals were to have the kitchen right out in the middle of people so they could watch what I saw as live still-lives transformed into exciting taste epics. Gordon's architectural taste

44

Die Geschichte von Food

Brief von Caroline Goodden an Corinne Diserens,
5. September 1992

Food entstand aus dem Hunger nach Veränderung und aus der Begeisterung am Experimentellen – in einem Jahrzehnt, da der Avantgarde-Tanz forderte: „Holt uns von der klassischen Bühne runter!“, die Skulpturen forderten: „Holt uns aus den makellosen weiß-getünchten Galerien!“ Während Künstler im allgemeinen forderten: „Laßt uns an einem Ort – d.h. in Lofts – leben und arbeiten!“, sagten einige von uns: „Laßt uns essen!“ Mit anderen Worten: es war Zeit für Veränderungen. Andere Räume, andere Reize, anderes Essen.

Eine Reihe von Künstlern war in ein 29 Straßenblocks umfassendes Viertel namens SoHo gezogen, das wegen fehlender Zukunftsperspektiven von Kleingewerbetreibenden verlassen worden war. Riesige Gebäude mit Lofts, aber ohne Bewohner, lieferten ihnen die Räume um zu sägen, zu hämmern, laute Musik zu machen, Kräne und andere Apparaturen einzusetzen, die man so brauchte, um zu arbeiten. Rosenquist malte seine plakatwandgroßen Meisterwerke. Rauschenbergs Hunde lagen inmitten seiner über den Boden ausgebreiteten Collagen – als Teile von ihnen. Trisha Brown, zu deren Truppe ich gehörte, choreographierte Arbeiten, bei denen die Tänzer an den Außenwänden der Gebäude entlangliefen

... auf großen Leinwänden wurden Filme gezeigt, so daß die schwarzen und weißen Tänzer von den sich ergebenden Lichteffekten geführt wurden.

Das war die Atmosphäre, in der Jeffrey Lews *112 Greene Street* entstand. Er fragte einfach Künstler, deren Arbeiten er interessant fand, ob sie in seinen Räumlichkeiten „herumspielen“ wollten. Insbesondere Gordon spielte viel herum. Suzy Harris, Rachel Lew, Carmen Beuchat, Penelope, George Trakas, Richard Nonas, Susan Rothenberg, Jackie Winsor, Keith Sonnier, Tina Girouard, Richard Landry, Trisha Brown, Vito Acconci, Jed Bark, Bill Beckley, David Bradshaw, Charles Simmonds, Philip Glass, Joel Fisher, *The Grand Union*, Hisachika Takahashi, Robert Wilson, Barry Le Va, Richard Serra, Fernando Torm, Italo Scango, Juan Downey und viele andere spielten dort und in den Lofts nebenan.

Im April 1971 schmiß ich eine Party in meinem Loft, um meinen 31. Geburtstag zu feiern, und bat alle Gäste, Blumen mitzubringen. Gordon brachte eßbare Blumen mit. Das paßte zu seiner Arbeit: er hatte Fotos gebraten. Ich war Fotografin und liebte das Kochen. Gordon sagte: „Du solltest ein Restaurant aufmachen!“ Das war der Moment, an diesem 8. April 1971, an dem *Food* geboren wurde. Aus dieser Idee, aus unserer Energie wurde eine Partnerschaft, die in jede Richtung expandierte. Wir legten unsere Lofts zusammen, vereinigten unsere Talente.

buds came alive in drawings of wondrous pots: bold ... simple ... elegant. He designed the dishes and silver. Sadly we never had the money to accomplish those ideas. He designed the layout of the space, the center stove, the cabinets, the stove hood and the materials we used.

I asked Suzy Harris, Rachel Lew and Tina Girouard if they would become part of "the team". I wanted Suzy's wholesome vegetarian impact; I wanted Tina's rich and tasty Cajun influence; I wanted Gordon's very very original mind: I wanted to use all I had learned about food in Spain. We thought a lot about names: My corporation was named Hopkinson (for Rachel) and Dickerson (for me), just because it rhymed. Tina gave us the name *Food* and Gordon designed the sign. We designed menus, searched out the best providers and contacted *Madbrook Farm*, in Vermont, where many had fled the growing scene for peace and quiet. Someone would come down

from *Madbrook Farm* for a month and they would bake bread for *Food*. It was a glorious communal bake-off.

With the lease signed and negotiations complete, we unlocked the door of the Restaurant. Dickie Landry took the photo of Tina, Gordon and me opening that door in June, 1971 (s. ill. p. 10), before setting down his camera and picking up a crow bar. Tina, Suzy, Rachel, Gordon, Robert Prado, Richard Peck, Dickie and myself ripped out, tore up, scrubbed clean, removed and replaced everything. As we cut holes in walls, Gordon saved the pieces ... and so his walls-cuts and floor-cuts ideas were born. Manfred Hecht joined the work crew, fresh from leaving CBS (?) – financial analyst work and feeling free. Ted Greenwald was there, always, as was Jeffrey Lew.

The day came in September to open. We peeled thousands of garlic cloves and gave away, that day, gallons of



Cosmos Andrew Sarchiapone
 Susanne Harris and Caroline Goodden at
Food
 c. 1971–73
 Black and white print (1998) made from
 original negative
 10 x 8 inches

Cosmos Andrew Sarchiapone
 Susanne Harris und Caroline Goodden im
Food
 ca. 1971–73
 S/W-Abzug (1998) vom Original-Negativ
 25,3 x 20,3 cm

„Wirst Du Dich daran beteiligen?“ fragte ich Gordon eine Woche später. „Ich habe ein Lokal (an der Ecke Prince / Wooster Street) gefunden. Wirst Du das für mich gestalten?“ Ich wollte eine Küche mitten im Raum, so daß die Gäste das beobachten konnten, was ich als lebendige Stilleben ansah, die sich in aufregende Geschmacksepen verwandelten. Gordons architektonisches Faible erblühte, als er wunderbare Töpfe malte: kraftvoll ... einfach ... elegant. Er entwarf Geschirr und Besteck. Leider hatten wir nie das Geld, um diese Ideen auch umzusetzen. Er gestaltete die Räumlichkeiten, entwarf den Herd in der Mitte, die Schränke, die Abzugshaube und bestimmte die Materialien, die wir benutzen.

Ich fragte Suzy Harris, Rachel Lew und Tina Girouard, ob sie Teil „der Truppe“ werden wollten. Ich wollte Suzys alchemistisches Wissen und ihre bizarre Vitalität, Rachels gesunde vegetarische Haltung, Tinas reichen und leckeren Cajun-Einfluß und Gordons ganz ganz eigene

Denkweise. Ich selbst wollte das einbringen, was ich in Spanien übers Kochen gelernt hatte. Über einen Namen zerbrachen wir uns lange die Köpfe: die Firma hieß Hopkinson (für Rachel) und Dickerson (für mich), nur weil sich die beiden Worte gut reimten. Tina kam auf den Namen *Food*, und Gordon entwarf das Schild. Wir entwarfen Speisekarten und suchten nach den besten Zulieferern und setzten uns mit der *Madbrook Farm* in Vermont in Verbindung, wohin viele aus der wachsenden Szene geflohen waren, um Ruhe und Frieden zu finden. Ein paar von ihnen kamen für einen Monat herunter, um für uns Brot zu backen. Es war ein phantastischer kollektiver Backwettbewerb.

Nachdem der Mietvertrag unter Dach und Fach war, verschafften wir uns Eintritt zum Restaurant. Dickie Landry machte ein Foto von Tina, Gordon und mir, wie wir im Juni 1971 die Tür öffneten (s. Abb. S. 10), um dann die Kamera zur Seite zu legen und selbst ein Brecheisen in

Sopa de Ajo and homemade bread as our announcement. The entire artworld came ... and stayed. Especially those that worked and played at *112 Greene Street*. It was as if *112* and *Food* were "brother and sister". *Food* was the hub of the area.

While Gordon and I built *Food*, and while I ran *Food*, I continued to dance in the *Trisha Brown Dance Company* and Gordon worked at his art. He roasted a pig under the Brooklyn Bridge and served 500 ham sandwiches as part of the Brooklyn Bridge show with Alanna Heiss. We designed a sculpture-dance day for *112 Greene Street*. I danced with Penelope. We danced with Carmen Beuchat and Joan Jonas. Gordon buried the cherry tree at *112 Greene Street*, built the bottle piece, melted the bottles into ingots, built the rosebush fence, designed *Walls Paper* and built the *Dumpster House* with Manfred Hecht and Ted Greenwald. On top of this, in the rain, Rachel and Suzy and Tina danced with umbrellas while our dog, Glaza, watched.

During all of this, we also moved our loft from 4th Street to Paula Cooper's building on Wooster Street. And we traveled: we traveled together to Puerto Rico, Peru, Haiti (where we "married" complete with Voodoo celebration) We traveled across the Rockies in our pick-up truck to Nevada with two dogs. We traveled to Rome, Milan, Genoa, Paris, London, Cornwall and Amsterdam.

46

die Hand zu nehmen. Tina, Suzy, Rachel, Gordon, Robert Prado, Richard Peck, Dickie und ich rissen alles raus, schmissen Dinge weg, scheuerten den Boden, stellten alles um. Wir stemmten die Wände auf und Gordon bewahrte die Bruchstücke auf ... so entstand die Idee für seine Wand- und Bodenschnitte. Manfred Hecht, der gerade die CBS-Finanzabteilung, glaube ich, hinter sich gelassen hatte und sich ganz frei fühlte, stieß zur Truppe. Ted Greenwald war immer mit dabei, wie auch Jeffrey Lew.

Im September kam der Tag der Eröffnung. Wir hatten Tausende von Knoblauchzehen geschält und servierten an diesem einen Tag Gallonen von Sopa de Ajo und selbstgebackenes Brot. Die gesamte Kunstwelt kam ... und blieb. In erster Linie die, die in *112 Greene Street* arbeiteten und herumspielten. Es war so, als seien *Food* und *112* wie „Bruder und Schwester“. *Food* war das Zentrum des Viertels.

Während Gordon und ich *Food* aufbauten und ich *Food* betrieb, tanzte ich weiterhin in der *Trisha Brown Dance Company* und Gordon produzierte seine Kunst. Er grillte unter der Brooklyn Bridge ein Schwein und verteilte gemeinsam mit Alanna Heiss 500 Schinken-Sandwiches als Teil der *Brooklyn Bridge Show*. Wir gestalteten einen Skulpturen-Tanz-Tag für *112 Greene Street*. Ich tanzte mit Penelope. Wir tanzten mit Carmen Beuchat und Joan Jonas. Gordon vergrub den Kirschbaum in *112 Greene*

All the time we ran *Food*. Gordon was the "conversationalist." He spent hours talking to everyone. He conjured up Anarchitecture and enlisted Suzy and Jeffrey and Laurie Anderson ... I designed the recipes. Richard Peck made music while washing dishes. Barbara Dilley designed scrumptious salads during the day and danced at night. Rachel, Tina, Joanne Akalaitis (when not performing and directing *Mabou Mines*), Joan Shapiro, Ned Smythe, Bob Kushner and I cooked.

Gordon wanted to have "Guest Chef Day." These were Sundays. We would invite an artist to design and cook a meal. Mark di Suvero wanted to serve his meals through the window with a crane. (That never happened.) Hisachika Takahashi made beautiful paintings out of the food he plated.

Both Gordon and I saw *Food* as an "art piece." I saw it as a series of live photograph-paintings, and he saw the whole event as a live "piece."

My goals were multiple: I wanted "the crowd" out of my home, I wanted to show off my/our cooking to "the world," I wanted to have a place to eat with food that I liked that was open when I needed it to be, and I wanted to create a work place for artists that had no restriction on how many hours a day or days a week the artist worked so that they could be free to suddenly drop out as

Street, baute das Flaschen-Objekt, schmolz Flaschen ein und goß sie zu Barren, baute den Rosenstrauch-Zaun, gestaltete *Walls Paper*, baute das *Dumpster House* zusammen mit Manfred Hecht und Ted Greenwald. Als Höhepunkt von allem tanzten Rachel und Suzy und Tina im Regen mit Regenschirmen, während unser Hund Glaza sich alles anschaute.

Während dieser Zeit zogen wir von unserem Loft in der 4th Street in Paula Coopers Gebäude in der Wooster Street. Und wir reisten herum: wir reisten zusammen nach Puerto Rico, Peru, Haiti (wo wir 'heirateten' – einschließlich einer Voodoo-Zeremonie). Wir fuhren mit zwei Hunden in unserem Kleinlaster durch die Rockies bis nach Nevada. Wir reisten nach Rom, Mailand, Genua, Paris, London, Cornwall und Amsterdam.

Während dieser ganzen Zeit betrieben wir *Food*. Gordon galt als der 'Unterhalter'. Er plauderte stundenlang mit jedem. Er erfand *Anarchitecture* und holte sich Suzy und Jeffrey und Laurie Anderson dazu ... Ich dachte mir Rezepte aus. Richard Peck machte Musik, während er den Abwasch erledigte. Barbara Dilley stellte tagsüber die leckersten Salate zusammen, abends tanzte sie. Rachel, Tina, Joanne Akalaitis (wenn sie nicht gerade bei *Mabou Mines* auftrat oder Regie führte), Joan Shapiro, Ned Smythe, Bob Kushner und ich kochten.

needed to produce their shows and still have a job when they were through. It was successful in all counts. *Food* supported 300 artists during our reign.

Liza Béar's *Avalanche* published a *Food* "menu" (s. ill. p. 4) which listed from 1971–1973 how many eggs, loaves of bread, chicken legs, fish, broccoli bunches, lettuce heads, carrots, gallons of gumbo, etc. *Food* had cooked and "the world" had consumed. It listed how many napkins, paper towels, rolls of toilet paper, cans of Ajax, bottles of dishwashing soap, etc. had been used. It listed how many glasses had been broken, how many employees strikes there had been, how many tickets and violations we received.

Though we consumed food, *Food* consumed us. It was a free enterprise which gave food away much too freely. *Food* (me) was much more concerned with how it looked than how economically it ran and it (Gordon) was much more concerned about how charming, stimulating and friendly it was than how much customers and workers followed the rules.

The joy is the idea. The idea, as an idea, worked. It was a beautiful, nourishing, vital, stimulating new concept which was a living, pulsating hub of creative energy and piles of fresh parsley.

Gordon hatte die Idee für den ‚Tag des Gastkuchs‘. Das waren die Sonntage. Wir luden Künstler ein, sich eine Mahlzeit auszudenken und zuzubereiten. Mark di Suvero wollte seine Gerichte per Kran durchs Fenster servieren. (Das wurde nie umgesetzt.) Hisachika Takahashi verwandelte die Teller in wunderbare Gemälde.

Für Gordon und mich war *Food* ein ‚Kunstwerk‘. Für mich war es eine Serie von lebendigen Foto-Gemälden, für Gordon war das Ganze ein lebendiges ‚Werk‘.

In Liza Béars Magazin *Avalanche* wurde eine *Food*-„Speisekarte“ (s. Abb. S. 4) veröffentlicht, in der verzeichnet war, wieviele Eier, Brote, Hühnerschenkel, Fische, Brokoli, Salatköpfe, Möhren, Gallonen von Gumbo etc. zwischen 1971 und 1973 zum Kochen verwendet und von „der Welt“ verzehrt worden waren. Aufgelistet wurde auch, wieviele Servietten, Papierhandtücher, Toilettenpapierrollen, Ajax-Scheuerpulverpackungen, Spülmittelflaschen etc. verbraucht worden waren. Abgedruckt war auch die Zahl der zerbrochenen Gläser, die der Streikaktionen von Mitarbeitern und die der Ordnungsverstöße und Bußgelder, die wir hatten bezahlen müssen.

Obwohl wir dort Essen zu uns nahmen, verspeiste uns das Lokal. Es war ein freigeistiges Unternehmen, das allzu freigiebig war, was die Ausgabe von kostenlosen Mahlzeiten betraf. Bei *Food* ging es (mir) um einen Stil und nicht um ein geschäftsmäßiges Wirtschaften, und

man (Gordon) kümmerte sich mehr darum, daß es charmant, anregend und friedlich zuging, und weniger darum, daß sich Gäste und Mitarbeiter an die Regeln hielten.

Die Freude ist die Idee. Die Idee funktionierte – als Idee. Es handelte sich um ein wunderbares, nahrhaftes, vitales und anregendes neues Konzept, das zu einem lebendigen und plusierenden Zentrum wurde, angefüllt mit schöpferischer Kraft und Bergen von frischer Petersilie.

Footnotes

- 1 IVAM. *Gordon Matta-Clark*. Exhibition catalog (Valencia: IVAM Centro Julio Gonzalez, 1992) p. 396.
- 2 Alan Kaprow, *The Legacy of Jackson Pollock*, Art News, 57, October 1958, page 56.
- 3 Information on *Food's* beginning taken from the author's interview with Caroline Goodden, Spruce Head, Maine, August 17 1999.
- 4 Greenberg, Robert A., editor. *The Writings of Jonathan Swift*. (New York and London: W.W. Norton & Company, 1973) p. 505.
- 5 Greenberg, p. 504.
- 6 A.E. Dyson, *Swift: The Metamorphosis of Irony, Essays and Studies*. (London: Macmillan, 1958) p. 53.
- 7 Author's interview with Caroline Goodden, Spruce Head.
- 8 Chicago. *Gordon Matta-Clark: A Retrospective*. Exhibition catalog. (Chicago: Museum of Contemporary Art, 1985) p. 33.
- 9 IVAM, p. 108.
- 10 Interview with Robyn Brentano, Winter 1978, published in Brentano, editor, *112 Workshop / 112 Greene Street* (New York: New York University Press, 1981) p. 2.
- 11 Chicago, p. 41.
- 12 Holly and Horace Solomon's 98 Greene Street Space operated in a related and important capacity, but with the distinction that the Solomons were uptown, moneyed supporters rather than artists. As Holly Solomon stated in a conversation with Jacki Apple, "Individually we could take responsibility, act with a sense of honor and dignity, at a time when as privileged people we felt robbed of the dignity of our convictions." Jacki Apple, *Alternatives in Retrospect: An Historical Overview, 1969-1975*, (New York: The New Museum, 1981) p. 28.
- 13 Robert Rauschenberg, Untitled Statement, in Dorothy Miller, editor. *Sixteen Americans* (New York: Museum of Modern Art, 1959) p. 58.
- 14 Chicago, p. 22.
- 15 Chicago, p. 32.
- 16 Peter Schjeldahl, *Sculpture 'Found' in a Rag Factory*, New York Times, November 1970. Quoted in *112 Workshop / 112 Greene Street*, p. 5.
- 17 Chicago, p. 73.
- 18 IVAM, p. 370.
- 19 Interview with Gordon Matta-Clark, International Cultureel Centrum, Antwerp, September 1977, p. 8.
- 20 Chicago, p. 123.
- 21 Interview with author, Spruce Head.
- 22 Chicago, p. 39.
- 23 IVAM, p. 370.
- 24 IVAM, p. 396.
- 25 *112 Workshop / 112 Greene Street*, p. 2.
- 26 *112 Workshop / 112 Greene Street*, p. vii.
- 27 *Avalanche*, Winter/Spring, 1973, p. 8.
- 28 Chicago, p. 121.
- 29 IVAM, p. 396.
- 30 Interview with author, Spruce Head.
- 31 Chicago, p. 33.
- 32 IVAM, p. 396.

Anmerkungen

- 1 *Gordon Matta-Clark*. Ausstellungskatalog IVAM Centro Julio Gonzalez, Valencia 1992, S. 396.
- 2 Alan Kaprow, *The Legacy of Jackson Pollock*, Art News 57, Oktober 1958, S. 56.
- 3 Die Information über die Anfänge von *Food* stammen aus dem Interview mit Caroline Goodden, das Catherine Morris am 17. August 1999 in Spruce Head, Maine, führte.
- 4 Jonathan Swift, in: Robert A. Greenberg (Hrsg.), *The Writings of Jonathan Swift*, New York und London 1973, S. 505.
- 5 S.o., S. 504.
- 6 A.E. Dyson, *Swift: The Metamorphosis of Irony, Essays and Studies*. London 1958, S. 53.
- 7 Gespräch der Autorin mit Caroline Goodden in Spruce Head.
- 8 *Gordon Matta-Clark: A Retrospective*, Ausstellungskatalog, Museum of Contemporary Art, Chicago 1985, S. 33.
- 9 IVAM, S. 108.
- 10 Interview mit Robyn Brentano, Winter 1978, in: *112 Workshop / 112 Greene Street*, R. Brentano (Hrsg.), New York 1981, S. 2.
- 11 Chicago, S. 41.
- 12 Holly and Horace Solomons Räumlichkeiten in der 98 Greene Street hatten eine ganz ähnliche und wichtige Funktion, mit dem grundlegenden Unterschied allerdings, daß es sich bei den Solomons um finanzielle Förderer handelte, die aus Uptown Manhattan stammten, und nicht um Künstler. Mit den Worten von Holly Solomon aus einem Gespräch mit Jacki Apple: „Als Einzelne konnten wir die Verantwortung tragen und mit Ehrgefühl und Würde auftreten, während wir uns als Privilegierte der Würde unserer Überzeugungen beraubt fühlten.“ (Jacki Apple: *Alternatives in Retrospect: An Historical Overview, 1969-1975*, New York 1981 (The New Museum), S. 28.
- 13 Robert Rauschenberg, Statement, in: Dorothy Miller, (Hrsg.), *Sixteen Americans*, New York 1959, S. 58.
- 14 Chicago, S. 22.
- 15 Chicago, S. 32.
- 16 Peter Schjeldahl: *Sculpture Found in a Rag Factory*, New York Times, November 1970, in *112 Workshop / 112 Greene Street*, S. 5.
- 17 Chicago, S. 73.
- 18 IVAM, S. 370.
- 19 Interview mit Gordon Matta-Clark, International Cultureel Centrum, Antwerpen, September 1977, S. 8.
- 20 Chicago, S. 123.
- 21 Interview mit der Autorin, Spruce Head.
- 22 Chicago, S. 39.
- 23 IVAM, S. 370.
- 24 IVAM, S. 396.
- 25 *112 Workshop / 112 Greene Street*, S. 2.
- 26 S.o., S. VII.
- 27 *Avalanche*, Winter/Spring, New York 1973, S. 8.
- 28 Chicago, S. 121.
- 29 IVAM, S. 396.
- 30 Interview mit der Autorin, Spruce Head.
- 31 Chicago, S. 33.
- 32 IVAM, S. 396.

"We spread money to the whole art world. I worked at Food two and a half to three days a week. One day a week each person was boss. There was lots of Cajun and Creole cuisine, mostly from Louisiana. A lot of the food came from Phil Glass' group, the vegetarian group; the dancers, Rachel Lew and Suzy Harris. The space was designed so that the audience - the customers - could watch everything. Food became the vehicle for people to be introduced to the art world."³² Tina Girouard

„Wir verteilten Geld in der ganzen Kunstwelt. Ich arbeitete zweieinhalb oder drei Tage die Woche im *Food*. Jeden Tag war ein anderer der Chef. Es gab viele Cajun- und creolische Gerichte, meist aus Louisiana. Eine Menge des Essens stammte von der Gruppe um Phil Glass, der vegetarischen Gruppe; den Tänzern, Rachel Lew und Suzy Harris. Der Ort war so eingerichtet, daß das Publikum - die Gäste - alles beobachten konnten. *Food* war der Platz, an dem viele Leute in die Kunstwelt eingeführt wurden."³² Tina Girouard

IMPORTANT NOTICE: WE DO NOT LET HAVE A LIQUOR LICENSE OR A WINE AND BEER LICENSE SO PLEASE BRING YOUR OWN LIQUOR.

OUR MENU CHANGES EVERY DAY. HERE ARE SOME SAMPLES.

- LUNCHES are 2 soups and 1 stew with homemade bread, and sandwiches.
- stock soup UTD
- mushroom and barley soup
- carrot soup
- black bean soup cuban
- navy bean, beer and cheese soup
- fish chowder
- borscht with sour cream
- gazpacho
- suimono
- lamb and squash stew
- beef and vegetable stew
- rabbit stew with prunes
- used car stew
- liver dumpling stew and alka seltzer
- chilli
- bouillabaise
- shrimp and chicken gumbo

DINNERS are one thing each night--a main course with vegetables, salad and dessert.

- velvet chicken in satin sauce
- acorn squash with mint
- raw mackerel with wasabi sauce of wasabi, saki & soy
- Japanese New Year's dish
- mock chicken drumsticks or city chicken
- creamed sorrel
- yams baked in honeybutter
- stuffed tongue creole
- anchovy onion pie
- baked marrow bones
- roasts, pot roasts, curries
- macaroni maruzze with blueberries
- seviche
- peruska - perioq for our vegetarian night which is Tuesdays
- fig, garlic and anchovy salad
- corn and flour tortillas
- canary pudding
- winter fruit salad
- bananas flambe
- Muster Day gingerbread
- lumberjacks
- hobnails
- quakers
- apple apricot sauce with almonds

SUNDAY SPECIAL GUEST CHEF DINNERS are.

DRINKS

- fresh squeezed orange juice
- apple juices
- fresh vegetable juices
- coffee - we are trying several kinds and styles
- teas
- milk

PRICES - 50¢ - 75¢ for soup with bread \$1.25 - \$1.50 stew with bread

\$3.00 for dinner \$5.00 Sunday special guest chef night dinner
We have \$10 books of meal tickets on sale at FOOD for only \$9.50