

**Zeitschrift:** Parkett : the Parkett series with contemporary artists = Die Parkett-Reihe mit Gegenwartskünstlern

**Herausgeber:** Parkett

**Band:** - (1995)

**Heft:** 44: Collaborations Vija Celmins, Andreas Gursky, Rirkrit Tiravanija

**Artikel:** Rirkrit Tiravanija : rate mal, wer zum Essen kommt = guess who's coming to dinner

**Autor:** Melo, Alexandre / Branco, Duarte / MacAdam, Alfred

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-680660>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Rirkrit Travancija



ALEXANDRE MELO

# Rate mal, wer zum Essen kommt<sup>1)</sup>

*Ein raffinierter Koch bringt unerwartete Dinge zusammen, das macht den Künstler aus...*

Albert, der Dieb, in Peter Greenaways Film *Der Koch, der Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber*<sup>2)</sup>

1. Kunst und Essen, die Künstler angesichts des Essens, die Darstellung des Essens, die Rezepte, die Restaurants und die kulinarischen Zusammentreffen der Künstler. Ein Stoff, der genug hergibt für viele, umfangreiche Bände mit Hunderten von Illustrationen, in denen die Geschichte der Kunst, betrachtet aus einem besonderen, hinreichend originellen und anregenden Blickwinkel, durchschritten wird. Von den technischen Details bei der realistischen Darstellung der Speisen über die psychoanalytischen Deutungen der Beziehung zwischen Ernährung, Sexualität und Tod bis hin zur gesellschaftlichen Bedeutung der literarischen Künstlerstammtische: Die Möglichkeiten für eine historische Untersuchung und intellektuelle Mutmassungen sind vielfältig. Für jeden, der heute eine solche Arbeit anfertigen möchte, steht jedoch ganz unabhängig von der gewählten Methodologie fest, dass im letzten

ALEXANDRE MELO ist Kunstkritiker und lehrt Kultursociologie an der Universität von Lissabon. Sein neuestes Buch wird noch in diesem Jahr bei Assírio & Alvim erscheinen.

Kapitel, welches sich der Gegenwart widmet, auf jeden Fall die Rede von Rirkrit Tiravanija sein muss.

Im Rahmen dieser kurzen Abhandlung ist es natürlich noch nicht einmal möglich, die Geschichte der Beziehungen zwischen Kunst und Essen auch nur zu skizzieren. Fragmentarisch und auf eine leicht eigenwillige Art und Weise sollen jedoch einige mögliche Episoden und Auszüge einer solchen Geschichte angesprochen werden. Sie sollen dazu dienen, uns der Arbeit Tiravanijas anzunähern und eine Hypothese zur Charakterisierung der Besonderheit seines Verhaltens aufzustellen.

2. Eines der interessantesten Dokumente zur Geschichte der westlichen Kunst sind die uns überlieferten Auszüge aus dem von Jacopo de Pontormo in den Jahren 1554 bis 1556 (sein Todesjahr) geführten Tagebuch.<sup>3)</sup> Viele Untersuchungen und Interpretationen dieses aussergewöhnlichen Zeitzeugnisses unterstreichen als eine der auffälligsten Besonderheiten Pontormos die enorme Bedeutung und Häufigkeit der Anspielungen auf alles, was mit

Nahrung zu tun hat: Detailliert – mit Mengen- und Preisangaben – wird aufgeführt, was er wo, mit wem und zu welcher Uhrzeit gegessen hat, ebenso die physiologischen und psychologischen Auswirkungen der verschiedenen Speisen sowie deren übermässiger oder eingeschränkter Genuss.

*10/11 Maio 1555 – sabato sera cenai con Piero pesce d'Arno ricotta huova e carciofi e mangiai troppe e maxime della ricotta e la mattina desinai con Br(onzin)o e la sera non cenai, che fu la ventura mia che havevo mangiato troppo.*

*(10./11. Mai 1555 – Am Samstagabend ass ich mit Piero Fisch aus dem Arno, Ricotta, Eier und Artischocken, und ich habe zuviel gegessen, vor allem von der Ricotta. Am Morgen ass ich dann mit Bronzino und am Abend ass ich gar nichts, was mir gut tat, denn ich hatte zuviel gegessen.<sup>4)</sup>)*

Zitate wie diese sind häufig im Tagebuch von Pontormo. Jean-Claude Lebzestejn bemerkt dazu, «die Angst vor dem Tod und die Selbstgenügsamkeit des Narzissmus zeigen sich deutlich in der Fastenpraxis. Allein fastend, um sich seiner körperlichen und seelischen Verstimmungen zu entledigen, zeigt Pontormo sein Misstrauen gegenüber dem, was er sich einverleibt». <sup>5)</sup> Dieser Kommentar erlaubt uns ein erstes Beziehungsmodell zwischen dem Künstler und dem Essen aufzustellen, das wir als narzisstisches, autozentriertes Modell bezeichnen wollen. Es steht in diesem Fall vorwiegend in Beziehung zum Tod. Obwohl er oft in Begleitung speist – in den meisten Fällen mit Bronzino –, erlaubt sich Pontormo keine grossen geselligen Ausschweifungen und fühlt sich im Anschluss daran verpflichtet, alleine Bilanz zu ziehen über das, was er gegessen hat.

Der Künstler, hier bereits im Alter, lebt seine gesellschaftliche Situation wie ein Isolierter, abseits von der Aussenwelt, mit der er lediglich über das voranschreitende Werk und über die unvermeidbare Beziehung zum Essen, die er hauptsächlich als eine Bedrohung empfindet, die man um jeden Preis kontrollieren und zurückhalten muss, in Kontakt tritt.

Die äussere Bedrohung, die das Essen in sich trägt, ist letztlich die Bedrohung des Todes, gegen

die Pontormo all seine Kräfte mobilisiert, indem er das Tagebuch zu einem wahren Kriegstagebuch macht, in welchem er Tag für Tag von der Entwicklung einer Schlacht Bericht erstattet, der Überlebensschlacht des Künstlers als autozentrierte und sich selbst genügende Person gegen die Kräfte der Auflösung und der Zerstörung, die durch alles, was der Aussenwelt angehört, an ihn herangetragen werden: die Gesellschaft, der Tod.

3. Da es hier nicht darum geht, die Geschichte zu skizzieren, sondern eine mögliche Typologie aufzustellen, erlauben wir uns einen abrupten chronologischen Sprung bis in die Gegenwart.<sup>6)</sup> Aber bevor wir uns Tiravanija zuwenden, möchte ich noch eine bereits aus der Gegenwart stammende Aussage von Christian Boltanski zitieren. Sie wurde im Rahmen einer von Thierry de Duve geleiteten Diskussion zur künstlerischen Ausbildung gemacht und auch von diesem veröffentlicht:

*In einem Film von Truffaut mit Jean-Pierre Léaud – ich weiss nicht mehr, in welchem – gibt es etwas, was mir gefällt. Er arbeitet in einem Detektivbüro mit einem alten Detektiv zusammen, der ihn ausbildet und zu ihm sagt: «Am Donnerstag gibt es ein ausgezeichnetes Cassoulet in dem kleinen Restaurant an der Ecke Boulevard Montparnasse und Boulevard Edgar Quinet.» Dann stirbt der alte Detektiv, und das Schreckliche daran ist, dass dieses Wissen verlorengibt. Denn das ist wahres Unterrichten: jemandem zu sagen, dass es am Donnerstag an jener Strassenecke ein gutes Cassoulet gibt. (...) Das funktioniert eben wie beim «Club der Fünf»: Es gibt jene, die wissen, dass das Cassoulet gut ist, und selbst wenn es nicht gut ist, so ist das unvorstellbar; denn diese fünf und nur diese fünf wissen, dass das Cassoulet dort gut ist.<sup>7)</sup>*

Im Laufe der Diskussion hält Thierry de Duve an der Aufwertung des Initiationsrituals beim Erlernen des Künstlerberufs fest. Weiter fügt er hinzu, dass das, was Boltanski als «Club der Fünf» bezeichnet, er selber Tradition und andere Avantgarde nennen.

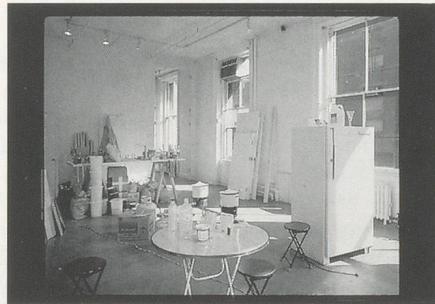
Der grundlegende Aspekt, den wir hier festhalten sollten – und den die von Duve vertretene Begriffsäquivalenz noch unterstreicht –, besteht darin, dass der Umstand zu wissen, wo, wann und mit wem man

isst, als ein identifizierendes Element eines spezifischen Wissens und sozialen Status erscheint. Die Übermittlung einer wertvollen Information über die Essgewohnheiten stellt sich wie eine Abmachung oder eine Zutrittsvoraussetzung zu einem eingeschränkten Kreis von Auserwählten dar bzw. wie ein Hinweis auf Zulassung und Anerkennung der Zugehörigkeit zu einer besonderen Gruppe, nämlich der Gruppe der Künstler.

Das gemeinsame Essen begünstigt die Abgrenzung einer Gruppe, die sich durch dieses Ritual als Gruppe von der Gesamtheit der Gesellschaft abtrennt. Sie legt dabei, wie jede Elite, eine Ausschlussgrenze oder eine Zutrittsbarriere fest, die in dem Vorenthalten einer Information besteht, mit der man Zugang zur geselligen Erfahrung eines eingeschränkten Kreises erhält.

Im Vergleich zu dem vorher genannten Modell findet hier eine Abwendung vom Narzissmus hin zur Geselligkeit statt, und die Autozentrierung weicht dem Geist der Gruppe. Wir haben hier nicht mehr das Modell des narzisstischen Künstlers, sondern das des tendenziell elitären Gruppenkünstlers. Das elitäre Moment kann dabei die Tradition, die Akademie, die Avantgarde, die Gruppe, die Lobby oder selbst die Randgruppe der Boheme sein. Dieses Künstlermodell orientiert sich gesellschaftlich an einem besonderen Typ der Geselligkeit, der auch eine Art darstellt, die die Gruppe bestimmenden Merkmale zu erhalten und auszubauen und die entsprechende Macht der Künstler als Gruppe zu bestätigen.

RIRKRIT TIRAVANJA, UNTITLED (FREE), 1992,  
Installation at 303 Gallery, New York /



4. 1992 in der 303 Gallery in New York stellt Tiravaniya die Galerie auf den Kopf. Er lässt alle Nebenräume leer und füllt den eigentlichen Ausstellungsraum, der in eine Küche verwandelt wurde, in

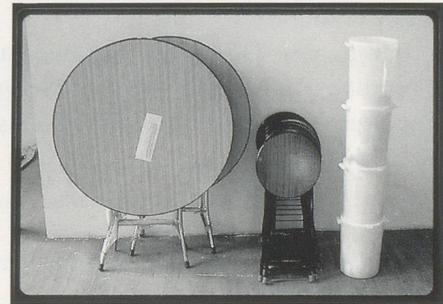


Stages / Stationen:  
New York, 1985.

der Mahlzeiten für die vereinzelten Besucher zubereitet und serviert werden. 1993 bei der Biennale in Venedig baut er ein Boot und eine Küche auf und bietet den Besuchern «noodles» an. Ende letzten Jahres bei der Ausstellung «Crudo y cocido (Rohes und Gekochtes)» im Reina Sofia in Madrid stellt er eine kleine Campingküche auf, in der auf einem Minivideo Mahlzeiten und Treffen gezeigt werden, die während seiner Fahrradfahrt vom Flughafen zum Ausstellungsort stattgefunden haben. Wie aus diesen Beschreibungen leicht zu entnehmen ist, kann Tiravanijas Arbeit als eine methodische und systematische Umkehrung der oben beschriebenen Modelle angesehen werden.

Tiravaniya bereitet die Speisen zu, bietet sie den anderen an und teilt mit ihnen die Zeit und

OHNE TITEL (FREE),  
Installation. (Foto: Gary Graves)  
(PHOTOS: GARY GRAVES)



die Umgebung der Mahlzeiten. Die Autozentrierung weicht einer vollkommenen Öffnung, und was ein Individualvorgang sein könnte, wird zu einer gemeinsamen Aktivität. Obwohl die Arbeiten an für die

zeitgenössische Kunst typischen Orten und bei für diese typischen Gelegenheiten aufgebaut werden, besteht die Beteiligung Tiravanijas in der greifbaren Umkehrung oder charakterlichen Veränderung der eigentlichen Natur dieser Orte und vor allem im Versuch, die Elemente der elitären Abgrenzung und klassenbezogenen Ausgrenzung abzuschaffen.

Die Abwendung wird durch die Tatsache verstärkt, dass das Essen an sich Faktoren geografischer und kultureller Distanz in sich trägt. So servierte er in der 303 Gallery thailändisches Essen – sein dominierender biographischer und kultureller Bezug – und an der Biennale vergegenwärtigte er die Tatsache, dass «noodles» eine der Entdeckungen waren, die Marco Polo von seinen Reisen nach Venedig mitbrachte; daher das Boot und der Titel der Arbeit «Untitled (Twelve Seventy-One)», das Abreisedatum Marco Polos.

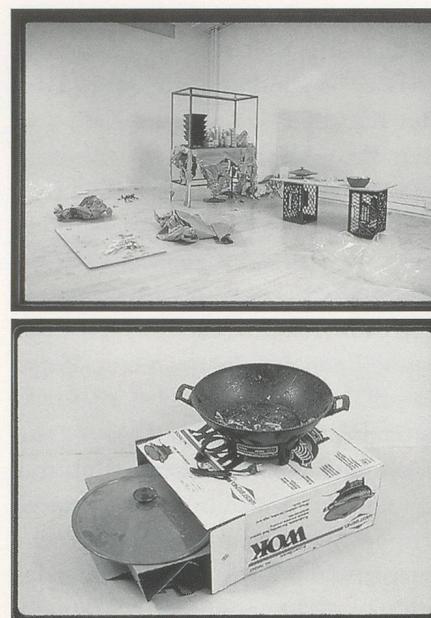
Tiravanijas Werk ist eines der seltenen Beispiele für ein Vorgehen, das tatsächlich die Schranken des kleinen Publikums der Kunstkreise durchbricht und mit dem Publikum im allgemeinen sowie mit jedem einzelnen Besucher im besonderen interagiert. Tiravanijas Essen ist für jeden da, der kommt. Somit demonstriert er auch das elitäre Modell der Mahlzeit der Initiierten, das zur Erneuerung des besonderen gesellschaftlichen Status der Gruppe der Künstler dient. In dem Mass, in dem der Künstler sich nicht mehr als Person mit besonderen Merkmalen betrachtet und versucht, selbst wie jeder andere auch zu sein, muss er sich nicht mehr darüber Gedanken machen, wie er mit dem anderen oder den anderen in Beziehung treten soll.

Bereits der Text eines der berühmtesten portugiesischen Volkslieder sagt: «Wenn jemand bescheiden an die Tür klopft, soll er sich zu uns an den Tisch setzen.»

5. Abschliessend betrachtet wäre es dennoch interessant zu wissen, was Tiravanija zu Pontormo und Boltanski sagen würde, wenn diese zur Einweihung seiner nächsten Ausstellung in New York oder in Bangkok zum Abendessen erschienen.

(Übersetzung aus dem Portugiesischen: Duarte Branco)

RIRKRIT TIRAVANIJJA, PAD THAI, 1990, mixed media, dimensions variable, and PAD THAI (FOR DOCUMENTATION ONLY), 1990 / PAD THAI, diverse Medien, Masse variabel, und PAD THAI (NUR FÜR DOKUMENTATIONSZWECKE).



- 1) Titel eines Films von Stanley Kramer (1967).
- 2) zitiert nach: Peter Greenaway, *Der Koch, der Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber*, Drehbuch, übersetzt von Michel Bodmer, Haffmans Verlag, Zürich 1989.
- 3) *Dossier Pontormo*, ed. Macula, Paris 1984.
- 4) ibid., S. 16/17.
- 5) ibid., S. 52/53.
- 6) Zu einem anderen Zeitpunkt soll ein Fragment über die Rolle des Essens in der amerikanischen Popart und im neuen europäischen Realismus, insbesondere bei Warhol, Oldenburg oder Spoerri, beschrieben werden, das zu einer Definition eines anderen Beziehungsmodells zwischen Kunst und Essen führen könnte. Ein Modell kritischer Verführung, das auf dem Zusammenspiel zwischen Merkmalen spektakulärer Inszenierung und fetischistischer Distanzierung gründet. In dieser Hinsicht wollen wir lediglich zwei Aussagen von Gilbert Lascault festhalten (*Écrits timides sur le visible*, UGE, Paris 1979). Eine über Daniel Spoerri: «Wenn es bei Spoerri um die Freude an der Ernährung geht, dann ist immer auch (auf lustige, obszöne und unheimliche Weise) das Eschatologische und der Tod gegenwärtig.» (S. 196); und eine andere über die amerikanische Popart: «Die Produkte bieten sich dem Blick dar, um sich dem Gaumen zu verweigern. Indem sie das Begehrungen wecken, ohne es je befriedigen zu wollen, nehmen sie ihre Inszenierung vorweg, ihre Aneignung durch die Malerei und die Skulptur: Futter fürs Auge!» (S. 207/208).
- 7) Thierry de Duve, *Faire école*, Les Presses du Réel, Paris 1992, S. 139/140.

ALEXANDRE MELO

# Guess Who's Coming to Dinner

*A clever cook puts unlikely things together. It's called artistry.*

Mr. Spica, the thief, in *The Cook, the Thief, His Wife, and Her Lover* by Peter Greenaway, 1989

1. Art and food, artists in the presence of food, the representation of food, recipes, the restaurants and gastronomic banquets of artists: A theme appropriate for several luxurious tomes of the kind with thick bindings and hundreds of illustrations that take us through the history of art from a particular—and, supposedly, original as well as stimulating—point of view. From the technical details of the realistic representation of food, to the social significance of formal artistic gatherings established around a table, passing on to the psychoanalytic implications of the relationship between food, sex, and death, the possibilities of historical investigation and intellectual speculation are countless. But, for anyone wanting to conduct such research today, one thing is certain: In the final chapter, the one dedicated to our times, it will be absolutely necessary to discuss Rirkrit Tiravanija.

---

ALEXANDRE MELO is an art critic and teaches sociology of culture at the University of Lisbon. His new book, *Velocidades Contemporâneas*, will be published by Assírio & Alvim later this year.

In this short essay, obviously there is not space enough for even a brief outline of the history of the relationship between art and food. Still, it seems appropriate to evoke, even if in a fragmentary, rather capricious way, a few possible episodes and passages in such a history, to help give an approximation of the work of Tiravanija and lay the foundation for a hypothetical characterization of the nature of his attitude.

2. One of the most surprising written documents in the history of western art is the diary kept by Jacopo Pontormo between 1554 and 1556, the year of his death.<sup>1)</sup> Many of the analyses and interpretations of this exceptional testimony point out that one of its most perturbing aspects is the enormous importance that food held for Pontormo: what he ate, a minute description of quantities and prices, where he dined, with whom, at what time, the physiological and psychological effects of ingesting different foods, his excesses or privations:

*10/11 May 1555. Saturday evening I had dined with Piero on Arno River fish, ricotta, eggs, and artichokes, and*



RIRKRIT TIRAVANJJA, elements of UNTITLED (FREE), 1992, at 303 Gallery / Bestandteile von OHNE TITEL (FREI).

*I ate too much, especially too much ricotta, and in the morning I had breakfast with Br(onzino), and in the evening I ate nothing, because it was my fortune to have eaten too much.*

Entries like this are frequent in Pontormo's diary, and in this regard Jean-Claude Lebzestejn observes that "the fear of death and the self-sufficiency of narcissism are clearly articulated in the practice of fasting. By fasting alone to empty the pockets of his humors, Pontormo shows his misgivings with respect to what he ingests in public."<sup>2)</sup> This comment allows us to define a first model in the relationship between the artist and food—the self-centered, narcissistic model. In point of fact, even though he frequently eats in company—mostly with Bronzino—Pontormo does not allow himself large-scale, convivial excitations and later feels obliged to settle accounts, alone, with the things he ate.

The artist, in this case already in his old age, experiences his social situation—as an isolated being separated from the outside world with which he barely has any relationship—through a work in the production of which he moves into the inevitable relationship with food, which rises up before him like a threat he must control and restrain at all costs. The external threat—of which food, is the vehicle—is, finally, the threat of death, against which Pontormo mobilizes all his forces, using the diary like a real war diary to give a daily account of the progress of a battle—the battle for survival of the artist insofar as he is the self-centered subject, self-sufficient against the forces of dissolution and destruction that come to him from all that is external: society, death.

3. Since I'm not concerned here with tracing a history but with inventing a hypothetical typology, let me take a chronological leap to the present.<sup>3)</sup> But before reaching Tiravanija, I would like to quote an observation made by Christian Boltanski interjected in a debate on the question of art education presided over by Thierry de Duve:

*There is something I adore in a Truffaut film—it has Jean-Pierre Léaud in it, but I don't remember which it is. He works in a private detective agency with an old detective*

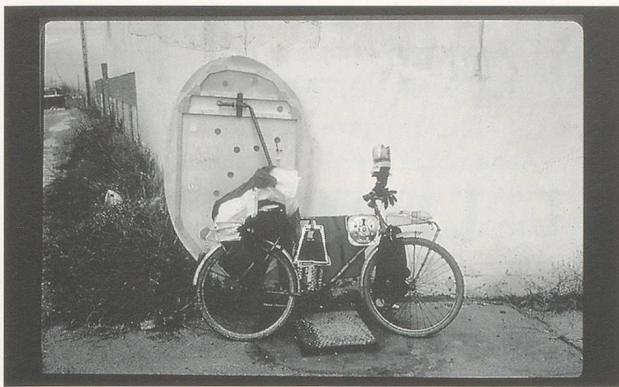
*who acts as his mentor and says to him: "On Thursdays there's a really good cassoulet in a small restaurant on the corner where Boulevard Montparnasse meets Boulevard Edgar Quinet." Then the old detective dies, and what seems horrible is that his knowledge is going to disappear. That's really what teaching is, telling someone that on Thursday a really good cassoulet is served on the corner of such-and-such street... That works even at a "Club of Five" level: There are those who know the cassoulet is good and even if the cassoulet isn't good, it is unthinkable because those five and only those five know the cassoulet is good at that place.<sup>4)</sup>*

Over the course of the debate, Thierry de Duve would insist on valorizing the initiation aspect in the artistic apprenticeship, adding that what Boltanski calls the "Club of Five" is what he himself calls "tradition" and what others would call the "avant-garde."

The fundamental idea here, which the equivalence of terms suggested by de Duve reinforces, is that the circumstance of knowing where, when, with whom, and what we eat, arises as an identifying element in a specific kind of knowledge and social code. The transmission of this information emerges as a protocol or precondition for admission into a restricted circle of the elect: the artist's group. Dining communion thus favors the demarcation of a group that through this ritual establishes itself as being separated from the totality of society.

In relation to the model above, there is a dislocation from the field of narcissism to the field of conviviality, and self-centeredness yields to group spirit. We are no longer in the self-centered narcissistic artist mode, but in that of the sociable artist with elite tendencies—the elite can be tradition, the academy, the avant-garde, the group, the lobby, even the marginal bohemian class—socially oriented toward a special type of conviviality which is, also, a kind of preservation and reproduction of the distinctive attributes and affirmation of the corresponding power of artists, insofar as they are a group.

4. In 1992, at the 303 Gallery in New York, Tiravanija turns the gallery inside out and back to front, emptying the contents of the offices and storage areas onto the floor of the main gallery, and

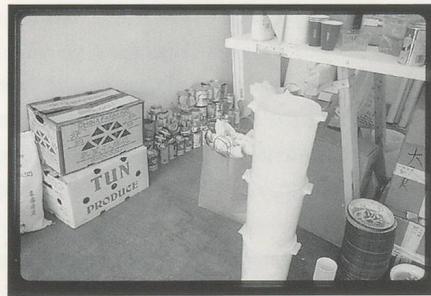


RIRKRIT TIRAVANJA, UNTITLED, 1994 (from Madrid Airport to Reina Sofia) / OHNE TITEL (vom Flughafen Madrid zum Reina Sofia).

transforming the rear office into a canteen where he prepares and serves food to visitors. In 1993, in the Aperto of the Venice Biennale, he installs a canoe in which noodles are cooked and offered to visitors. At the end of 1994, at "Cocido y Crudo" at the Reina Sofia in Madrid, his installation includes a small camp stove and a mini-video with a catalogue of the meals and meetings that took place during his bicycle trip from the airport to the exhibition site. From these descriptions, Tiravanija's work may easily be seen as a methodical, systematic inversion of the models previously mentioned. Tiravanija prepares the food and serves it to others, sharing with them the time and the circumstances of the meals. Self-centeredness yields to total openness, and what could be an individual exercise becomes a collective activity. Even though the installations take place in spaces or venues within the system of contemporary art, Tiravanija's intervention consists of inverting or physically effacing the elements of elitist differentiation and classist exclusion.

This dislocation is reinforced by the fact that the food itself implies factors of geographical and cultur-

RIRKRIT TIRAVANJA,  
UNTITLED (FREE), 1992,  
installation, detail /  
OHNE TITEL (FREE),  
Installation.



RIRKRIT TIRAVANJA,  
UNTITLED (FREE), 1992,  
food remains /  
OHNE TITEL (FREE),  
Essenreste.



al distancing. At 303 Gallery he served Thai curry—reflecting his dominant biographical and cultural reference—and at the Biennale he evoked Marco Polo's discovery of noodles and their subsequent importation to the West in 1271.

Tiravanija's work is one of the rare examples of an intervention that effectively breaks down the barriers isolating the small audience in the art circuit. Tiravanija's food is available to anyone who turns up. In this way, he also dismantles the elitist model of the meal of the initiates as a form that reproduces the special social position of artists as a group. The artist no longer has to be concerned with the form in which he must relate to others, to the degree that he stops thinking of himself as a subject blessed with special attributes and tries instead to be like any other person. As one of the most famous Portuguese popular songs goes: "If someone humbly knocks at the door, let him sit down at the table with the rest of us."

5. Even so and to conclude, it would be curious to know what Tiravanija would say if Pontormo and Boltanski were to walk in to eat at the opening of one of his next shows in New York or Bangkok.

(Translation from the Portuguese: Alfred MacAdam)

- 1) *Dossier Pontormo* (Paris: Editions Macula, 1984).
- 2) Ibid., pp. 52–53.
- 3) We will leave for another time the role of food in American Pop Art and European Nouveau Réalisme—specifically in Warhol, Oldenburg, or Spoerri—which could open the way to the definition of another model, a model of critical seduction based on a combination of spectacular *mise-en-scènes* and fetishistic distancing.
- 4) Thierry de Duve, *Faire école* (Paris: Les Presses du Réel, 1992), pp. 139–140.