Автор: Sharpforge 06.06.2009 05:23 -

Что это – пошлый и дерзкий повод для сплетен или произведение искусства? В любом случае, десятидюймовый шоколадный "Санта-Клаус с анальной пробкой" за 100 долларов стал предметом обсуждения в нью-йоркской тусовке. Шоколад порадует своим вкусом, а сладкий натиск не даст вам заснуть

Девочки и мальчики, мечтающие вырасти и устроиться на работу на шоколадную фабрику, слышите меня? Будьте на чеку! С таким отрезвляющим посланием выступила Мишель Маккароне, нью-йоркский арт-дилер. Ее мечты только что воплотились в реальность.

"Я без остановки ела этот шоколад целую неделю, — возбужденно говорит она, растягивая слова, словно Ллойд Гроссман. — И я, типа, чуть умом не тронулась. Я, типа, не только пятнами вся покрылась, я сегодня утром зашла к своему психиатру и говорю ему: "У меня бывают сильные приступы паники", а он такой: "Мишель, сколько вы съедаете шоколада?" Маккароне чешет свою голову в бейсболке с логотипом производящей элитный шоколад компании Guittard, чью продукцию она продвигает. "Я из-за этого стала раздражительной, — говорит она. — Здесь такое высокое содержание какао, что испытываешь что-то вроде эйфории. Не знаю, из-за чего я бешусь — то ли от абстинентного синдрома, то ли потому, что моя голова сейчас просто взорвется".

В том, что мечта оказалась не столь уж радужной, Маккароне некого винить, кроме себя. Ее предприятие, которое по ряду странных причин называется Peter Paul Chocolates, — это временное предприятие в ее галерее Maccarone Inc, расположенной в индустриальном массиве на окраинах Гринвич Виллидж. Хуже того, автором шоколадных изделий и автором проекта является Пол Маккарти, 62-летний художник из Лос-Анджелеса, который сделал себе имя в 70-х: во время своих перформансов он катался по полу, набивал штаны тунцом и запихивал себе в рот сосиски. Кроме того, он оказался мастером уклоняться от интервью: мне так и не удалось с ним связаться.

Но самое ужасное, что подарочная конфета Маккароне выполнена в виде десятидюймовой фигурки, она же сексуальная игрушка, под названием "Санта-Клаус с анальной пробкой". Изделие продается по цене 100 долларов (48 фунтов).

Предприятие оказалось на удивление обстоятельным. Маккарти оформил ее в виде витрины с зеркалами, полочками, цветастой бумагой с силуэтами Санта-Клаусов. Часть галереи была отгорожена и загерметизирована, чтобы создать пригодные для производства шоколада санитарные условия. Здесь Маккароне по будням руководит работой шести человек во главе с кондитером Питером Грюлингом, который контролирует процесс превращения высококлассного шоколада Guittard с 72-процентным содержанием какао в Санта-Клаусов.

Удивительно, что им вообще удалось что-то организовать, ведь Маккарти сделал Маккароне это предложение в июле текущего года. "Производители шоколада, типа, отказались, — рассказывает она. — Они говорили: "В такой срок просто невозможно открыть фабрику. Это смешно". Но сочетание блаженного неведения и решимости

## Санта-клаус в роли сексуальной игрушки: как насчёт какао?

Автор: Sharpforge 06.06.2009 05:23 -

придало ей сил. Помогло и то, что Маккарти прежде уже приходилось работать с шоколадом — он делал Пиноккио с повисшим носом и пиратов. Все это укладывается в его концепцию, согласно которой современной культуре во многом свойственен инфантилизм, от которого прямая дорожка к глотанию, дефекации, пище, сексу и попыткам приучить ребенка к горшку. Он не единственный художник, который превратил свою галерею в продуктовый склад, а сама идея, по правде сказать, немного затаскана. Тем не менее, мало кому приходило в голову превратить свое искусство в фабрику и такого рода торговое предприятие.

Маккароне и Маккарти добились успеха, но не во всем. У них возникли проблемы с упаковкой: они собирались обклеить коробки кусками богемного нью-йоркского арт-журнала Artforum, но "мы, типа, промахнулись", говорит Маккароне. "На это дело уходит больше сотни экземпляров журнала в день".

Есть сложности и с подготовкой кадров: "Каждый день одна женщина из отдела упаковки спрашивает: "Что такое анальная пробка?" Попадается и брак: Маккароне берет с конвейера одного Санта-Клауса и с беспокойством переворачивает его: "Этот весь какой-то порченый, пусть отправляется на полку к "плохим Санта-Клаусам". Она кладет его в штабель с разломанными Санта-Клаусами. Рядом с ними мрачно лежит странная сумка с надписью: "Шлюха — Нью-Йорк".

Но эти небольшие затруднения, пожалуй, ничто по сравнению с тем, как сложно с успехом продать шоколадную фигурку за 100 долларов. Впрочем, во время строгой дегустации, которая состоялась позже на тротуаре, "Санта-Клаус с анальной пробкой" Маккарти легко обошел Санту "со вкусом шоколада", который был куплен в аптеке за 2 доллара.

Детище Маккарти представляет собой полое украшение, которое легко раскусывается и тает на языке. "Во вкусе этого шоколада нет никакой особенной нотки, – говорит Грюлинг. – Это какао-бобы плюс отлично сбалансированный вкус".

По сравнению с ним, Санта за 2 доллара — это мерзкий самозванец, в котором какао отчасти заменено гидрогенезированным растительным маслом: жирный, свинцового оттенка, со вкусом, в котором сочетаются нотки пережженного масла и отходов шоколадного производства.

Но 100 долларов! Кто-то может также возразить, что для секс-игрушки маккартиевский Санта, пожалуй, хрупковат. "Ну, — задумчиво произносит Маккароне, — если вы собираетесь ни с того ни с сего засунуть эту штуку в задницу... Ну я не знаю... Может, и получится... Я не пробовала. Главная загвоздка в том, как покрыть издержки. Я воспринимаю шоколад лишь как материал для изготовления этой грандиозной скульптуры. Дорогой шоколад, дешевая скульптура".

Вопреки всем проблемам, галерея выпускает тысячу штук в день. За 10 дней удалось продать всего 1 тыс. фигурок, но заказы продолжают поступать. "Разумеется, покупают знатоки искусства, – говорит Маккароне. – Но и случайные люди через интернет

## Санта-клаус в роли сексуальной игрушки: как насчёт какао?

Автор: Sharpforge 06.06.2009 05:23 -

заказывают".

Некоторые "типа, любители" берут помногу. И их не смущает ограниченный срок годности этого изделия. Маккароне, кажется, и правда уверена, что эти фигурки весьма долговечны.

"Шоколад хранится год — если вы собираетесь его есть, — говорит она. — С точки зрения пластического искусства, если вы подвергнете его воздействию высокой температуры, он расплавится. Если будете его хранить в условиях повышенной влажности, на нем образуется налет, то есть на белой обертке появится патина. Но Пола это не беспокоит — скульптура есть скульптура".

Что касается того, насколько этот проект окупится, и есть ли вероятность того, что однажды он возродится где-нибудь еще, то Маккароне считает — "поживем — увидим". "Все зависит от того, как именно его будут продавать, будет ли создан отдельный магазин, смогут ли дилеры его грамотно продавать. На данный момент ничего не решено, да и не нужно сейчас ничего решать — это зависит от динамики".

Проглотит ли публика? Другие примеры съедобного искусства для гурманов

Дитер Рот. Уроженец Германии художник Дитер Рот, который скончался в 1998 году, у всех ассоциируется с едой. Завороженный текстурой жирных пятен, плесени и проделанных насекомыми ходов, он создавал работы, подобные его "Автопортрету" (1969). С виду обычный комочек шоколада выглядит потрескавшимся, пронизан ходами насекомых и пахнет прогорклым жиром.

Хелен Чэдуик. В созданной этой британской художницей работе "Мясные лампы" (1989) было использовано сырое мясо. На изысканной фотографии представлена композиция, изображающая тело и душу человека. Инсталляция "Какао" (1994) представляла собой бассейн с бурлящим шоколадом, тошнотворный запах которого чувствовался за несколько ярдов, вызывая отвращение и позывы.

Джузеппе Арчимбольдо. В настоящее время в парижском Mus?e du Luxembourg проходит ретроспектива великого "пищевого" художника итальянского Возрождения — Арчимбольдо (1527-1593), который известен, прежде всего, своими портретами, составленными из изображений фруктов, овощей, цветов и рыбы.

Сара Лукас. В своих скульптурах, которые часто изображают гениталии, британская художница использовала всевозможную еду. В году она сделала 12 фруктовых пирогов с ромовой пропиткой и украсила их фотографиями своей работы, которые были напечатаны на глазури. Пироги были проданы по 480 фунтов за штуку.

Тацуми Оримото. Японский художник Оримото, известный также как "хлебный человек", прославился благодаря перформансам, в ходе которых он оборачивает голову багетами. В году его пригласили поучаствовать в открытии галерии Baltic Cantre в Гейтсхеде. Там он выступил с перформансом, который должен был напомнить посетителям о

## Санта-клаус в роли сексуальной игрушки: как насчёт какао?

Автор: Sharpforge 06.06.2009 05:23 -

первоначальном предназначении здания, в котором расположилась галерея: там была мельница.