

¡Muérdeme! El uso de la comida en las prácticas artísticas contemporáneas

Bite me! The use of food in contemporary artistic expressions

Marta Neroj

Universidad de Málaga (España)

martaneroj@gmail.com

Fecha de recepción: 14/06/2021

Fecha de aprobación: 26/09/2021

Resumen:

El presente artículo estudia los vínculos entre la comida y el arte contemporáneo, descubriendo las iconografías y temáticas más recurrentes que tocan diferentes problemáticas de diversos ámbitos, como la antropología, la ecología, el feminismo, la sociología, el activismo, el postcolonialismo y el psicoanálisis. Se presentan posibles lecturas de obras de los siglos XX y XXI que se sirven de la comida como tema o materia creativa. Se trata de un análisis interdisciplinar de las diferentes representaciones del alimento. El objetivo es demostrar la importancia y vigencia de los debates que abren este tipo de obras e incentivar la necesidad del desarrollo del tema.

Palabras clave: *comida, ritual, desperdicio, tabú, feminismo.*

Abstract:

This article studies the links between food and contemporary art, discovering the most recurrent iconographies and themes that touch on different issues in various fields, such as anthropology, ecology, feminism, sociology, activism, postcolonialism and psychoanalysis. It presents possible readings of 20th and 21st century works that use food as a theme or creative material. It is an interdisciplinary analysis of the different representations of food. The aim is to demonstrate the importance and relevance of the debates that such works open and highlight the necessity of the further investigation of the subject.

Keywords: *food, ritual, waste, taboo, feminism.*

Introducción

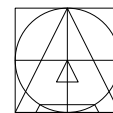
El arte y la comida están ligados desde sus principios. Como apuntan García y Lapeña (2013), desde sus principios utilizan los mismos productos en el proceso de su elaboración, como el huevo, la sangre o diferentes aceites. Como tema u objeto del arte, la comida igualmente estaba presente a lo largo de la historia, desde la carne cazada en las cuevas prehistóricas, como símbolos cristianos durante el Medioevo, como alegorías en el Renacimiento, bodegones vanitativos en el barroco, decoración en otras épocas, hasta la contemporaneidad, cuando los artistas abordan nuevos materiales y pasan a emplear el alimento mismo. La comida y el arte tienen en común también otro vínculo, los principios como disciplinas artesanales que, con tiempo, iban emancipándose y pasando del mero *tekné* al arte en su sentido “elevado”. Junto con la multiplicación de contextos artísticos en la época contemporánea, el estudio exhaustivo de obras que manipulan el alimento como objeto o material, se vuelve más exigente y más amplio, ya que entran en juego diferentes contextos, ya sean personales del autor, como cuestiones socio-culturales, que antes quedaban desapercibidas por la propia naturaleza del arte como profesión-oficio. En la contemporaneidad las tradiciones pasadas se entrecruzan, multiplican, complementan. Muchos artistas juegan con estas nociones recreando ideas de la historia o incluso apropiándose de las imágenes (como por ejemplo Vik Muniz). El artista Carl Warner, quien crea fotogramas llamadas por el mismo “*Foodscapes*”, paisajes de comida, que se basan en la estética del objeto-alimento y su manipulación para crear paisajes un tanto surrealistas... Aunque el surrealismo siempre buscaba un símbolo en los objetos que representaba, el propio padre del movimiento - Salvador Dalí - ya se servía de los alimentos para crear escenas y paisajes. War-

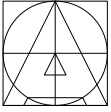
ner, en su página web, establece otra relación de su obra con la historia del arte, revocando a las obras de Giuseppe Arcimboldo, quien utilizaba la comida y su forma para crear imágenes que juegan con la percepción del espectador. Las piezas de Warner están hechas para divertir, y son usadas para promocionar la nutrición sana, pero no conllevan mensajes subyacentes.

El alimento es la base de la pirámide de las necesidades humanas, mientras que, según el dicho, el arte es el alimento del alma. Muchos artistas a lo largo de la historia decidieron jugar con la frontera entre lo biológico y lo intelectual, trayendo la comida al arte como la materia o como su tema principal; estudiándola en diferentes niveles interpretativos: histórico, sociológico, ético, ecológico, antropológico o psicológico. En este artículo quiero llamar la atención sobre los diferentes modos de utilizar la comida en el arte contemporáneo, junto con sus lecturas posibles, que asombran por su multiplicidad y multitud.

Comer – un acto ritual: rituales religiosos y profanos

El primer aspecto estudiado en este artículo es la dimensión antropológica del alimento, relacionada con los aspectos culturales y tradicionales de los pueblos. Desde aquí salen dos vías principales: el tabú y el ritual, que mayoritariamente parten de las tradiciones religiosas. En la religión judía la prohibición proveniente del Antiguo Testamento, donde encontramos expresiones como: “*Pero carne con su vida, es decir, con su sangre, no comeréis*” (Génesis 9:4), que se relacionan con el modelo de la matanza ritual, que obliga a deshacerse completamente de la sangre del animal antes de su cocción. En el arte





visual se pueden encontrar ejemplos que desarrollan este tema; como puede ser el caso de Hermann Nitsch y sus acciones que recrean este ritual. Estas representaciones cuentan con un material (o tema) muy frecuentemente usado en el arte, que alude a lo ritual – la sangre. Este medio estaba presente en el arte como material desde sus principios, según manifiestan García y Lapeña (2013). Igualmente, la sangre se relaciona con temas importantes del psicoanálisis: lo abyecto, la pulsión de la muerte o el inconsciente. Nitsch formaba parte del movimiento llamado “accionismo vienés” – un movimiento conocido por el uso de la sangre como material artístico. Era un grupo que guiado por las ideas freudianas atravesaba fronteras y rompía tabúes de la católica sociedad austriaca de los años 60 y 70 del s. XX. El objetivo de sus obras provocativas era el autoconocimiento a través de la liberación del inconsciente. Al mismo tiempo querían agitar a los espectadores encerrados en los tabúes de la época, lo que se visualizaba con prácticas abyectas y moralmente cuestionables, como los elementos rituales, las orgías sexuales, la mutilación, etc.

Sin embargo, el ritual puede entenderse también desde una óptica alejada de lo religioso, y llevada a lo profano y cotidiano, al pensar sobre los rituales diarios: comer, lavarse, cuidar de sí mismo. Una artista que estudia rituales domésticos en su obra es Janine Antoni, artista americana que, al igual que los accionistas vieneses, presta atención al cuerpo y sus límites. En *Gnaw* (1992) parte del acto de comer, para lo que Antoni utilizó dos sustancias: el chocolate y la manteca que esculpía con sus dientes y boca (Figura 1). Esta acción nos lleva a la primera fase del desarrollo psicosexual según Freud – la fase oral, cuando la herramienta para conocer el mundo por el ser humano es su propia boca. Klaus Ottmann, el director del *Center for the Study of Modern*

Art, en la conferencia anual en Nueva York en 2013, caracterizó este acto de escupir con la boca como “acción infantil” (CAA, 2013). Antoni investigaba su cuerpo como herramienta escultórica, pero también sus límites, ya que en principio modelaba el chocolate, pero después tenía que hacer lo mismo con la manteca. Los dos son productos utilizados en la repostería, sin embargo, confrontarse con dos cubos de 272,15 kg cada uno es diferente que comerse un chocolate o un mantecado. Antoni utilizó estos materiales para crear un contraste entre lo apetecible y lo abyecto. Picar constantemente durante horas sobre el chocolate y la manteca igualmente puede llevar a pensar en la repetición, la compulsión a la repetición (o comer). La obra se acompañaba de 27 cajas de chocolates hechas de lo que la artista escupía del chocolate, y 130 pintalabios con pigmento y cera que provenían de lo escupido de la manteca. Antoni dijo que el hecho de recuperar estos objetos estaba relacionado con darle uso a los desechos, lo que podemos relacionar con el movimiento *zero waste* y la ecología. Los objetos hechos de estos restos igualmente referencian la caricatura comercial de la imagen de la feminidad (CAA, 2013). Antoni era consciente de que la obra no iba a permanecer para siempre, no obstante, le extrañó la rapidez del deterioro del cubo de manteca, que pronto después de su finalización se cayó. La artista decidió dejarla en un estado derrumbado, ya que hacía referencia a la grasa descontrolada en los cuerpos humanos (femeninos). Antoni, por lo tanto, abre un debate feminista, preguntando por la condición de la mujer en la sociedad contemporánea.

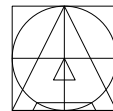


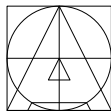
Figura N° 1

Gnaw

Fuente: encuesta Antoni, J. (1992)

Dentro de los rituales diarios destaca la cena, que muy a menudo se celebra en compañía de otras personas. El tema de la (última) cena es un gran tema en los estudios antropológicos y sociológicos de la comida, pero también en la historia del arte. Una obra que perfectamente recoge esta idea es la obra feminista por excelencia *Dinner Party*, de Judy Chicago (1974-76). La instalación en forma de homenaje recoge los nombres de las mujeres más célebres de la historia, partiendo de “la diosa primordial” y pasando por las figuras principales de diferentes épocas, como Artemisa Gentileschi o Virginia Wolf. Construyendo una enorme mesa triangular “cita” a cada mujer con un mantel fantástico y un plato cerámico a juego. Es una especie de la primera y la última cena de las mujeres que revolucionaron el mundo en diferentes momentos y disciplinas. Formando parte de una exposición permanente en el Brooklyn Museum en Nueva York, da la sensación de una reunión que continúa ininterrumpidamente en el tiempo. Siendo una “cena” subraya la sensación de que se trata de un ritual que crea una comunidad. El acto de comer juntos siempre establece y refuerza los vínculos entre las personas. El arte también tiene este potencial, aunque este se desarrolla con más fuerza en el arte relacional, lo que se retoma más adelante al hablar de obras de Breguła y González-Torres. Igualmente, *Dinner Party* en su forma triangular, podría aludir a las ideas de Lévi-Strauss, ya que de alguna manera casa lo gastronómico y lo cultural en un solo acto. En los años 60 del siglo XX, Lévi-Strauss en su práctica estructuralista estableció conexiones entre la comida, la cultura y la naturaleza, a través del concepto del triángulo culinario. Partió de los tres estados del procesamiento de los alimentos presentes en todas las culturas: lo crudo, lo cocido y lo podrido. La comida cruda está en su estado neutral, pudiendo pasar por fases naturales o culturales para llegar a su estado podrido

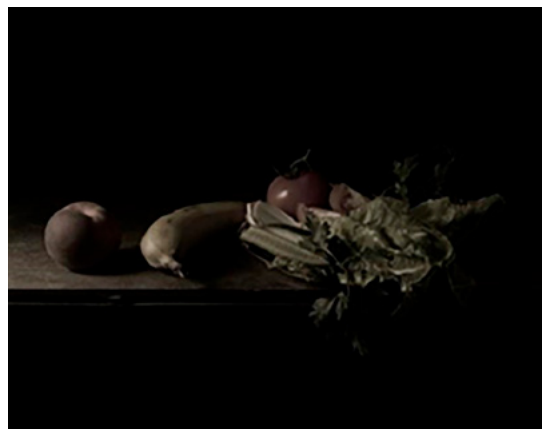




o cocido respectivamente. Lo cocido incluye sobre todo las prácticas de ahumar, hornear – el uso del fuego – algo que en la mayoría de las culturas va asociado a la primera transformación de la comida, pero también lo que mayoritariamente se asocia al género masculino. Mientras que lo hervido es una expresión relativa a lo femenino, también más elaborada, aunque a su vez más natural, ya que tras la cocción en el agua la comida conserva sus sabores, fluidos, esencias, a diferencia de las prácticas como el horneado. Finalmente se puede observar que las interacciones tienden a un proceso binario/dual que siempre contempla contraposición de dos polos, ya sea cultura vs. naturaleza, no elaborado vs. transformado, hervido – vida vs. horneado – muerte, etc. Sin embargo, el mismo autor ve las contradicciones y las fuerzas internas del triángulo que constantemente cambian su estructura.

Una obra que demanda una mención en el contexto de la última cena, ya que actualiza este relato bíblico, es la obra de Mat Collishaw – *Last Meal on the Death Row* (2010 y 2011). Se trata de unas composiciones fotográficas que, recreando la estética del bodegón español barroco, representan la última comida de los prisioneros condenados a la pena de muerte, tituladas con sus nombres y apellidos (Figura 2). Collishaw interesado en la “estetización de la violencia” (Glover, 2012), consigue perfectamente captar la noción vanitativa y poética de su proyecto. Resulta inquietante que una imagen tan cercana a los antiguos bodegones en su estética y composición, pueda provocar sensaciones tan abyectas en los espectadores cuando se les añade la información sobre a quién “perteneían”. Las fotografías, y al mismo tiempo la comida, quedan dotadas de un aire ominoso (*das Unheimliche*) ya que estamos viendo la “última cena” de una persona, un criminal, que en el momento en el que

estamos contemplando la obra ya está muerta, lo que recuerda la foto de Alexander Gardner Lewis Payne, *el prisionero antes de la ejecución* (1895) y su recepción. Collishaw considera que esta comida representa a la persona ejecutada: “Las fotografías se convierten en retratos-sustitutos de los ejecutados” (Collishaw, 2014). Sabemos que las comidas fotografiadas no son las mismas que comieron los prisioneros, pero su recreación proporciona la misma sensación que en el caso de ver el original. Esta sensación es una mezcla de contradicciones que el artista llega a provocar en los espectadores: “en el mundo de Collishaw, la seducción se encuentra con la repulsión, lo chocante se convierte en lo atractivo, lo bello se vuelve repelente y el deseo se cruza con el dolor” (Collishaw, 2016). Lo consigue a base de crear composiciones muy elegantes, fuertes, que aluden a la tradición barroca, mientras que los temas son la muerte, la agresión, la naturaleza oscura del ser humano.



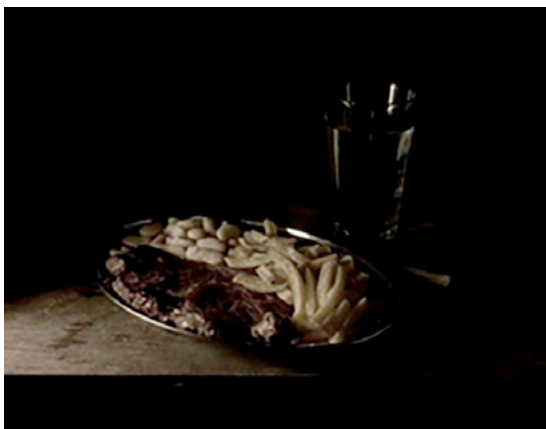


Figura N° 2
Last Meal on the Death Row: Karla Faye Tucker/Hai Hai Vuong
Fuente: Collishaw, M. (2010)

Demanda social: el modelo alimentario y el desperdicio

En las fechas posteriores Mat Collishaw vuelve su mirada al bodegón, pero esta vez lo compone de alimentos industrializados y llenos de grasa y azúcar, símbolos de los años 90. Se trata de un tema relativo al estilo alimenticio capitalista, de la comida rápida, llena de azúcar y sustancias aditivas, lleva a adicciones y enfermedades que “consumen” nuestras vidas. Mat Collishaw estudió este asunto en su *Natura morte* en 1994 (Figura 3). La obra consta de una serie de fotografías que recogen un bodegón contemporáneo, lleno de comida altamente procesada. El artista parece estar reflexionando sobre la noción venenosa de este tipo de comida, ya que en las fotos aparecen insectos encima de los restos de productos. Todo se mantiene en un desorden típico de los cuadros vanitas, sin embargo, ya no es tanto una llamada de la vanidad

y poca importancia de las cosas que uno posee ante la muerte; sino una basura venenosa llena de plástico que no se deteriora, sino que se acumula en la Tierra que la humanidad poco a poco va envenenando y matando. Podemos entonces contar esta pieza como un ejemplo del arte que habla del desperdicio de la comida y temas ecológicos.

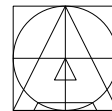
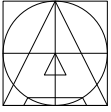


Figura N° 3
Last Meal on the Death Row: Karla Faye Tucker/Hai Hai Vuong
Fuente: Collishaw, M. (2010)

Artistas como Klaus Pichler, conscientes de la escala del problema, optan por el desarrollo de una



poética visual que tiene como objetivo concienciar a la gente. El desperdicio se da tanto a escala doméstica, como a escala mundial, creando desigualdades en la Tierra, donde países europeos y norteamericanos tiran toneladas de comida, mientras que en África el hambre sigue siendo una gran preocupación. Su proyecto *One third* de 2019 ilustra estas inquietudes de manera excepcional (Figura 4). La obra se compone de 36 fotografías que captan alimentos podridos expuestos en forma de bodegones elegantes. Las inscripciones debajo de las imágenes proporcionan la información básica sobre el producto: el sitio de producción, el método de cultivo, la exigencia del agua, el precio, entre otros. Los bodegones se acompañan con la fotografía del recibo que recoge la explicación del proyecto:

Según un estudio de la ONU, un tercio de los alimentos del mundo se desperdician, la mayor parte de ellos en los países industrializados del norte global. Igualmente, 925 millones de personas en todo el mundo están amenazadas por el hambre. La serie *Un Tercio* (*One Third*) describe la conexión entre el desperdicio individual de alimentos y la producción globalizada de alimentos. La comida podrida, organizada en elaboradas naturalezas muertas, retrata una imagen abstracta del desperdicio de comida, mientras que los textos que le acompañan profundizan las raíces del asunto (Pichler, 2019).

Las cuestiones del desperdicio alimentario están ya anunciadas por el padre del *Eat Art* - Daniel Spoerri, quien utilizaba restos de la comida (restos de una cena) para crear sus ensamblajes *snare-pictures* compuestos como mesa abandonada en una tabla y fijados en la pared. Sin embargo, las obras de Spoerri

que pasan de lo horizontal a lo vertical, dieron principio a la cultura fetiche de redes sociales que vivimos en la actualidad, donde la comida encontró un vasto espacio, creándose el movimiento del llamado *food porn*.



Salad

Sort: Frisee Salad / Place of production: El Ejido, Almeria, Spain Cultivation method: Foil green house / Time of harvest: All- season / Transporting distance: 2.686 km / Means of transportation: Truck / Carbon footprint (total) per kg: 0,66 kg / Water requirement (total) per kg: 389 l / Price: 2,49 € / kg

Figura N° 4

Last Meal on the Death Row: Karla Faye Tucker/Hai Hai Vuong
Fuente: Collishaw, M. (2010)

Comida-fetichismo y el tabú: la sexualización del alimento (nociones feministas)

Food porn es un estilo de fotografiar comida de manera que conmueve los sentidos, despierta apetito y hace la boca agua, que en forma de hashtag se extendió por el mundo del Internet y las redes sociales, sobre todo el Instagram. La palabra *porn* en este contexto busca disociarse del contexto sexual, y más bien se refiere a la estética del exceso y el capitalismo (Dejmanee, 2016). La noción voyerista que puede conllevar apreciar una foto de un plato ya la describió Barthes en *Ornamental Cookery*. Mencionando las prácticas de la revista *Elle* a la hora de representar la comida, preludiaba este movimiento tan popular en la actualidad. Decía: “cocinar según *Elle* es solo para el ojo” (2009, p. 89). Barthes igualmente lo vincula a las prácticas de marketing y publicidad. En los tiempos actuales en ámbito de las redes sociales puede entenderse de una manera parecida, entendido como la cultura del fetichismo. La idea de la “pornografía” de la comida va aún más allá en la obra de Stephanie Sarley. En su creación multimedial elaboró un proyecto *fruit art videos*, el cual se concentró en la plataforma Instagram. Sus vídeos ya no son sugerentes, sino explícitos. Su interés por lo perverso se ve en todos los proyectos que realiza. También le caracteriza una actitud inconformista que se visualiza por ejemplo en el

hecho de que su perfil haya sido borrado del Instagram ya varias veces, sin embargo, ella persiste y sigue creando y subiendo fotos y vídeos. Es una humorista, entonces sus obras hay que tomarlas con una cierta distancia. La idea de creación que subyace es feminista, lo que advirtió en la entrevista para Berlin Art Link de 2018: “Mi trabajo es sobre la representación de la cruda feminidad en las artes” (Harrison, 2018). En la misma entrevista expresó que su arte debe inquietar al espectador y sacarlo de la esfera del confort. Por lo tanto, utiliza la abyección para hacer al espectador rechazar la imagen, pero seguir queriendo mirar.

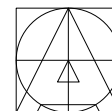
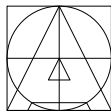


Figura N° 5
The First Touch
Fuente: Sarley, S. (2016)



El tabú puede entenderse en términos bíblicos - la fruta prohibida, interpretada como el tabú culinario. San Agustín de Hipona ya interpretaba esta leyenda bíblica como metáfora del acto sexual. Desde allí se aprecia la relación íntima de la comida y la sexualidad, ya que, como advierte Stronciwilk: “los dos se relacionan con la pérdida del control de la lujuria del cuerpo mismo” (2018, p. 40). Natalia LL en 1974 realizó una serie de fotografías y vídeos que llamó *Arte de consumo*. En ellos unas modelos comen de manera sugerente alimentos que en su forma aluden al órgano reproductor masculino y los fluidos corporales. La obra es una crítica de la situación de la Polonia de entonces - el comunismo, el telón de acero y la falta de productos en las tiendas. Para realizar esta obra la artista tenía que conseguir del extranjero tanto los plátanos, como las salchichas e incluso los palitos salados. Sin embargo, ha sido vista e interpretada como una obra puramente erótica. Estaríamos ante la doble cara del arte, la idea vs. la recepción, lo que podría relacionarse con el concepto de la “obra abierta” de Umberto Eco (1984), es decir, aquella que no existe sin la interpretación del público. No se puede pensar que la artista no tenía ningún interés en este tipo de interpretaciones, ya que es cierto, que las modelos están aludiendo a los actos sexuales. Sin embargo, era más bien una invitación a la confrontación. Hay que subrayar que lo “desvergonzado” en esta obra es el acto de comer y el alimento con su forma sugerente. El interés de Natalia LL por el cuerpo se ve en varias dimensiones en esta obra - de nuevo aparece lo oral, como en la obra de Antoni, pero aquí con un claro fondo sexualizado. No obstante, tanto el acto de comer, como el acto sexual son acciones habituales que cada ser humano realiza, de modo que la artista estudia la relación entre estas dos y lo que pasa entonces con el cuerpo.

Joanna Rajkowska, otra artista polaca, representa su cuerpo como un producto comestible de consumo. En *Satisfacción garantizada* (2000) la artista creó una marca ficticia, que siguiendo las prácticas de marketing vende productos preparados a base de sustancias del cuerpo de ella. Entre otros productos aparece comida congelada y bebidas en lata. Como sub-proyecto creó también *Kobieta w kulkach* (La mujer en Pastillas) que entendía pastillas de sabor salado compuestas por: “pulpa neuronal [neuronas de Joanna Rajkowska], agua, sal, estabilizador E-450 y E-331, potenciador del sabor E-21, antioxidante E-301, conservante E-250, colorantes” (Rajkowska, 2000). Las dos obras aludían al canibalismo y el consumo excesivo que caracteriza los tiempos contemporáneos, pero también invitan a reflexionar sobre la imagen de la mujer. Mujer como producto, su cuerpo comercializado, “listo para comerlo”, sexualizado. Se puede establecer relación con la obra de Antoni, pero también las obras de Collishaw - ya que Rajkowska menciona las sustancias artificiales que “mejoran” el sabor, pero envenenan el cuerpo.

Como se aprecia a base de estos ejemplos, el arte que utiliza el alimento como objeto sexual es una práctica principalmente de las mujeres y del feminismo. Quizá tiene que ver con la tradicional vinculación de la mujer y la cocina, lo que ya aparecía en obras de Martha Rosler (*Semiótica de la Cocina*, 1975) y también en los estudios antropológicos.

Lo vergonzoso, lo prohibido, lo indecible está ligado al concepto del tabú; a su vez relacionado con el tabú culinario estudiado por Mary Douglas o Marvin Harris. Si entendemos el tabú como lo prohibido, podemos establecer la relación con las obras que, por su material, y a veces la representación, invitan a los espectadores a romper las reglas generales de una galería de arte y comerse la obra. Hay artistas

que juegan con este hecho de alguna manera invitando a realizar un “acto de vandalismo”. Un ejemplo es la obra *Las Galletas de Klippenberg* (2012) de Karolina Breguła, que consiste en 121 galletas negras encima de un pedestal de madera. La obra nació tras la famosa destrucción de la obra *When it starts dripping from the ceiling* (1987) de Martin Kippenberg. Breguła coloca sus galletas en el espacio de la galería sin ningún tipo de instrucción, pero estudia la respuesta del espectador (Figura 6). La comisaria de la exposición *Vasos comunicantes* (2018) Monika Olesiejuk en una entrevista advirtió que en la inauguración la mitad de las galletas habían desaparecido (2018). La obra puede entenderse en claves de lo que Bourriaud llama “estética relacional”. Es decir, el arte cuya “parte más vital (...) responde a nociones interactivas, sociales y relacionales” (Bourriaud, 2008). El autor de la definición nombra como uno de los ejemplos principales la obra de Félix González-Torres: *candy pieces. Untitled* (Ross in L.A.) (1991). El artista cubano construye una montaña de caramelos de diferentes colores cuyo peso ideal corresponde a la media masa corporal del hombre adulto (79 kg). Los dulces representan a su pareja – Ross Laycock - quien había muerto de sida. El artista invita a los espectadores a comerse la obra que durante la exposición poco a poco va desapareciendo, de igual modo que la enfermedad consumía a Ross (Figura 7). La sensación de vacío se aumenta con la conciencia del destino del propio artista, quien también murió de sida en 1996. En su sentido momentáneo es un poético homenaje a la vida y la muerte prematura de una persona querida. La pieza desmembrada por el público trae al comerse el caramelo la dulzura de estar enamorado, la firmeza de la sensación, que al chupar se diluye y se fusiona con nuestro cuerpo, hasta desaparecer físicamente. No obstante, la experiencia y la memoria se mantienen – tanto de la persona, como del acto de comer.

Es un ejemplo de la obra que se articula “a partir de relaciones humanas” (Bourriaud, 2008); entra en un juego con el público, invitándolo a comerse los caramelos, y así convertirse en parte de la obra, en sus partícipes.

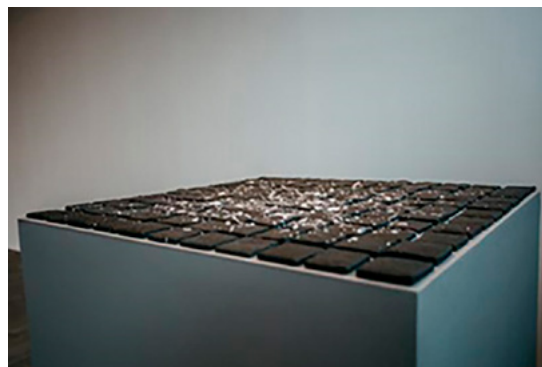
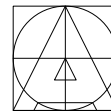


Figura N° 6
The First Touch.
Fuente: Sarley, S. (2016)

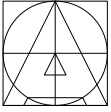


Figura N° 7
Untitled (Portrait of Ross in L.A.), Art Institute Chicago.
Fuente: González-Torres, F. (1991).

La década de los 90 dejó muchos artistas con una experiencia parecida, marcada por la muerte de sus seres queridos tras complicaciones de sida. Zoe Leonard entre 1992 y 1997 también se sirvió de la comida, y de su efímera naturaleza para hacer homenaje a su amigo David Wojanrowicz. Leonard utilizó cáscaras de naranja, plátano, pomelo, limón y aguacate que con ayuda de hilo, cremalleras, botones, tendones, agujas, plástico, alambre, pegatinas, tela y cera las cosía como si en un intento de devolverles la vida, y detener el inevitable proceso de desaparición tras pudrirse, parar los procesos orgánicos; procesos iguales por los que pasamos nosotros - seres corporales.

El arte al acudir a lo relacional, al dejar a los espectadores intervenir y *consumir* la obra, se acerca en su dimensión antropológica a la comida. Es decir, la comida como acto es lo que reúne a la gente y crea vínculos comunitarios. Así mismo, el arte acudiendo a la comida y abriendo espacio a relacionarse con el material, con el tema, con el artista y con los espectadores crea una especie de comunidad.

Otros debates

El uso de la comida, sin embargo, evoca muchos más debates. El artista argelino-francés Kadar Attia con su obra “*sin título (Ghardaïa)*” entra en polémica postcolonial y la influencia de la cultura argelina en Francia y, por extensión, en Europa. La obra de 2009 recrea la antigua ciudad de Ghardaïa en cuscús - alimento fundamental del norte de África, acompañada de tres documentos en papel que referencian a los grandes arquitectos Le Corbusier y Pouillon, junto con un documento de la UNESCO. El artista invita a los espectadores, y al mundo entero, a pensar sobre las relaciones entre el colonizador y el colonizado; la desigual balanza del peso e importancia de la herencia de estos famosos arquitectos vs. la antigua ciudad. La obra obtiene además un matiz efímero con el deterioro y descomposición del cuscús, que solo se permite retocar, cuando la ciudad ya es irreconocible. Este hecho subrayado por la documentación de la UNESCO, inscribiendo la ciudad dentro del listado del patrimonio de la humanidad, recuerda la necesidad de proteger la ciudad, pero a su vez la cultura que nace de allí, polémicamente, junto con las secuelas, como es la influencia sobre la cultura y el arte europeo-colonizador.

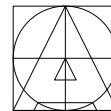
Otros artistas ven en el uso de la comida amplios debates políticos y sociales. Un buen ejemplo es la obra del artista brasileño Vik Muniz, quien, como Mat Collishaw, principalmente se sirve de la fotografía, pero sus imágenes están creadas con diferentes materiales poco convencionales, como salsa de tomate, jarabe de chocolate, polvo, suciedad, etc. Muniz recae de alguna manera dentro del arte de la apropiación (o incluso meta-apropiación), recrean-

do imágenes famosas de la cultura y arte crítico a la vez, utilizando estos materiales para hacer comentarios que abren debates polémicos. En sus proyectos tocaba temas como la pobreza en los ámbitos urbanos (en *Waste Land* de 2010 utilizó la basura, lo que permite establecer vínculos con el desperdicio alimentario), el trabajo de niños (serie *Sugar Children*, década de los 90), etc. (Figura 8). El propio artista en varias ocasiones ha declarado que su objetivo es cambiar la vida de las personas utilizando materiales diarios, cotidianos, de uso habitual. Esta idea ya vimos presente en la obra de Antoni y sus recreaciones de rituales diarios, sin embargo, aquí se escapan del área personal y atraviesan fronteras para emanciparse como piezas activistas.



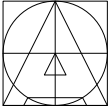
Figura N° 8
Valentine, *The Fastest*. "The Sugar Children Series". *Wooster Gardens, New York*.
Muniz, V. (1966)

Otra artista que retoma inquietudes sociales y ecológicas es Liz Hickok. Utilizando gelatina comestible de colores crea paisajes de las ciudades americanas, queriendo llevar atención a "las incertidumbres geológicas del paisaje" recordando la gelatina y su fragilidad. La artista también juega con la descomposición de sus obras, y subraya la importancia de la experiencia multisensorial. El contraste de la engañosa dureza de la arquitectura de las grandes ciudades como Nueva York o San Francisco, con la inestable y efímera gelatina, hace pensar al espectador sobre la condición de la civilización, y por extensión de la vida misma. Es un comentario vanitoso de la nueva sociedad que quiere parecer indestructible.



Conclusión

La diversidad de las experiencias artísticas que provienen del uso de la comida es tan variada e inabordable como el propio reino de la gastronomía. Las obras que pueden servir de ejemplo también asombran con su gran número y diversidad tanto temática, como en las propias maneras del uso y de la representación de la comida. Algunos involucran a los artistas físicamente, experimentando los límites del cuerpo de uno mismo o de los demás (accionismo vienés, Antoni), otros invitan al juego sensorial a los espectadores (Bregula, Torres), o proclaman la importancia de diferentes temas sociales como el desperdicio alimentario y otras inquietudes ecológicas (Pichler, Collishaw, Hickok, Muniz), la calidad de la comida y por la extensión de la vida de los humanos (Collishaw, Rajkowska, Muniz), los desequilibrios sociales (Muniz, Pichler), la cuestión de la pena de muerte (Collishaw), la condición de la mujer en la sociedad (Natalia LL, Antoni, Sarley, Ra-



jkowska), la pérdida y la memoria (Leonard, Torres), etc. Al mismo tiempo se investigan a sí mismos, descubriendo la condición humana y los vínculos que crean con la Tierra y con los demás; paralelamente permitiéndonos a los espectadores desvelar estos secretos de la vida.

La comida es el fundamento de la pirámide de las necesidades humanas, sin ella no podemos vivir. El papel del arte en la actualidad se extendió más allá de la función decorativa, y pasó a ser un mensajero que nos agita, inquieta y aleja del placer desinteresado que proclamaba Kant (1977). En la actualidad más que nunca es importante reflexionar sobre los acontecimientos actuales a los que se está enfrentando la humanidad entera: la pandemia del COVID19, desigualdades entre los géneros, el crecimiento de pensamientos y políticas extremistas, los problemas raciales en Estados Unidos, los desequilibrios en el Próximo Oriente, y el cambio climático que va a tener su desenlace mucho más pronto que lo esperamos, y va a afectar a todos y cada uno de nosotros. El arte puede servir como fuente de información e inspiración, pero también como motivación a cambios ya sean sociales o epistemológicos. El alimento, como el fruto nutritivo de la Tierra para los humanos, por su naturaleza efímera constituye una fuente de informaciones variadas que llevan a los artistas a tocar diferentes ámbitos de nuestras vidas. La unión de la comida y el arte es un encuentro de los dos pilares de nuestra existencia, la energía vital física y fisiológica, y la interpretativa que evoluciona hacia la psicológica. Gracias al uso del alimento en el arte, el mensaje de los artistas puede llegar a un nivel muy profundo e íntimo de los espectadores, reforzando los mensajes de los problemas tan presentes en nuestro día a día.

Bibliografía

CAA (2013, 12 de agosto). *Distinguished Artists' Interview* [video]. <https://www.youtube.com/watch?v=MUoAO9C2yxQ>

Barthes, R. (2009). *Mythologies*. Vintage Books.

Bourriaud, N. (2008). *Estética relacional*. Adriana Hidalgo Ed.

Collishaw, M. (2014). *Mat Collishaw at Patricia Low Contemporary*. Patricia Low Contemporary. <https://matcollishaw.com/exhibitions/mat-collishaw-at-patricia-low-contemporary/>

Collishaw, M. (2016). *Mat Collishaw, New Art Gallery Walsal*. The New Art Gallery Walsall. <https://matcollishaw.com/exhibitions/new-art-gallery-walsall/>

Dejmanee, T. (2015). *"Food Porn" as Postfeminist Play: Female Body on Food Blogs, Television and New Media*. SAGE,

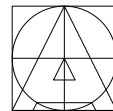
Díaz Ruiz, M. (2017). *Arte y Comida en la creación contemporánea desde un enfoque de género*. Universidad de Málaga.

Eco, U. (1984). *Obra abierta*. Planeta-Agostini.

Freud, S. (2001). *Totem and taboo*. Taylor & Francis.

García, A. y Lapeña, G. (2013). Arte y cocina: nuevas formas de expresión artística a través de los alimentos. *ASRI. Arte y Sociedad. Revista de Investigación*, (5), 1-13.

Glover, M. (24 de septiembre de 2012). Mat Collishaw: Last Mean on Death Row. *The Independent*.



Harrison, J. (2018). *Feminism and Fruit: An Interview with Stephanie Sarley*. Berlin Art Link. *Online Magazine for Contemporary Art*. <https://www.berlinartlink.com/2018/03/21/food-fruit-and-feminism-an-interview-with-stephanie-sarley/>

Olesiejuk, K. (2018). *Comunicación personal*. Bunkier Sztuki.

Pichler, K. (2019). *One Third. A Project on food waste*. Klauspichler. <https://klauspichler.net/project/one-third/>

Kant, I. (1977). *Crítica del Juicio*. Espasa Calpe.

Rajkowska, J. (2000). *Satysfakcja Gwarantowana*. Fundacja GESSEL. fundacijagessel.pl/galeria/satysfakcja-gwarantowana-kobieta-w-kulkach/

Stronciwilk, A. (2018). *Wspólnota, ciało, polityka. Estetyczne i kulturowe konteksty jedzenia w polskiej sztuce współczesnej* (Tesis doctoral, Uniwersytet Śląski).