

SABOR Y SABER

ALICIA RÍOS, PSICÓLOGA, COCINERA, CATADORA DE ACEITE DE OLIVA Y ARTISTA DE 'PERFORMANCE', ES LA COMPONENTE MÁS VISIBLE DEL EQUIPO ALI&CIA

El contenido narrativo de la comida

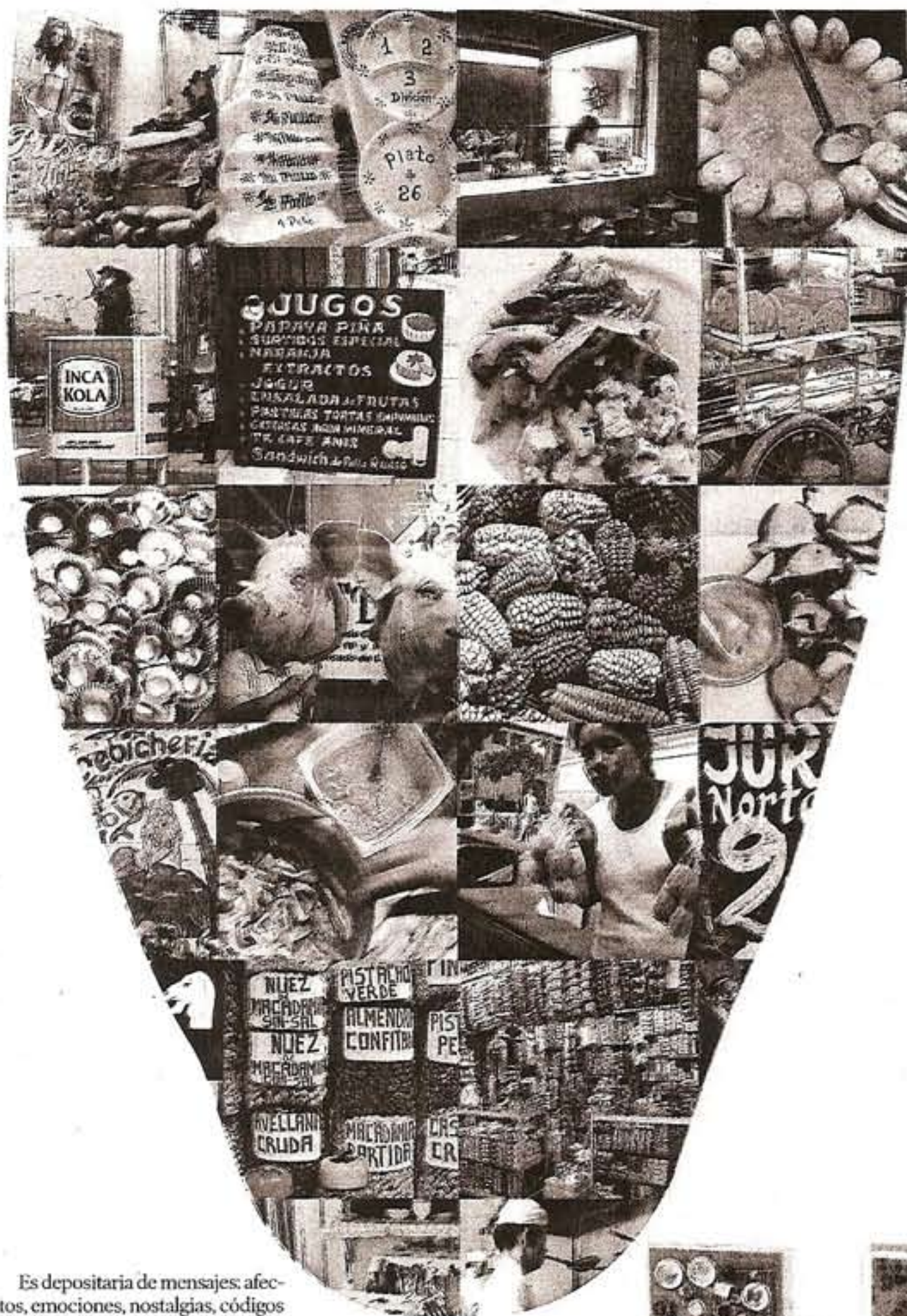
Los artistas que producen 'eat art', arte comestible, han hipertrofiado su curiosidad por la apropiación y transformación de la realidad a través de lo sensorial ingerible. | Alicia Ríos

Hay un modo de estar en lo percibido. Algunos artistas han focalizado su vis creativa en torno a la noción y a la acción de la asimilación. La comida, inspira y genera un complejo universo cultural que recíprocamente nutre las más insospechadas sensaciones, percepciones, asociaciones, fantasías y, en suma, experiencias y creaciones de signo artístico.

Los artistas que producen *eat art*, arte comestible, han hipertrofiado su curiosidad hacia el modo de apropiación y transformación de la realidad a través de lo sensorial ingerible. Como si mantuvieran intacto el hábito infantil de llevarse todo a la boca, olfatean, manipulan, rompen, deconstruyen para inducir a la fusión con lo percibido y a la confusión también. Los artistas transmutados invocan a la metamorfosis a través de la ingestión de sus propuestas. La intención artística, de fuerte contenido poético, en algunas ocasiones se reviste de humor como vehículo liberador, en otras, señala la gravedad, en función de la intensidad crítica de lo mostrado. Asomarse a la cavidad bucal, como símbolo de la caverna oscura y húmeda, rodeada de opacidad reactiva, que se ilumina como una sala de conciertos al entrar el bocado y desencadena una función de interacciones, lengua, paladar, bocado, vía retrorrenal que culmina en la ingestión o en la expulsión del alimento atomizado. Asimilación versus rechazo y aspaviento. En ese registro imprevisible de acción y reacción frente a lo alimenticio reconocemos varios formatos.

La acción *Emulsify*, o *Emulsionar*, desarrollada por M.Elliott, G.Priest y R.Heilmann en The Performance Space de Sydney, 1996 ejemplifica la revulsión. Se trata de una ejecución colectiva de arte masticatorio. Provistos de asépticos delantales y guantes de plástico, los asistentes disponen de unas bolsitas con ingredientes en crudo de todos los colores comestibles de la naturaleza. Los neoartistas de la masticación proceden a introducir en la boca alimentos de uno o varios colores y, masticados hasta la textura deseada, los escupen contra el inmenso lienzo en blanco de la pared de enfrente. Se dispone de varias escaleras para acceder a todos los rincones. La obra colectiva y aleatoria produce un estremecedor abstracto con el dinamismo de las masas cromáticas resbalando.

La comida, lo nutricional está dotada de una alta funcionalidad comunicativa.



Es depositaria de mensajes: afectos, emociones, nostalgias, códigos culturales de todo signo, desde lo estético a lo comercial sin olvidar el desdichado continuo hipersaciedad - hambruna.

La comida está expuesta al cambio. Tiene su entidad fuera y dentro de nosotros. La mirada exploratoria del artista fija los topos y figuras de ese tránsito de estados de la realidad como devorable y, a partir de esa lectura, construye su proyecto artístico.

La comida, soporte narrativo y depósito vivo de imágenes expresivas es a la vez sujeto y objeto que rapta al protagonista y le induce a traspasar la frontera entre las re-

presentaciones y la realidad. Del mirar al ver, a la absorción, al constructo de devenir objeto y sujeto comestible porque la naturaleza toda que habitamos y nos habita es devorable. Transubstanciación hacia lo comestible, convertirse en comida y registrar los estados: frío, calor; luz, oscuridad; soledad, compañía; anhelo, quietud. En suma poesía comestible.

La evolución de los temas artísticos asociados a la comida ha itinerado desde el ilusionismo pictórico a que había llegado el extremo

realismo de los bodegones clásicos y las *vanitas*, pasando por los tránsitos perceptuales de la teatralización poética del surrealismo y el dadá, a las liturgias de templanza y destemplanza de los movimientos que revolucionaron la aprehensión de la realidad para mostrarla como no pictórica, exacerbando lo antiestético o a los nuevos formatos y lenguajes visuales del *pop art* por citar algunas referencias puntuales.

Pero es en el *eat art*, en Daniel Spoerri, donde el artista se convierte por primera vez en comida. El artista, como un *totum gastronomicum*, reinventa, reconstruye lo real añadiendo a la realidad su imaginario poético, propiciando la instancia metamorfoseadora de mi yo en comida. Spoerri escucha las resonancias internas, el impacto de la realidad sobre nuestra caverna, y focaliza esa imagen en un espejo interior que corta en diagonal las imágenes y las proyecta ya en su nueva esencia de devorables.

El misterio consiste en cómo se consigue inducir a esa fusión al sujeto de la acción. Ha de traspasarse un umbral y mutar en otra cosa. Metamorfosis del territorio espacial que Antoni Miralda ha violado mediante la lengua como depositaria del sabor y del saber. Las lenguas de Miralda cuentan la ciudad. Trae la urbe a la lengua y la lengua dice del abanico de opciones a asimilar de esa ciudad explorada, habitada por seres ya casi objetos de deseo en su comestibilidad, bien seamos humanos, u otros animales, vegetales o las vitrinas de la ciudad en las que, en suma, todos coexistimos.

En ese contexto de uso, abuso, transformación, comercio, deshecho, símbolo y materia cruda que es la ciudad depositada en una lengua nos dotamos de sentido. No sabemos si la lengua nos devora o la devoramos nosotros al ser devorados por ella.



Arriba 'Lengua de Lima', de Antoni Miralda; debajo 'Daniel Spoerri presents Eat Art' (cortesía galería Fraich'Attitude). | LA PROVINCIA/DLP