

definida en el *Nātyashāstra*: «Al igual que los buenos gourmets al comer un plato aderezado con diversos condimentos saborean sus gustos y experimentan un placer intenso, del mismo modo, el espectador concentrado en la visión del espectáculo saborea los sentimientos básicos sugeridos, experimentando entonces un placer intenso.». En la tradición occidental el gusto, que en su sentido literal había sido sin embargo tradicionalmente calificado de primitivo en favor de los dos sentidos «nobles»: la vista y al oído, está siendo en los últimos años reivindicado y ensalzado. Asistimos a un nuevo rumbo que han tomado la estética y la filosofía en el que se propone la integración del material procedente de otras disciplinas y de valores íntimamente ligados a la cultura, una nueva apertura a puntos de vista ignorados en los enfoques tradicionales donde el gusto y los alimentos merecen una atención rigurosa; es lo que defiende, por ejemplo, Carolyn Korsmeyer en su libro de 1999 que, con el título *Making Sense of Taste* («Haciendo el sentido del gusto» o «Dando sentido al gusto»), nos propone un inteligente juego de palabras. Korsmeyer afirma que el gusto en su sentido literal hace posible la experiencia estética, no porque, como sostienen algunos, la comida pueda entenderse como un arte, sino porque tanto la comida como las formas artísticas constituyen sistemas simbólicos en cuyo interior podemos encontrar características estéticas comunes; porque la comida es, como el arte, un sistema de comunicación y porque hoy cada vez es más evidente que la comida que se consume va más allá de las necesidades básicas nutricionales.

El tema de la relación entre la comida y el arte forma parte de la tradición artística occidental. Baste pensar en los bodegones que, como señala John Berger, no son sólo demostraciones de virtuosismo técnico por parte de los artistas sino, sobre todo, confirmaciones de la riqueza de su propietario. En inglés se utiliza el término *still-life* para aludir a los bodegones; *still* es un adjetivo que significa silencioso, tranquilo, quieto, por lo que puede entenderse que la expresión inglesa se refiere a algo que tiene vida, algo orgánico, que ha sido detenido, captado en un instante para su representación sobre el lienzo; pero el significado resulta algo más inquietante si tenemos en cuenta que *still* es también un adverbio que significa «todavía» y una conjunción que significa «sin embargo». Un bodegón se convierte así en algo que todavía, o sin embargo y a pesar de todo, tiene vida; no tanto en una «naturaleza muerta», como en una naturaleza que todavía está viva; una paradoja que Marcel Duchamp comenta e ironiza en su *Still-sculpture*, una «escultura muerta» o «todavía escultura» (a pesar de estar viva) de 1959, una escultura que recuerda a los rostros de Arcimboldo, pero modelada con mazapán y que aparece llena de insectos que la devoran. La

obra de Duchamp es uno de los primeros «bodegones» del nuevo arte-comida donde el elemento orgánico sustituye a su representación ilusionista y en que de nuevo se pone de manifiesto que nutrición y erosión son dos caras de una misma moneda y que cuando comemos, comemos trozos de civilización. En efecto, es a partir de los años cincuenta del siglo XX cuando este tándem arte-comida empieza a tomar un enorme impulso; recordemos por ejemplo el arte Pop y la emblemática lata de sopa Campbell de Andy Warhol. No es extraño que los alimentos se trasladasen a los lienzos precisamente cuando en el panorama artístico occidental se comienzan a sustituir los grandes mitos del clasicismo por lo cotidiano; Piero Manzoni, considerando necesario revelar el proceso del arte a través de la realidad cotidiana del cuerpo, enlató en 1961 sus propios excrementos, mostrándonos la otra cara de la alimenticia lata de Warhol; pero fue a partir del 68 cuando la comida cobró un protagonismo decisivo en el panorama artístico, coincidiendo con el deseo de sacar el arte a la calle y de acabar con las barreras que lo separaban de ella. La comida como soporte artístico permite romper las barreras entre el arte y la vida, es un activador del deseo sublimado, y no es extraño que Beuys, que aspiraba a convertir a cada hombre en un artista, utilice la miel, la mantequilla, la gelatina o el chocolate como materiales y como elementos de unas acciones en las que se interesa por la idea de transformación y de renovación; entre todos estos materiales el caso del chocolate es especialmente significativo; un alimento muy energético, que transmite calor y que Beuys utiliza en la acción *El Silencio de Duchamp se sobrevalora*, de 1964, en la que critica la frialdad y la imposibilidad de comunicación del artista; quizá también la acción de 1980 de Miralda, *Mona a Barcelona*, en la que el artista recubre las paredes de la Galería Joan Prats de chocolate, sea una «cálida» respuesta a la sala blanca y vacía que Yves Klein nos ofreció en 1958, una exaltación del deseo de comunicación y del disfrute de los sentidos. Paradójicamente, Duchamp había utilizado el chocolate en su obra dándole un papel decisivo como el «alimento soltero», «que se muele por sí mismo», en sus distintas versiones del *Molinillo de Chocolate*, cuyo deseo queda siempre insatisfecho, algo que también planteaba Helen Chadwick en la *Fuente de Chocolate* de la bienal de São Paulo de 1994, o que sugiere la obra *Schokoladenmaschine* que Sonja Alhäuser ha presentado en la exposición *Comer o no comer* de Salamanca; en esta pieza, la artista alemana muestra dos máquinas que contienen dos recipientes de chocolate fundido y caliente; dos figurillas, una femenina y otra masculina, entran y salen del baño de chocolate blanco y negro, de forma pausada y rítmica, con un claro sentido sexual; las figuritas se miran a distancia, de forma que la relación entre

el chocolate y el deseo no satisfecho está también implícita. Beuys, que cocinaba para sus alumnos y amigos, utilizó el chocolate y la comida en general como elemento dinamizador, como fuente de energía y como potencial para las relaciones humanas, como desencadenante de la comunicación integral a la que aspiraba y como material básico que condiciona la creatividad; y por ello, en muchas de sus acciones invitaba de forma simbólica a comer a su público; como en *Celtic*, de 1971, en la que lavó los pies de los asistentes a su «convite», una cita bíblica que también utilizan artistas como Warhol, Spoerri o Miralda en sus distintas versiones de la Última Cena, que representa, una vez más, el lugar de encuentro entre lo sagrado y lo profano, entre el espacio público y el privado.

Desde finales de los sesenta, asistimos en Europa a toda una serie de acciones promovidas por artistas que nos ofrecen «banquetes» ya no simbólicos sino reales, ceremonias y festejos donde la comida es un elemento fundamental. Los miembros del *Nouveau Réalisme* francés propondrán exposiciones en las que las galerías de arte se transforman en restaurantes y los asistentes acaban comiéndose la obra (Spoerri), paisajes de *Delikatessen* (Dorotee Selz) o banquetes donde el alimento tiene un sentido litúrgico o ritual (Selz-Miralda). Algunos artistas del momento han sido también dueños de famosos restaurantes: el primero de ellos, Daniel Spoerri, que en 1963 abrió el *Restaurant de la Galerie*, en París y luego la *Eat Gallery*, en Düsseldorf, Gordon Matta-Clark del *Food*, en Nueva York, o Miralda del *El Internacional*, en Nueva York y del *Big Fish Mayaimi*, en Miami. Pero en los últimos años esta vinculación entre arte y comida se ha trasladado a un territorio que nos es mucho más cercano: el propio cuerpo; de forma que la contemplación estética se ha tornado en canibalismo y antropofagia. Con el nacimiento del *Body Art*, el cuerpo ya se había convertido en los años sesenta en soporte para el arte, pero a partir de los noventa es desfetichizado y trasgredido, convertido en un lugar de encuentro entre lo íntimo y lo público donde, como se encargó de recordarnos Cindy Sherman con sus imágenes de los efectos de la comida sobre el cuerpo desde su lado más oscuro: la anorexia, la bulimia, el vómito, se localiza también lo abyecto; ya en los años setenta Gina Pane utiliza como materiales artísticos su propia sangre y sus vómitos, en los ochenta Juan Hidalgo agasajó a los asistentes a una de sus *performance*, con su propia sangre y, a lo largo de los noventa, el mexicano César Martínez ha ofrecido a sus espectadores cuerpos humanos hechos con gelatina que eran devorados por el público.

En los años 90 han sucedido muchas cosas; en el arte ya no quedan barreras por transgredir y la producción artística excede los límites de lo

que convencionalmente llamamos arte para adentrarse en territorios desconocidos, o hasta ahora inadvertidos. Ver la comida desde la óptica del arte no es más que un paso más en el proceso de posibilitar la visión del arte en todas las cosas y de abrir hasta el infinito las fronteras de la creación. Pero todo este auge del arte-comida es también, qué duda cabe, un síntoma de lo que nos pasa. Y por ello debemos estar alerta. Dicen los antropólogos que los rituales colectivos donde se utilizan alimentos son en realidad síntomas de escasez: y que precisamente con la exhibición del derroche lo que se pretende es propiciar el advenimiento de la abundancia. El arte entendido como sacrificio ritual, donde como en las antiguas culturas se ofrece como alimento el cuerpo humano, es decir, el auge del canibalismo artístico, es un símbolo. Comerse a alguien es extraer fuerzas de su aniquilación, y por tanto es un síntoma de debilidad; algo que creo que César Martínez quiso poner de manifiesto en su acción *Ame Rica G-Latina* (1999, Casa de América de Madrid), una *performance* en la que ofrecía al público el cuerpo de un indio de gelatina parodiando los rituales antropofágicos aztecas y recordándonos, quizá, que la antropofagia a la que había conducido la debilidad fue una excusa para que los españoles a su vez llevaran a cabo un acto caníbal. Y más precaución deberíamos tener todavía viendo cómo el poderoso Mac-icóno se apropia de nuestros espacios públicos y se extiende como una plaga ocupando los lugares donde en torno a una mesa nos comunicamos. Decía Ramón Gómez de la Serna que «nunca es tarde si la sopa es buena»; quizá no sea demasiado tarde para atesorar en nuestra memoria colectiva esta celebración de la comida, los trozos de cultura, los fragmentos de nuestros recuerdos y la capacidad de comunicación que entrañan.