
**ARTE Y COCINA: NUEVAS FORMAS DE EXPRESIÓN ARTÍSTICA
A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS**

Antonio García López
Gloria Lapeña Gallego
Universidad de Murcia

Recibido: 15 de Abril de 2013
Aceptado: 15 de Septiembre de 2013

Resumen

La elaboración de un plato con una finalidad nutritiva ha constituido durante siglos un proceso artesanal orientado a satisfacer una necesidad humana. Sin embargo, la relación entre comida y placer y el amplio conocimiento científico de la composición de los alimentos han llevado a buscar nuevas fórmulas de presentación que despierten otros sentidos de manera similar a como puede hacerlo una obra de arte. En el presente trabajo se analiza esta conjunción entre cocina-arte y la presencia de alimentos en la obra artística como objeto de representación y metáfora expresiva de evocación de sensaciones a través de nuevas técnicas expresivas.

Palabras clave: Arte, cocina, degradación, creatividad, alimentos.

Abstract

The preparation of a dish with a nutritional purpose, has for centuries been a craft designed to satisfy a human need. However, the relationship between food and pleasure and broad scientific knowledge of the composition of foods, have led them to seek new forms of presentation other senses awaken similarly to how you can make a work of art. In this paper we analyze this conjunction between art kitchen and the presence of food in the artwork as an object of representation and expressive metaphor to evoke feelings through new expressive techniques.

Key words: Art, cooking, degradation, creativity, food.

* * * * *

1. Introducción

Uno de los puntos de encuentro entre la pintura y la cocina es el modo de tratar y de combinar las materias primas con el fin de obtener un resultado agradable a la vista. Esta similitud, en su origen derivada de la necesidad común de emplear procedimientos artesanales, ha evolucionado en las últimas décadas. Por un lado, comienzan a darse otro tipo de experimentaciones influenciadas por los avances tecnológicos, en los que el arte busca nuevas fuentes en contextos no artísticos. Por otra parte, términos como

deconstrucción, minimalismo, y los títulos de algunos platos, que se asemejan a los de una pintura o fotografía, insinúan que la cocina ahora tiene que ver con el arte por algo más que el mero procedimiento artesanal, superado por el avance tecnológico.

Recordemos la polémica inclusión del famoso chef catalán Ferran Adrià en la documenta de Kassel del 2007: el objeto (plato de comida) es legitimado por un curador. Se prepara, se diseña y se monta para ser exhibido en un ambiente determinado con la idea de ser disfrutado por un público específico. Por otro lado en el Arte más actual, la autonomía absoluta de la obra es uno de los rasgos más destacados. Toda obra artística debe producir en nosotros un placer desinteresado, frío y distanciado, ajeno al que se genera con la satisfacción de cualquier necesidad utilitaria¹. En su *Crítica del juicio*, Kant (1876) advirtió que el goce de la belleza propio de las Bellas Artes es distinto del derivado de la pura sensación. En este sentido, Cynthia Freeland² firma que “*si una fresa madura que hay en mi jardín tiene color de rubí, una textura y un olor tan deliciosos que me la meto en la boca, el juicio de la belleza ha sido contaminado*”. Los alimentos satisfacen la necesidad vital de nutrición, por lo que la cocina difícilmente podrá producir en nosotros un placer desinteresado.

Tradicionalmente, la cocina profesional era considerada un trabajo de artesanía en el que el cocinero se limitaba a repetir y a interpretar las recetas, transmitidas de generación en generación. Sin embargo, en los últimos años la gastronomía ha pasado a un plano superior, dando paso a la soltura y al ingenio. Surge así la llamada *cocina de autor*, un tipo de cocina que se basa en la creatividad, no tan solo en el uso de determinados ingredientes que ofrecen combinaciones inusuales, sino también en el método de preparación de los platos y de presentación en la mesa. El sentido de la vista es determinante a la hora de apreciar un plato. Por este motivo, el juego de colores, formas y texturas se hace cada vez más importante.

Nos encontramos en una encrucijada en la cual arte y cocina se entremezclan y contaminan, llegando en ocasiones, a un lugar en el que las características comunes de estimulación de los sentidos y el carácter efímero de la vida, tienden a encontrarse. El principal objetivo de este trabajo no es establecer las diferencias que los separan, sino buscar el origen de la sinonimia en el momento en que la creatividad prima por encima de toda finalidad de supervivencia.

2. El cocinero como artista

La palabra *cocina* aparece definida por la RAE como *Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero*. Por otro lado, la definición del teórico Greenberg³ sobre la esencialidad de la pintura como una superficie plana de colores colocados de una manera determinada podría ser aplicada a un plato de comida y los procedimientos de mezclar los colores o los alimentos son similares. Al igual que los artistas, los grandes cocineros han desarrollado un estilo propio, su labor es reconocida, realizan sus propios libros de artista y su trabajo ha sido expuesto en galerías y museos,

¹ P. BÜRGER, *Teoría de la vanguardia*. Barcelona, Península, 2000.

² C. FREELAND, *Pero ¿esto es arte?* Madrid, Cuadernos Arte Cátedra, 2003, p. 128.

³ J. CUEVAS DEL BARRIO, “Una revisión a la interpretación de la Pintura Moderna de Greenberg a través de los textos de la Vanguardia”, *Espacio, tiempo y forma. Serie VII. Historia del arte*, nº 22-23, (2009-2010), pp. 335-364.

obteniendo la legitimidad artística dada por los códigos del contexto que caracterizan al sistema del arte⁴.

Muchas veces olvidamos que las obras clásicas que hoy contemplamos estéticamente fueron realizadas por artesanos en talleres y respondían a una función utilitaria, ya sea moral, religiosa o política.

“El arte por el arte era virtualmente un concepto desconocido; no había un verdadero mercado del arte y tampoco había coleccionistas; todo arte poseía una función. Los artistas eran proveedores de una mercancía, lo mismo que los zapateros”⁵.



Figura 1. Imágenes de libro de artista de Ferrán Adrià.

El proceso artesanal de realización de un cuadro también está muy relacionado con la preparación de un plato. Antaño, el artista-artesano no sólo conocía a fondo sus propios materiales, sino que los hacía él mismo o sus aprendices. Del mismo modo, muchos aglutinantes para la pintura tienen origen alimenticio, de tal forma que la sangre era utilizada con frecuencia por los pintores de las cavernas, los temple de caseína y huevo se extendieron por toda la Edad Media, los aceites animales y vegetales se asocian a la pintura al óleo, y productos como la miel han sido empleados para dar cuerpo y elasticidad a acuarelas o imprimaciones. Esta relación entre la elaboración de

⁴ *El libro como...* es una exposición interactiva que despierta los sentidos, organizada por Acción cultural Española (AC/E) Biblioteca Nacional de España. 2012. Se estructura en nueve secciones, una de ellas, “El libro como manjar” implica entender el libro como alimento exquisito, como alimento del alma. El libro nutre los pliegos más profundos de nuestro espíritu. Las horas de lectura aparecen como citas inevitables para saciar el hambre de saber. [Consulta en línea] <http://www.accioncultural.es/media/Default%20Files/notas-de-prensa/files/El%20libro%20como.pdf> [Consultado: 09/09/2013]

⁵ J. BOARDMAN, “Reading Greek vases”, *Apollo: The international magazine of arts*, nº 413 (1996), p. 26.

pinturas y las recetas de cocina, está ejemplarmente manifiesta en la película *La joven de la perla*⁶, ambientada en el Siglo de Oro holandés. La película nos habla de cómo el pintor Johannes Vermeer capacita a la criada para preparar los óleos, enseñándole a moler los pigmentos y a emulsionarlos en aceite y otros líquidos en pequeñas cantidades. A día de hoy algunos pintores continúan elaborando su propio material y en algunas enciclopedias gráficas encontramos un apartado en el que se explica a los pintores noveles cómo preparar la imprimación de sus propios lienzos de una manera muy similar a los libros de recetas de cocina.

Como ya hemos anticipado, la relación entre el arte y la cocina se remonta a la Prehistoria. Ya en pleno Renacimiento, fue el propio Leonardo Da Vinci quien sentó las bases de la cocina moderna. Su padrastró era repostero y le inculcó muchos comportamientos vinculados a la cocina y la comida, como el de realizar los modelos de sus proyectos artísticos en mazapán. Para costearse sus gastos de pintor trabajó como jefe de cocina de una taberna de Florencia llamada *Los Tres Caracoles*, y más tarde con Sandro Boticelli en el comedero *La Enseña de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo*⁷. Allí intentó cambiar el concepto de *comida como necesidad* por el de *comida como placer*, sustituyendo el valor de la cantidad por la originalidad, la variedad y la presentación, pero fracasó en ambos intentos y tuvo que abandonar la ciudad. En una de sus cartas de presentación para conseguir mecenas y patrocinadores, este artista universal incluyó al mismo nivel sus habilidades culinarias al de sus logros artísticos como pintor y escultor.

3. Los alimentos en el arte

En el mundo de la pintura hay continuas referencias a la comida, comenzando por la naturaleza muerta, un género menospreciado y acusado de mundano, falto de imaginación y de no provocar estímulos intelectuales en el espectador⁸. Sin embargo, ya en el Renacimiento algunos artistas comenzaron a especializarse en la naturaleza muerta para ilustrar alegorías y comunicar mensajes más profundos. Uno de ellos fue el pintor milanés Giuseppe Arcimboldo, quien se dedicó a componer retratos con frutas, verduras y animales con una increíble similitud entre la representación y el sujeto representado. En algunos de sus cuadros el retrato se percibe cuando giramos el cuadro 180°, ofreciéndonos una visión distinta a partir de los mismos elementos. Uno de los ejemplos más logrados es *El asado* (1570), donde un succulento plato de pollo y cochinillo se convierte en una horripilante cara⁹.

En España durante el Barroco, surge un tipo de naturaleza muerta muy singular bajo la asignación de bodegón y que presenta notables diferencias con respecto a los principios de opulencia característicos de las naturalezas muertas Holandesas. En ese sentido es justo mencionar la poética sencillez que se respira en los bodegones de Sánchez Cotán o de Francisco de Zurbarán, en los que cada objeto, fruta o verdura representada, tiene una proporción y un tratamiento de singularidad; donde cualquier objeto o alimento por modesto que éste sea, está tratado con el protagonismo que se

⁶ Título original: *Girl with a Pearl Earring*, adaptación cinematográfica (Peter Webber, 2003) de la obra homónima de la escritora estadounidense Tracy Chevalier.

⁷ J. ROUTH, *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*. Barcelona, Temas de Hoy, 2005.

⁸ A. RUIZ DE SAMANIEGO, "El tiempo de un bodegón". *Exit: imagen y cultura*, nº 18 (2005), p. 24.

⁹ L. MANZANERA, "Giuseppe Arcimboldo: cuando nada es lo que parece". *Clío: Revista de historia*, nº 58 (2006), p. 100.

merece desde una filosofía cristiana donde todo lo que nos rodea es obra de dios. “*Tú lo has ordenado todo de acuerdo a su masa, cantidad y peso*”¹⁰. Esta mirada tan espiritual del bodegón español, contrasta con la opulencia de pintores holandeses como Abraham Van Beyeren, donde se pone de manifiesto la riqueza de la burguesía, una nueva clase social emergente de frenética actividad comercial.

Otro subgénero muy frecuente dentro de las representaciones con naturalezas muertas realizadas en el Barroco es la *vanitas*. Este subgénero muestra alimentos y objetos como alusiones directas a la fugacidad de la vida, por lo que es frecuente encontrarnos con referentes como un reloj, un cráneo o una vela consumiéndose. A menudo, las frutas se representaban demasiado maduras y comenzándose a pudrir para insistir en lo efímero de los placeres sensoriales. Esas fórmulas a la hora de representar a los objetos devastados como metáfora de la imposibilidad de retener el inexorable paso del tiempo, han pervivido en pleno siglo XX en otras manifestaciones artísticas como por ejemplo el cine, siendo un recurso característico del melodrama. Incluso otros géneros cinematográficos como el cine de terror y gore llevan un poco más lejos esas representaciones del objeto devastado gracias a un recurso del que no disponía la pintura, y que permite reproducir con naturalidad la metamorfosis derivada de todo proceso de descomposición. Precisamente esa idea de metamorfosis ha acabado devolviendo un género como la naturaleza muerta al arte postmoderno, pero ahora la visión del género, ya no puede aludir a la propia tradición pictórica de un modo inocente; ahora esa revisión de un género del pasado, está filtrada por la nueva mirada que el cine ha sido capaz de imprimirle. En ese sentido, artistas como Sam Taylor-Wood, en obras como *Still Life* (vídeo realizado en el 2001) reinterpretan la naturaleza muerta dando la mayor visibilidad posible precisamente a las nuevas posibilidades que aporta el audiovisual frente al estatismo de la imagen pictórica. De este modo, el video muestra a cámara rápida el proceso de descomposición de una fuente de fruta, hasta quedar convertida en una masa amorfa de color gris. Un año más tarde realizó un segundo video, *A Little Death*, donde la fruta ha sido sustituida por una liebre muerta. Las referencias a las obras clásicas son evidentes, como el *Buey desollado* de Rembrandt, pero ahora las alusiones a la caducidad de la vida incorporan nuevos parámetros propios del cine de terror y gore, mediante la posibilidad de introducir literalmente el proceso de descomposición paso a paso de objetos y cuerpos.



Figura 2. Sam Taylor-Wood. Still Life, 2001 (arriba) y A Little Death, 2002 (abajo).

¹⁰ Salomón, cap. 11, 20.

En la misma línea que Sam Taylor-Wood, pero apostando por la pintura nos encontramos con José Hernández y su obra titulada: *Las horas colgadas*, 2004. En esta obra, el artista hace una evidente alusión a los emblemáticos bodegones de Sánchez Cotán, de hecho el cuadro está dedicado en inscripción pictórica al maestro barroco. Sobre un fondo negro aparecen colgados tres trozos de carne. Cada uno de estos trozos acompaña a una hora metafórica: III, IV, V. A través del paso de las horas la masa de carne se va descomponiendo y disminuyendo en su forma y cantidad. No es sino una *vanitas* de nuestro tiempo. El artista nos habla de cómo el paso del tiempo condiciona la descomposición de la materia, de esa carne que nos recuerda la carne de nuestro propio cuerpo. En esta ocasión no hay calaveras, ni cetros o joyas... ni un discurso católico de fondo. Sino que, con esa solemne y trascendental forma de representar los objetos de Sánchez Cotán, el artista nos habla del transcurrir del tiempo hacia la descomposición de lo que un día tuvo vida.

Por otra parte, y dentro de la corriente surrealista, la comida, estuvo muy presente en la vida y en la obra de Salvador Dalí. Así, en muchas de sus obras, los alimentos (principalmente panes, huevos, leche, chuletas y pescados) servían como recursos simbólicos. La manera casi obsesiva con la que los pintaba delata su fascinación hacia la gastronomía, a la cual consideraba un arte. No en vano, Dalí, a los seis años afirmó que quería ser cocinero, deseo que finalmente cumplió escribiendo *Les diners de Gala*¹¹, un libro de cincuenta y cinco recetas ilustrado con dibujos y fotos de platos exuberantes. Para la confección de este libro, Dalí recorrió los más famosos restaurantes parisinos, y sus chefs colaboraron prestándole veintiuna de sus recetas más originales.

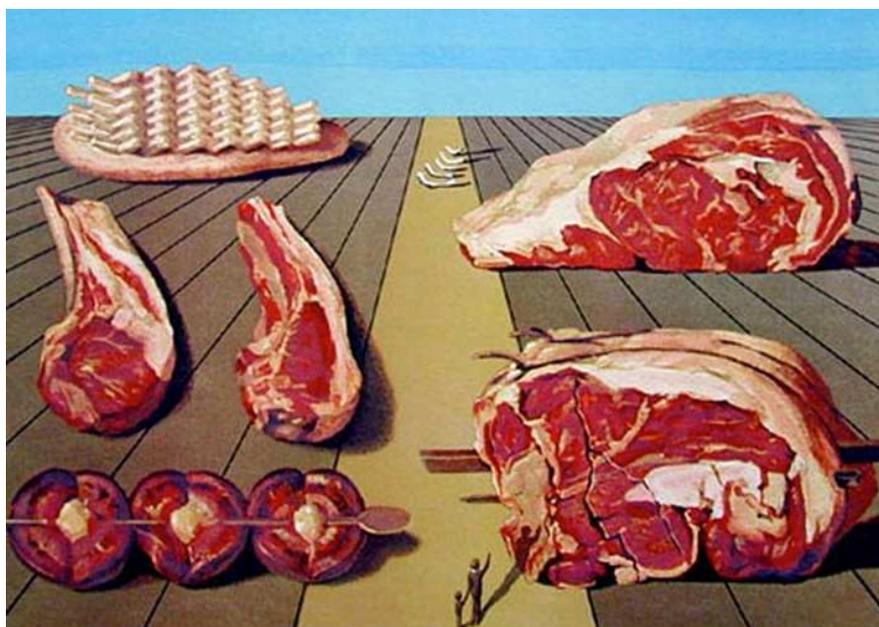


Figura 3. Salvador Dalí. Ilustración de Les diners de Gala.

¹¹ S. DALÍ, *Les dîners de Gala*. Barcelona, Graeger, 1973.

Otro singular recetario gastronómico surrealista es *Cocina caníbal*, escrito e ilustrado por Roland Topor, contemporáneo de Dalí. Partiendo de la idea de que *el hombre es el mejor alimento para el hombre*, Topor propone una serie de platos imposibles preparados con ingredientes humanos, ya que, según afirma, el consumo de carne humana está poco extendido en nuestras costumbres. Topor apunta también que la cocina, más que una ciencia, es un arte donde los sentimientos personales son de extrema importancia.

Canapé de carrillos de Chef:

Prepare un puré de acedera ligado con tres yemas de huevo, un trozo de mantequilla mezclada con mantequilla y nata. Pase los carrillos por la sartén; acompáñelos con trocitos de tocino picados groseramente. Ponga en un canapé los carrillos sobre el relleno de acedera y sirva caliente¹².

Pero estos referentes surrealistas que vinculan la cocina con el canibalismo, también están presentes en el arte postmoderno, ejemplo de ello son las instalaciones de Rosalía Banet. Así, sus siamesas cocinan postres con fragmentos de cuerpos despedazados, todo bajo una estética ingenua e infantil, una metáfora sobre el acto de “canibalismo” al que nos somete, con dulzura y amabilidad, la sociedad de consumo. El catálogo realizado para la exposición *Las Golosas, Conservas Agridulces* de La Conservera lo presentó en formato revista de “prensa rosa”: *Vanity fear* y regalaba el recetario de las siamesas para preparar sus postres¹³.

Con la aparición del collage, el *assemblage* y el *ready-made*, los artistas dejaron a un lado la representación e introdujeron directamente los objetos reales en sus obras. Con los alimentos ha sucedido lo mismo, dando lugar al Eat Art, una nueva forma de expresión artística a partir del alimento presentada en 1970 por Daniel Spoerri y que le dio un giro a la relación entre arte y el alimento: por una parte, utilizando comida como parte del material de creación o soporte de la obra de arte y, por otra, llevando a cabo happenings en torno a la comida y los hábitos alimenticios.

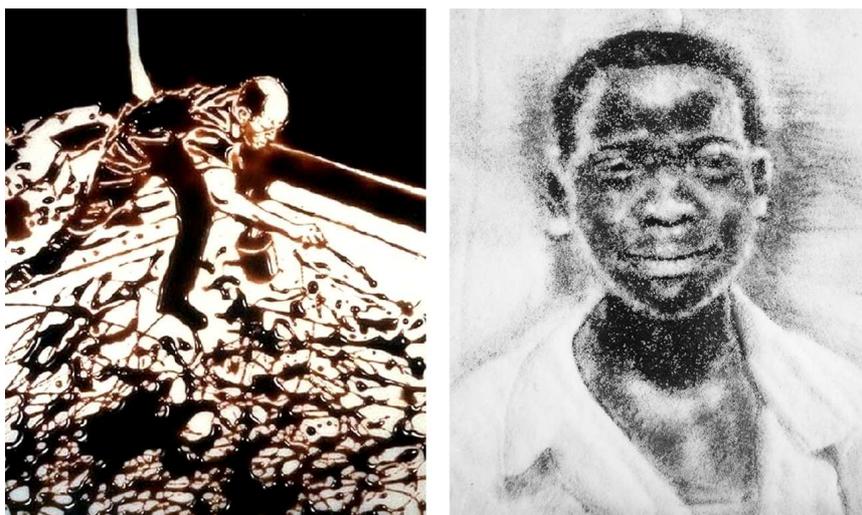


Figura 4. Vik Muniz. Jackson Pollock de su serie *Pictures of Chocolate* (Izquierda) y fotografía de la serie *Sugar Children*, 1996 (derecha).

¹² R. TOPOR, *Cocina caníbal*. Zaragoza, Tropo Editores, 2008, p.89.

¹³ *Vanity Fear, Rosalía Banet*. La Conservera. Centro de Arte Contemporáneo. Murcia. 2009.

Pero la elección de un determinado tipo de alimento para ser incluido en la obra de arte no es casual. Para el artista brasileño Vik Muniz, “*tras cada elemento, cada material y cada objeto subyace una intención conceptual mucho más importante que la efectividad de la imagen*”¹⁴. Muniz, quien antes de dedicarse a la fotografía había trabajado en un supermercado, crea imágenes con materiales comestibles, seleccionados por la relación específica que mantienen con el sujeto o tema representado. Así, por ejemplo, utiliza el azúcar para retratar a los niños de las plantaciones de caña en la isla Saint Kitts y el sirope de chocolate (que inspira multitud de fenómenos psicológicos como el deseo, la adicción o el sexo) para representar a Jackson Pollok pintando uno de sus cuadros. Finalmente, fotografía el resultado, inmortalizando el carácter efímero de la comida.

El argentino-francés Mr Kern (Buenos Aires, 1981) -cuyo nombre real es Mathia Liniado- a diferencia de las fotografías finales de Vik Muniz, presenta obras que contienen material alimenticio. Utiliza un nuevo procedimiento para las carnaciones basado en la mezcla de color y paté, técnica que el artista bautiza como paté tecnicolor. “*Mis trabajos tienen hasta olor*”, afirma el artista entre risas, tras reconocer que se trata de una fórmula secreta¹⁵. Los orígenes de la práctica pictórica fueron bastante singulares en el caso de este artista. En un principio sus obras fueron realizadas con herramientas bastante toscas, como los pinceles de fabricación propia que se hacía con sobaco de jabalí. En cuanto a la fabricación de la pintura, comenzó trabajando con pigmentos naturales aglutinados con clara de huevo de canario salvaje. Hoy, gracias a un nuevo procedimiento espectacular, que mezcla color y paté de síntesis, ha presentado este 2013 una exposición en la Galería Delimbo de Sevilla con una técnica que el artista denomina paté tecnicolor.

Reconocido como uno de los máximos exponentes del movimiento *street art* que asumió para su repertorio estético en una estancia en Barcelona a finales de los años noventa, el creador pone sobre la mesa a través de su visión surrealista y grotesca el debate sobre la globalización. Mr. Kern practica un tipo de pintura que no casa con la idea preconcebida del clásico graffitero. Fiel a su estilo provocador, el creador se ha inspirado para un buen número de trabajos en el famoso cocinero francés, especialista en patés, Alain Lluch. En esta ocasión, esa pasta “*untable*” está muy presente, y su paté tecnicolor incluso, puede olerse en sus cuadros.

Del mismo modo, el artista Lennie Payne (Londres, 1964), en vez de usar soportes tradicionales del universo pictórico como el lienzo o la madera, utiliza pan de molde para realizar todo tipo de imágenes. Para ello se sirve de tostadas que adquieren distintas tonalidades en función del tiempo de exposición al tostador. Posteriormente para lograr detalles más precisos, procede a retocar el pan tostado, con quemadores a gas, cuchillos y otros utensilios. El autor británico define este particular modo de producción artístico, como *toast2art*. Este procedimiento basado en el pan quemado y trabajado mediante su combustión acaba adoptando formalmente un aspecto pop que se traduce casi siempre en la ejecución de retratos compuestos por un políptico de tostadas

¹⁴ F. FRANCÉS, El espejismo travieso, VIK MUNIZ, 30 agosto 2012, CAC Málaga, [Consulta en línea] <http://cacmalaga.org/?p=5613> [Consultado: 09/09/2013].

¹⁵ Arte urbano con olor a paté, El artista Mr. Kern presenta en Sevilla una muestra inspirada en un famoso cocinero francés, El PAÍS, 1 febrero, 2013, [Consulta en línea] http://ccaa.elpais.com/ccaa/2013/02/01/andalucia/1359748367_169006.html [Consultado: 09/09/2013].

que finalmente son recubiertas con una resina de silicona (que garantizan su aislamiento y conservación a la posible aparición de los hongos).

A partir del mismo principio pero con una factura que recuerda mucho más al “pixelado” de una fotografía digital ampliada, se encuentra el arte con tostadas realizado por FA+, equipo compuesto por una sueca (Ingrid Falk) y un argentino (Gustavo Aguerre). Por ejemplo, la obra titulada *Tostadora* (2001) fue realizada mediante un proceso que parte de la digitalización de la foto de una tostadora, donde cada píxel acaba coincidiendo con cada una de las 2500 piezas de pan de molde que conforman la obra. Esto crea un efecto de puntillismo, que supone una visión de la pieza en detalle donde el pan ofrece infinidad de variaciones cromáticas, pero en la que no es posible distinguir la imagen en su conjunto. Sin embargo, al alejarse de la obra, los “panes-pixeles”, dejan paso a la imagen global de la tostadora.

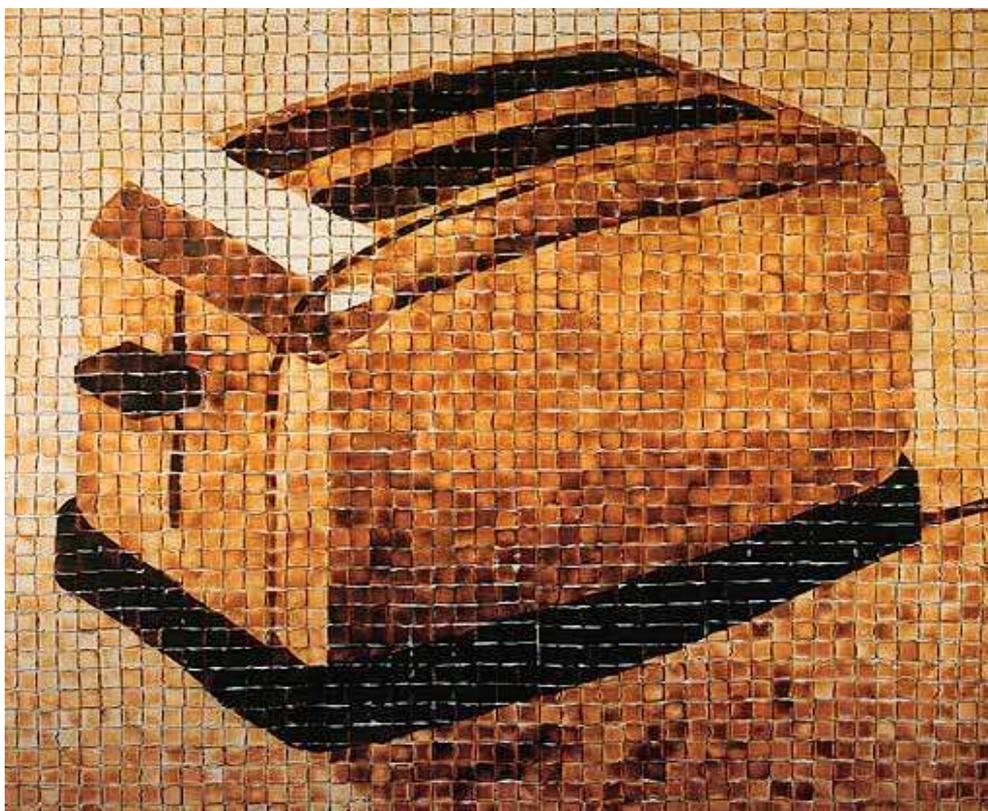


Figura 5. Ingrid Falk & Gustavo Aguerre. La tostadora, 2001. 2500 piezas de pan de molde, 450 x 500 cm.

La utilización literal de alimentos como material artístico, no tiene porqué reducirse a un ejercicio lúdico de interacción, sino que puede presentarse con una vocación clara de denuncia y crítica social. *Los chorizos*, y *Los nuevos pobres*, 2013, de Antonio García López, pretenden recoger el sentir popular de manifestaciones y movimientos acontecidos en España como el 15M¹⁶. En estos collages, se asume la herencia y el compromiso del fotomontaje dadaísta, incluso por su sentido crítico se hacen guiños a otro artista Valenciano como Josep Renau. Además, Antonio García

¹⁶ El movimiento 15M o movimiento de los indignados, formado a raíz de la manifestación del 15 de mayo de 2011 promueve una democracia más participativa alejada del bipartidismo y del dominio de los bancos y las corporaciones.

López introduce otras novedades muy presente en el arte de nuestro tiempo, como es la combinación de todo tipo de materiales (cartón pluma, acuarela, esmalte sintético, latas, PET). La creación de arquetipos visuales, identificados y rechazados por el espectador, a través de la comida, apunta a otro modo de entender los alimentos, que se muestran literalmente como el chorizo y las lentejas refiriéndose a una realidad que estamos viviendo como pesadilla irreal¹⁷.



Figura 6. Antonio García López. *Serie Personajes de la Crisis*, 2013 (Izquierda) *Los Chorizos*, (Derecha) *Los nuevos pobres*

Pero dentro del *Eat art* podemos apreciar la existencia de otras intencionalidades y mensajes, como por ejemplo los encuentros organizados para la degustación de platos preparados por artistas, creándose así, situaciones o ambientes que cuestionan los límites entre el autor y el espectador, el arte y las actividades cotidianas. Dentro de la llamada “estética relacional” pregonada por el teórico francés Nicolas Bourriaud, destaca la aportación del artista Rirkrit Tiravanija, que sirvió comida en su primera exposición individual en 1990, ofreciendo al público una degustación de Pad Thai, un plato típico de Tailandia, su país de origen. Tiravanija trasladó el mismo concepto a sus exposiciones posteriores, como la realizada en 2003 en la Galería für Zeitgenössische Kunst, Leipzig, en colaboración con la marca SUPERFLEX. Los participantes que acudían eran invitados a participar en la elaboración y puesta en común de un plato de gelatina.

¹⁷ *Los chorizos* y *Los nuevos pobres* son dos obras pertenecientes a la serie *Personajes de la Crisis* Para tener una información más detallada, véase el catálogo de la exposición celebrada entre el 7 febrero y el 13 de marzo del 2013 en Arquitécnica Ruzafa. Disponible en:

http://webs.um.es/antonio/miwiki/doku.php?id=inicio#serie_personajes_de_las_crisis_2013 Estas piezas aluden a los alimentos de primera necesidad como una forma de buscar la identificación y el rechazo del espectador. Aquí, la literalidad de las rodajas de chorizo y la humildad atribuida a las lentejas, nos posicionan ante unos personajes que se ofrecen como verdugos y víctimas. Verdaderos protagonistas de una sociedad inmersa en una crisis económica, pero también de valores, y donde cada vez son más los ciudadanos que ya no pueden llegar a final de mes.

Otro ámbito en el que el arte y la cocina aparecen íntimamente ligados es en la recuperación y estimulación de la memoria. Las enfermedades neuro-degenerativas como el Alzheimer, en las que parte del cerebro del paciente se encuentra seriamente dañado, pueden tratarse a través de diferentes actuaciones artísticas o culinarias¹⁸, ya que se ha comprobado cómo al estimular la memoria se pueden crear nuevas conexiones neuronales. En este sentido, parece existir un aumento potencial de la unión de todos los sentidos ante la presentación de un buen plato o una obra atractiva. Ese “entrar por los ojos” como modo para la estimulación de recuerdos, produce un efecto “sinestésico” donde la imagen arrastra a otros sentidos como el gusto, el oído o el tacto¹⁹.

Por todo lo aquí expuesto, podemos decir que las relaciones entre arte y cocina tienen interesantes líneas de estudio. En este breve artículo no es posible adentrarse en todas ellas con profundidad, sin embargo y una vez apuntadas algunas de las relaciones posibles, consideramos oportuno concluir con una valoración final que a modo de conclusión sirva para subrayar algunos de los aspectos más relevantes que se están dando en el binomio conformado por el arte y la cocina.

4. Conclusiones

Los nexos de unión entre el arte y la cocina son múltiples y vienen desde la prehistoria, tal es así, que para la elaboración de pinturas tradicionalmente, se han utilizado alimentos como leche, miel, huevos y aceites.

Por otra parte, podemos observar en la cocina contemporánea, asimilaciones creativas de los procesos del arte, que la desvinculan de su asociación tradicional como actividad ligada a la mera supervivencia. Esta cuestión ha potenciado que los cocineros se interesen cada vez más por la elaboración, confección y presentación de sus platos, introduciendo al igual que el arte, la novedad como uno de sus objetivos finales.

El *Eat Art* con la incorporación literal de alimentos en el campo de las Bellas Artes ha supuesto una evolución en géneros tradicionales como la naturaleza muerta, el bodegón y la *vánitas*. Así, a conceptos como la austeridad del bodegón español, la opulencia de las naturalezas muertas holandesas, y las metáforas sobre la irreversibilidad del transcurrir en la *vánitas* y el melodrama, hemos de añadir nuevos conceptos como el canibalismo, la metamorfosis, la descomposición, e incluso la crítica social.

Nuevas disciplinas artísticas como *La performance*, acaban también por introducir nuevas inquietudes donde la degustación de alimentos, puede ayudar al tratamiento de enfermedades como el Alzheimer. En ese sentido, la Arte-terapia ofrece un nuevo campo de experimentación donde poder seguir estrechando los vínculos existentes en el Arte y la Cocina.

¹⁸ La escuela de cocina de Murcia junto con Paco Torreblanca organizaron un taller para ayudar a los enfermos de Alzheimer a recuperar la memoria de los sabores, las texturas y los olores.

¹⁹ Teoría del escritor francés Marcel Proust.

Referencias bibliográficas

- J. BOARDMAN, “Reading Greek vases”, *Apollo: The international magazine of arts*, nº 413, (1996).
- P. BÜRGER, *Teoría de la Vanguardia*. Barcelona, Península, 2000.
- J. CUEVAS DEL BARRIO, “Una revisión a la interpretación de la Pintura Moderna de Greenberg a través de los textos de la Vanguardia”, *Espacio, tiempo y forma. Serie VII. Historia del arte*, nº 22-23, (2009-2010).
- S. DALÍ, *Les dîners de Gala*. Barcelona, Graeger, 1973.
- M. E. DOMÍNGUEZ, “Hacerse escultora, construirse un padre. Consideraciones en torno de la obra de Louise Bourgeois”. *Aesthetika. International Journal on Subjectivity, Politics and the Arts*, nº 6, (2011).
- C. FREELAND, *Pero ¿esto es arte?* Madrid, Cuadernos Arte Cátedra, 2003.
- I. KANT, *Crítica del juicio: Seguida de las observaciones sobre el asentimiento de lo bello y lo sublime*. Madrid, Librerías de Francisco Iruveda, 1876.
- L. MANZANERA, “Guiseppe Arcimboldo: cuando nada es lo que parece”, *Clío: Revista de historia*, nº 58, (2006).
- J. ROUTH, *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, 5ª ed., Barcelona, Temas de Hoy, 2005.
- A. RUIZ DE SAMANIEGO, “El tiempo de un bodegón”, *Exit: imagen y cultura*, nº 18, (2005)
- R. TOPOR, *Cocina caníbal*. Zaragoza, Tropo Editores, 2008.