

# **DESDE LAS VANGUARDIAS AL ARTE CONTEMPORÁNEO LATINOAMERICANO: LA COMIDA COMO ELEMENTO TRANSFORMADOR.**

**From the avant-garde to latin american art:  
food as a transformative element.**

**Martina Miño Pérez**

ISSN (imp): 1390-4825

ISSN (e): 2477-9199

Fecha de recepción: 03/15/2020

Fecha de aceptación: 04/30/2020

## **Resumen:**

Más allá de las naturalezas muertas de Picasso, donde las frutas son representadas reposando sobre una canasta, el arte contemporáneo, explora la cualidad indudablemente transformadora de los alimentos. El comer, cocinar y saborear son lenguajes que expresan valores políticos, sociales, íntimos e históricos. Este ensayo analiza de qué manera, desde las vanguardias artísticas europeas al arte contemporáneo latinoamericano, la comida ha sido una herramienta subversiva para romper con el lenguaje normativo de la producción cultural. Desde movimientos como el Dadaísmo, el Surrealismo, el Futurismo y la Antropofagia, hasta las nuevas vanguardias como Fluxus y EatArt, las narrativas comestibles se han utilizado como herramientas transformadoras del pensamiento. Asimismo, artistas latinoamericanos contemporáneos sirven banquetes, preparan helados y ofrecen caramelos para investigar los espacios de tensión entre lo íntimo y lo político, lo público y lo privado, el arte y la vida.

## **Palabras clave:**

Filosofía del Arte, Semiótica, Vanguardias, Antropofagia, Gastronomía, Arte Contemporáneo Latinoamericano.

## **Abstract:**

Beyond Picasso's still lifes, where fruits are represented resting on a basket, food as a metaphorical tool in contemporary art has an undeniable transformative quality. Eating, cooking, and tasting are languages that express political, social, intimate and historical values. This essay analyzes how, from the European artistic avant-garde to Latin American Contemporary Art, food has been a subversive tool to break the normative language of cultural production. From movements such as Dadaism, Surrealism, Futurism and Anthropophagy, to the new avant-gardes of Fluxus and EatArt, edible narratives have been used as transformative tools of thought. Likewise, contemporary Latin American artists serve banquets, prepare ice cream, and offer candies to investigate the spaces of tension between the intimate and the political, the private and the public, and art and life.

## **Key Words:**

Philosophy of Art, Semiotics, Avant-Garde, Anthropophagy, Culinary Arts, Latin American Contemporary Art.

## **Biografía de la autora:**

Artista visual, escritora, gestora cultural y cocinera quien al momento reside entre Helsinki, Quito y Berlín. Martina Miño Pérez (Quito, Ecuador, 1990) hizo su maestría en Cultura Visual, Curaduría y Arte Contemporáneo en Aalto University of Arts, Design and Architecture en Finlandia y enfocó su tesis en El Sentido del Gusto y el Acto de Comer como Herramientas Metafóricas. Previamente, realizó su licenciatura en Arte Culinario y Artes Contemporáneas en la Universidad San Francisco de Quito. Al momento trabaja como artista plástica creando instalaciones comestibles y explorando diversas maneras en las que los alimentos funcionan como aparatos simbólicos en el arte contemporáneo. Martina ha expuesto sus obras en Finlandia, Suecia, Japón, Estonia, México y Ecuador. Sus textos se han publicado en revistas como RabRab: Journal for Political and Formal Inquiries in Art, Feminist Culture House Helsinki y Simula-crum (Holanda).

Estamos en el año 1991. Entramos al museo y caminamos por un corredor hasta curvar a la izquierda e ingresar a una sala blanca. Está vacía, con excepción de un montículo de 79,4 kg de caramelos envueltos en celofán brillante arrinconado en la pared. La montaña de dulces nos invita a colocar un caramelo en nuestra boca, tal vez dos o tres. Mientras los comensales de la sala disfrutamos de esta oportunidad para comer dulces gratis, el montículo se reduce rápidamente hasta quedar en nada. Esta obra, llamada “*Sin Título*” (*Retrato de Ross en L.A.*) (1991) fue creada por el artista cubano-estadounidense Félix González-Torres, y reflexiona sobre el amor, la pérdida, el tabú y la negligencia relacionados a los casos de VIH Sida durante esa década.

El montículo de caramelos es, de hecho, una representación real del peso del cuerpo de su novio Ross, quien murió en 1990 por una complicación con la enfermedad (Visual Art Encyclopedia, 2012). Mientras la audiencia come, el peso de Ross se reduce, él se torna más liviano, hasta desaparecer. El artista hace memoria, al asegurarse que el montículo sea re-abastecido con nuevos caramelos una vez terminados. Es una lucha contra el olvido. *Retrato de Ross en L.A.*, a través de su aparente simplicidad, evoca mensajes que entrelazan lo político y lo íntimo, dentro del simple gesto de comer un caramelo.

La comida se transforma y transforma a su comensal. ¿Qué tan conscientes somos de estas transformaciones? “Dime qué comes y te diré quién eres” dijo una vez el filósofo y gourmand francés Brillat-Savarin (1968, p.42). La manera en la que cocinamos y comemos son lenguajes que comunican valores políticos, sociales, íntimos e históricos a través de sabores y texturas. Mientras el acto de cocinar construye identidades, el acto de comer y saborear las consume. ¿De qué manera el comer, el cocinar y el saborear han sido herramientas para expresar *urgencias* en el mundo del arte? ¿Cómo son estas expresadas por artistas dentro y fuera del mundo del arte latinoamericano actual?

Más allá de las esferas gastronómicas de los restaurantes, la relevancia conceptual y reflexiva del comer, saborear y cocinar ocupa cada vez más espacios esenciales dentro del arte contemporáneo. Su carácter subversivo no sólo rompe con la visualidad como motor de la experiencia artística y nos libera de las barreras visuales de la percepción, pero propone la creación de nuevas formas de conocimiento que re-involucran al cuerpo y al *sentir* como una forma de *saber*. La importancia esencial de la cocina como forma de expresión artística es que es tanto *materia* como *proceso* (Bottinelli, Valva, Wallach, & Wise, 2017,

pp. ix-3). Desea transformar la cotidianidad en profundidad y tiene la capacidad de utilizar productos de nuestro entorno que involucran una evolución humana y cultural (Bottinelli, Valva, & Kubelka, 2017, p.7). El *comer*, en sí, es un acto urgente que busca alcanzar la plenitud, no solamente biológica, pero simbólica.

En Europa, fueron las vanguardias las que legitimaron el papel de la cocina, el acto de comer y el sentido del gusto dentro de su sistema artístico. Movimientos como el Dadaísmo, el Futurismo y el Surrealismo, trasladaron a los alimentos y a la cocina desde la esfera de la domesticidad al mundo conceptual de las ideas. En los años veinte, mientras el dadaísta Francis Picabia recitaba su *Manifiesto Caníbal* en el Teatro de la Maison D’Oeuvre y catalogaba a su audiencia como “ostras serias”, su colega, el poeta Tristan Tzara describía a la boca como la mejor herramienta para la creatividad: “La boca contiene el poder de la sustancia oscura (oculta) e invisible, bondad, miedo, sabiduría, creación, y fuego” (Pouzet-Duzer, 2013, p. 79). Pues la boca no sólo existe como una plataforma para el sabor, pero también para la palabra. Detrás del telón de nuestros dientes, la lengua, no sólo saborea y articula, pero también toca y define texturas. No es coincidencia que el Dadá, catalogado por muchos como un movimiento *negativo y destructivo*, (Pouzet-Duzer, 2013, p. 81) haya escogido a la boca, la cual interpreta a los objetos a través de su consumo y transformación, como una de las herramientas más exquisitas de su filosofía.

La muerte del Dadá fue inevitable, y como Tzara enfatizó, “Dada ist ephemär” (1917, p. 21). El movimiento orgullosamente se “comió a sí mismo” y su conclusión se expresó a través del *Manifiesto Surrealista*, escrito por André Breton. De esta manera el Surrealismo terminó digiriéndolo. Por otro lado, Salvador Dalí, quién quiso ser cocinero desde los seis años, cumplió su deseo sesenta años más tarde, cuando escribió su libro de cocina *Les Diners de Gala*. Esta compilación de recetas inverosímiles, collage, pintura y poesía impertinente, tenía como objetivo principal hacer de la gastronomía una plataforma intelectual. Para él, “la herramienta filosófica suprema del ser humano, eran sus mandíbulas” (Dalí, 2016, p. 12).

Las vanguardias, utilizaron *el acto de comer* como un proceso de “recuperación” y “confrontación” histórica (Pouzet-Duzer, 2013, p. 81) que cuestionó al modernismo y a la sensibilidad “neo-primitiva” de artistas como Picasso. Las acciones subversivas de las vanguardias, no sólo se expresaron sobre los escenarios y en forma de manifiestos y libros de cocina, pero terminaron sobre la mesa. En 1931, el poeta y fundador de la segunda ola del movi-

mimiento Futurista, Filippo Marinetti, abrió el restaurante *El Paladar Sagrado* (Marinetti & Brill, 2014, p. 77). Una cantina conceptual, provocadora y evocadora en el centro de Turín, a través de la cual él argumentaba que “los seres humanos soñamos, pensamos y actuamos, de acuerdo a lo que comemos y bebemos” (Marinetti & Brill, 2014, p. 33). Rodeados por una decoración fría y metálica, los platos servidos en *El Paladar Sagrado*, más allá de su sabor, fueron manifestaciones del Futurismo Italiano tardío: promovieron valores nacionalistas e industrialistas, y fueron herramienta de propaganda política.

*Palabras de Libertad*, uno de los platos o “fórmulas” servidas en el restaurante, consistía en una media luna de sandía, esferas de Parmesano y Gorgonzola, caviar, dos higos, y cinco bizcochos acomodados sobre una cama de Mozzarella (Marinetti & Brill, 2014, p. 204). El menú incluyó otros platos provocadores tales como *Ultra Viril*, *El Bombardeo de Adrianópolis*, y *La Cena Geográfica*. Filippo Marinetti, el fundador de este movimiento renovado que atrajo a más de un centenar de artistas reconocidos en Italia, tuvo una forma de pensar que “se movía libremente entre el arte y la vida, sin parar a distinguir entre lo simbólico y lo real” (Marinetti, Chamberlain & Brill, 2014, p. 243). El *Libro de Cocina Futurista*, un collage de cartas personales, recortes de periódicos, recetas y manifiestos reflexiona en torno al *Paladar Sagrado*, y expresa cómo el valor intelectual del Futurismo se materializó a través de la cocina y el sabor.

Al otro lado del Atlántico, las “denturas” o manifiestos del movimiento Antropofágico surgían a través de las vanguardias en el Brasil. Un movimiento tanto primitivista como modernista que también proponía la “asimilación de valores a través de su ingestión y digestión” pero en un contexto muy distinto. La Antropofagia utilizó el tropo del canibal como “devorador de alteridades” y re-articulador de discursos coloniales. No sólo exploró el acto de “comer al otro” pero la relación entre el ser humano y su tabú, y la transformación de este tabú en un tótem (Castro-Klarén, 2000, p. 297). Oswald de Andrade, a través de su fragmentado y poético *Manifiesto Antropófago* refleja estas apropiaciones y transformaciones, y concluye que lo que realmente fue la conquista europea en América fue un acto de canibalismo. La Antropofagia, por lo tanto, lo que proponía fue canibalizar a las culturas dominantes como estrategia contra la opresión post-colonial. “El canibal re-apropia, re-formula, y reproduce desde su propio punto de vista, la relación con su enemigo y consigo mismo. Transformándose de un ente “pasivo” a uno “activo” (De Andrade, 1928, p.4). Al mismo tiempo, el

movimiento planteaba una negociación entre lo tribal y lo moderno, y deseaba también digerir lo positivo de estos diversos encuentros históricos al declarar: “A mi sólo me interesa lo que no es mío” (De Andrade, 1928, p.1). El *canibalismo* como concepto compartido entre el Dadaísmo, el Futurismo, el Surrealismo y la Antropofagia funcionó como un “punto de contacto” entre lo viejo y lo nuevo, entre la tradición y la innovación, (Pouzet-Duzer, 2013, p. 79) y entre los diferentes cuerpos que fueron generados y consumidos.

*El Dadá devoró al Futurismo. El Surrealismo devorará al Dadá. La Antropofagia se deleitará y devorará a todos.* (Pouzet-Duzer, 2013, p. 79)

La importancia conceptual de comer, saborear y cocinar resonó en colectivos y movimientos artísticos posteriores en la historia del arte como *Fluxus* y *EatArt*. Nuevamente, fue la urgencia de cuestionar la conexión entre el arte y la vida, lo que motivó a muchos artistas a experimentar con estos medios. Joseph Beuys, quien buscaba exhaustivamente la democratización del arte a través de su práctica, creía que “al añadir comida a la obra de arte, la vida se convertiría en arte, para así devolver el arte a la vida” (Wittocxs, n.d.). Para Beuys, los alimentos poseían una gran cantidad de energía la cual se conectaba con la vida y la creatividad. Ingredientes tales como la miel, el chocolate, y la margarina tenían un gran valor espiritual y místico para él y pertenecían a su teoría simbólica. Estos ingredientes se encuentran muy presentes en obras como *Fettecke/Fat Corner* (1969), *Dos Obras de Arte: La Miel está Fluyendo* (1974), y *Zwei Fräulein mit Leuchtendem Brot* (1966), un cuadro pintado con chocolate y óleo. Daniel Spoerri, quién también formó parte de Fluxus, posteriormente fundó el movimiento *EatArt* en los sesentas y creó innumerables ensamblajes con restos de comida, vajilla, y objetos encontrados sobre las mesas. Algunas de las preguntas que planteaba a través de sus obras eran ¿por qué comemos lo que comemos? ¿cómo ha cambiado el ritual de la comida dentro del mundo capitalista? (Suciu, 2019). En 1968, abrió su restaurante *Spoerri* en Düsseldorf, donde organizó cenas, performance y happenings que demostraron que el arte transita a través del estómago.

Uno de los cuestionamientos más fuertes que se hace en torno al valor intelectual de la comida dentro del mundo del arte es su innegable naturaleza subjetiva. ¿Puede el sabor comunicar conocimiento universal? Yo respondería esta pregunta con otra: ¿Es la responsabilidad del arte presentarnos un mundo objetivo? Tal vez no. Por otro

lado, sí tiene la función de mostrarnos escenarios críticos, donde diferentes tipos de lenguaje confluyan, y nuestros sentidos sean utilizados democráticamente, para expandir nuestra experiencia artística y humana. En el artículo *Sintiéndolo en un Mundo de Sensores*, Yashaman Sheri argumenta que la sensorialidad es política y nos presenta oportunidades para “sentir comunalmente”, al comer, oler, tocar, o simplemente sentir. La sensorialidad comunal abre una ventana para construir empatía, aceptar la diferencia y la diversidad, crear conocimientos compartidos, y recordar que compartimos la misma condición humana (Sheri, 2019, p. 9).

El comer, saborear y cocinar, son lenguajes que nos ayudan a construir nuestras identidades y también nos ayudan a cuestionarlas. En Latinoamérica, hay una innumerable cantidad de conocimientos que han sido descartados por su cercanía al cuerpo. Un cuerpo que representa partes de nuestra historia que han existido y se han expresado a través de la oralidad. El arte contemporáneo latinoamericano, al igual que las vanguardias, ha utilizado al “acto de comer” como reivindicación histórica y mecanismo de consumo de valores políticos y sociales. *Helado de Agua del Mar Caribe (2002)* de la artista cubana-dominicana Quisqueya Henríquez, reflexiona a través de un sabor de helado, lo que el mar Caribe trajo, lo que este mismo mar se llevó y lo que significa nacer, crecer, y habitar en una isla. Temas como el espacio, la extracción geográfica, y la etnicidad caribeña se expresan a través de lo salado, lo amargo, y lo dulce de esta metáfora perturbadora (Centro León, n.d.). El helado está hecho utilizando agua de mar, suero de leche, ron, aceite de coco, color azul, y estabilizadores.

Ese mismo año, el artista brasileño, Cildo Meireles presentó su obra *Elemento Desapareciendo/Elemento Desaparecido (passado iminente) (2002)* en la Documenta 11 en Kassel. Un circuito de carritos de helado que ofrecía helados de agua a los visitantes. Mientras los comensales lo comían, el mensaje “Elemento Desaparecido” se hacía visible en el palo de helado. Esta obra fue un comentario sobre la crisis global de la escasez de agua y cómo el factor del tiempo juega un papel esencial en el proceso de su “desaparición” (Brett, 2008). Para Meireles, construir paradojas sensoriales conduce hacia ideas filosóficas e incluso crea panoramas socio-políticos. Sus obras también abren oportunidades para las audiencias no-videntes de poder acercarse al arte. El expandir la experiencia artística más allá de la vista crea encuentros más horizontales y aumenta las posibilidades pedagógicas del arte.

La cocina hoy en día no es únicamente un espa-

cio de experimentación, pero un lugar de contestación. Esta hace de la cultura un acto performático, física y simbólicamente consumible, que se expresa a través del ritual y la vida diaria. La artista brasileña Luiza Prado de O. Martins investiga la urgencia de hablar sobre *exceso y escasez* como productos del capitalismo, a través de cenas en forma de performances colectivos. Sus *Banquetes Multiespecies (2019)* incluyen ingredientes brasileños que llevan una doble vida: son fuentes de alimento y al mismo tiempo son parte de recetas herbales para inducir la fertilidad (Prado de O. Martins, n.d.). A través del uso de bioplásticos como superficies fértiles del banquete, la artista invita a otras clases de especies a comerlo: hongos, levaduras, pequeños insectos y bacteria se mezclan eventualmente con gotas de saliva y bacterias traídas por los dedos de los comensales. Tras ocho semanas, este lienzo vivo se secará y presentará la clara convivencia de distintas especies disfrutando de un mismo banquete.

Las cenas comunales son acciones radicales, dado que el capitalismo las ha reemplazado por la televisión y por lo tanto ha quebrantado “la lógica de la comida y la cocina como tejedoras de relaciones sociales” (Patel & Delfina Foundation, 2019, p. 21). La modernización de la comida, a través de los “ready-made meals” y el enfoque en “la familia nuclear” ha desvalorado el aspecto pedagógico de la cocina comunal. La modernización de la dieta y el desmantelamiento del concepto de las cenas comunales, ha debilitado no sólo el tejido social, pero el tejido político de las poblaciones (Patel & Delfina Foundation, 2019, p. 21). Después de todo, el comer comunalmente, es un acto que no sólo reúne a las personas en diálogo, pero se conecta con temas de sostenibilidad, pobreza, hambre, y cambio climático. La obra de Prado, al presentar escenarios de abundancia, cuestiona el discurso capitalista que argumenta que no hay suficiente comida para alimentar a todos los habitantes del planeta. Un mito, que desvía la atención del problema real, el cual es que de hecho “hay suficiente comida para alimentar a todos, pero el problema es la distribución de la comida que ya existe. La mayor parte de la población es demasiado pobre para acceder a ella” (Franceschini & Taussig, 2019, p. 33).

Más allá de las naturalezas muertas de Picasso, donde las frutas son representadas reposando sobre una canasta, la comida como herramienta metafórica en el arte contemporáneo, explora la cualidad indudablemente *transformadora* de los alimentos. El acto de comer expande las capacidades conceptuales del arte y nos enseña maneras de subvertir los límites normativos de la cultura (Bottinelli, Valva, & Kubelka, 2017, p.7). Investiga las

perpetuas tensiones entre el arte y la vida, lo público y lo privado y los límites de nuestro cuerpo como herramienta de interpretación.

Estamos en el año 2020. Entramos a la Feria de Arte: Arco Madrid y nos dirigimos al *booth* de Henrique Faria. Nos recibe un montículo de caramelos, cada uno envuelto dentro de un envoltorio rosa. Al acercarnos vemos en el envoltorio una imagen de la bandera española, y al abrir el caramelo notamos que en uno de los nudos aparece la palabra *Abya* y en el otro *Yala*. Lo que estamos a punto de meter a nuestra boca es un *Placebo Rosa (2020)*. Estos caramelos sabor a fresa, creados por el artista guatemalteco Esvin Alarcón-Lam, igual que los que fueron creados por González-Torres en 1991, investigan un peso. En este caso, la obra examina el peso simbólico del imperio, de la resistencia y de la fricción que se genera entre estas identidades. El color rosa, por otro lado, habla sobre una América invertida, feminizada, marica y por lo tanto excluida del pensamiento hegemónico. Esta obra abre debates en torno a la identidad como *placebo* e instrumento de poder y a “los nacionalismos que surgen como *placebo* en contextos de crisis económica y social”. Los caramelos de Alarcón-Lam nos remiten nuevamente a la boca como plataforma e intersección de diferentes tipos de lenguaje y, si hablamos sobre identidad latinoamericana, nos invita a digerir diferentes aspectos de ella.

Lo que se come, pasa por todo el cuerpo, y se excreta eventualmente.

¿Qué permanece dentro nuestro?

## Referencias

- Bottinelli, S., Valva, M. D., Wallach, J. J., & Wise, M. (2017). *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices (Food and Foodways)* (1st ed.). Arkansas, United States: Arkansas University Press.
- Brett, G. (2008, September 9). Corners and Crossroads. Recuperado marzo 5, 2020, de <https://frieze.com/article/corners-and-crossroads>
- Brillat-Savarin, J. A. (1968). *Physiologie du Goût*. Paris, France: Independently published.
- Castro-Klarén, S. (2000). A Genealogy for the Manifes-

to Antropófago. *Nepantla: Views from South*, Vol.1.2, pp. 200-297.

- Centro León. (n.d.). Helado de agua de mar Caribe. Recuperado marzo 5, 2020, de <https://centroleon.org.do/CL/arte-visual/385-helado-de-agua-de-mar-caribe>.
- Dalí, S. (2016). *Dalí. Les diners de Gala* (2nd ed.). Köln, Germany: TASCHEN.
- De Andrade, O. (1928). Manifiesto Antropófago. Sao Paulo: Revista de Antropofagia, No 1. pp.1-4.
- Delfina Foundation, & Patel, R. (2019). The Epistemology of the Shopping Cart. en *Politics of Food*, 21. recuperado de <https://delfinafoundation.com>
- Franceschini, A., & Taussig, M. (2019). Seed Journey/ Seeds of Time. *Politics of Food*, 33. Recuperado de <https://delfinafoundation.com>
- Francis Picabia - Dada Cannibalistic Manifesto + DADA Manifesto.pdf - 1 Francis Picabia-Dada Cannibalistic Manifesto (1920 You are all accused stand up. (2017, November 17). Recuperado marzo 7, 2020, de <https://www.coursehero.com/file/26664231/Francis-Picabia-Dada-Cannibalistic-Manifesto-DADA-Manifesto-pdf/>
- Prado O. Martins, L. (n.d.). Between The Beginning of Sense and the Chaos Of Feeling: A Multispecies Banquet. Recuperado marzo 5, 2020, de <https://www.luiza-prado.com/multispecies>
- Pouzet-Duzer, V. (2013). Dada, Surrealism, Antropofagia: The Consuming Process of the Avant-gardes, en *L'Esprit Créateur*, 53(3), pp. 79-90. Recuperado de <https://doi.org/10.1353/esp.2013.0031>
- Sheri, Y. (2019). Sensing in a World of Sensors en *MOLD*, (4), pp. 4-9. Recuperado de <https://thisismold.com>.
- Suciu, S. (2019, February 1). DANIEL SPOERRI: EAT ART | Art House Gallery. Recuperado en Marzo 5, 2020, de <https://arthousegallery.eu/daniel-spoerri-eat-art/>
- Tzara, T. (1917) *Note 6 sur l'art nègre*. Sic, pp.21-22.

Visual Art Encyclopedia. (2012, October 9). "Untitled" (Portrait of Ross in L.A.), 1991 - Felix Gonzalez-Torres - Visual Art Encyclopedia. Recuperado marzo 7, 2020, de <https://www.wikiart.org/en/felix-gonzalez-torres/untitled-portrait-of-ross-in-l-a-1991>

Wittocxs, E. (n.d.). EDIT: THE STATUS OF FOOD PRODUCTS IN TOPICAL WORKS OF ART. Recuperado marzo 5, 2020, de <http://www.edit-revue.com/?Article=14>