

**Arte, Individuo y
Sociedad**



Arte, Individuo y Sociedad

ISSN: 1131-5598

ais@ucm.es

Universidad Complutense de Madrid
España

Legido-García, M^a Victoria

Del bodegón a la basura. Representaciones de alimentos en la historia del arte desde la
perspectiva de la fotografía contemporánea

Arte, Individuo y Sociedad, vol. 28, núm. 3, 2016, pp. 415-427

Universidad Complutense de Madrid
Madrid, España

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=513554410002>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Del bodegón a la basura. Representaciones de alimentos en la historia del arte desde la perspectiva de la fotografía contemporánea

From still life to the waste. Food representation in art history from a contemporary photo perspective

M^a VICTORIA LEGIDO-GARCÍA

Facultad de Bellas Artes. Universidad Complutense de Madrid.
toyalegido@yahoo.es

Recibido: 2 de febrero de 2015

Aprobado: 25 de enero de 2016

Resumen

El artículo habla de la representación de alimentos en la Historia del Arte; estudia porqué las representaciones de comida tradicionalmente han sido consideradas como un género menor y plantea la hipótesis de su revitalización en el mercado del arte contemporáneo a través de la fotografía. Mediante el análisis de imágenes de comida en diferentes épocas, el texto explica que los bodegones casi siempre han sido símbolos de la superabundancia, presentando fundamentalmente alimentos, y en algunas ocasiones desperdicios. Continúa con la idea de que las sobras en las antigüedades eran orgánicas y sin embargo, en la actualidad los *still life* se han convertido en representaciones de basura, de desechos, y desperdicios en todas sus acepciones.

El texto demuestra, mediante el análisis de algunas obras contemporáneas fotográficas, que el tema de la comida hoy es mucho más relevante de lo que la crítica de arte argumentaba en el pasado. Las imágenes de objetos conforman un sistema de representación y significado en continua evolución que es el reflejo de nuestra cultura. Estas fotografías nos hablan de sociología, política y economía mostrándonos en la actualidad el impacto que está sufriendo el medioambiente debido a nuestras rutinas cotidianas.

Palabras clave: comida, basura, bodegón, arte, fotografía, impacto medioambiental.

Legido-García, M.V. (2016): Del bodegón a la basura. Representaciones de alimentos en la historia del arte desde la perspectiva de la fotografía contemporánea. *Arte, Individuo y Sociedad*, 28(3) 415-427

Abstract

This essay reflects about the representation of food in Art History analysing why food performance have been considered traditionally as a minor issue and keeps the hypothesis of its exponential growth in the contemporary art market, very much alive today in the form of photography images. This article analyses the representation of food at different moments in art history, defending the idea of abundance in the still life images. The text argues about that formerly presented mainly food and although essentially no record of these representations were always organic waste; however at the present time still life images have become garbage representations, waste in all its forms, non-degradable litter.

Through the analysis of some of the most relevant art works related with gastronomy representation, this article shows, that contemporary still life are pretty much reliable than what a superficial criticism had argued in the past. They conform a whole representation system and meaning, in a constant evolution that places us in the centre of culture, because the still life talks about sociology, politics and economy. Definitely they talk about the environmental impact that we produce across our daily routines.

Keywords: food, waste, still life, art, photography, environmental impact.

Sumario: 1. Los *Xenia*, 2. El Bodegón y la naturaleza muerta, 3. El arte y el sentido del gusto, 4. El contenido de los bodegones contemporáneos. Referencias.

1. Los *Xenia*

La relación entre el arte y la comida ha sido intensa durante siglos. Las primeras representaciones de comida aparecen ya en la villas romanas, recibiendo el nombre de *Xenia*. Los *Xenia* originariamente eran las ofrendas de alimentos que las familias griegas y romanas realizaban a sus invitados.

Según Norman Bryson (1990) el término procede de *Xenos*, ceremonia con la que se acogía los extranjeros y que consistía en ofrecer una comida de bienvenida a los huéspedes. El primer día los invitaban a comer, enviándoles al día siguiente cosas naturales tales como frutas, vegetales, pollos, huevos, miel y otros productos del país, para darles sustento y autonomía. Los productos que se ofrecían en origen fueron sencillos, obtenidos directamente de la naturaleza, crudos o poco elaborados. Los huéspedes debían sentirse como si estuvieran en su propia casa y los anfitriones se procuraban de ocultar las desigualdades entre ambos, evitando exhibir la posición social y económica.

Cuando los romanos se rodearon de mayor lujo comenzaron a proveerse de comedores, aposentos y almacenes de provisiones para sus convidados, decorándolos con estos motivos; por esta razón los artistas llamaron *Xenia* a las pinturas que representan la comida que se ofrecían a los invitados.

A partir de esta costumbre ritual de hospitalidad los bodegones se convirtieron en el motivo de frescos y mosaicos de paredes y suelos de las estancias de las villas romanas. La intención de los anfitriones al realizar estas representaciones, era mostrar de alguna manera, los productos alimenticios que podrían degustar sus huéspedes.

En estas representaciones comenzaron a aparecer poco a poco algunos productos con algo de elaboración como los lácteos y los panes; y es curioso observar como en el periodo Helenístico estaban representados también los desperdicios: peladuras de frutas, cáscaras de frutos secos, huesos, espinas, etc. Este tipo de mosaicos fue denominado en la época como *asarôtos oikos* (Fig.1) o suelo sin barrer.

Parece ser que la costumbre española de arrojar los desperdicios al suelo en los bares viene de los romanos, ya que como cuenta Plinio el Viejo en su Historia Natural, un artesano griego llamado Sosos de Pérgamo inventó un mosaico para el pavimento en él estaban representados, de forma realista, los restos de la comida.

En los primeros tiempos de Roma los banquetes eran rituales en los que lo divino estaba unido a lo humano; los difuntos familiares se sepultaban bajo el suelo de las casas y por tanto la presencia de estos se consideraba permanente en la casa. Una creencia muy extendida era que no se podía recoger el alimento que había caído de la mesa al suelo y volverlo a poner en la mesa. Si caía al suelo, automáticamente formaba parte del mundo subterráneo de los difuntos, por lo que debía dejarse ahí y posteriormente recogido por los esclavos, en el momento oportuno, sería quemado como ofrenda a los Lares. Posiblemente por ello se considera que todo alimento que toca tierra se pone automáticamente en contacto con el reino de los muertos. Marco (2010).

Existía la creencia de que las almas de los difuntos podían estar relacionadas de alguna manera con los detritus, pues éstas se alimentaban de todo aquello que caía al suelo, de ahí que no se pudiesen recoger estos residuos. Vemos pues cómo este tipo de decoración, lejos de quedarse en una mera representación realista de los desperdicios generados durante el convivium, o en una casual fantasía del artista, contaba con un considerable sentido simbólico que hacía referencia a la vida humana y a la presencia de la muerte. (Iñiguez y Gascón, 2012: 225).



Figura 1. Mosaico de una villa de Vigna Lupi, copia romana de un original de Sosos de Pergamo, II sec. a.C., Roma, Museo Vaticano. Recuperado de <http://aulalettere.scuola.zanichelli.it/>

Después del esplendor griego y romano de las representaciones de alimentos se produce una decadencia del género ya que estos motivos estaban considerados por la academia dentro del escalafón más bajo de lo representable. A los pintores de los Xenia se les llamaba *rhyparógraphos*, que venía a significar “pintores de cosas bajas” o “pintores menores” y curiosamente eran pintores de objetos, comida y desperdicios. Según Norbert Schneider (1992) esta concepción persiste hasta bien entrado el siglo XVII, dónde la Academia Real de París en el famoso Árbol de Porfirio de André Felibien asignaría al género de la naturaleza muerta el rango más bajo, en contraposición a la representación de las escenas bíblicas o mitológicas y a los actos estatales representados por príncipes y potentados, que ocuparían el rango más alto. Este esquema estaba basado en que la realidad se hallaba constituida por un orden que va de lo inanimado, pasando por lo animado, hasta llegar al hombre, poseedor de alma inmortal y obra maestra de la creación.

En numerosas publicaciones enmarcadas en el contexto de la historia del arte se ha especulado con que la famosa *Cesta con flores y frutos* de Caravaggio (1596) podría ser la primera representación autónoma de alimentos. Sin embargo, esto no parece del todo cierto, porque existen obras anteriores que así lo confirman, como por ejemplo el *Bodegón de caza* de Jacopo de Barbi de 1504 o algunos apuntes de Leonardo Di Vinci, que aunque no están fechados, tienen que ser anteriores al año 1519 en que muere el autor.

Además, no hay que olvidar que existen numerosas representaciones de alimentos en los tratados de Historia natural que no han sido estudiados por la historia generalista del arte. Desde el siglo I aparecen publicadas ilustraciones de plantas comestibles, como por ejemplo en el tratado *De Materia Médica* de Dioscórides, libro ampliamente difundido y de referencia médica en todo el medievo, escrito en griego y posteriormente traducido al latín y al árabe.

Estos tratados, que en su origen estaban destinados a describir variedades medicinales, comenzaron a incluir todo tipo de vegetales dedicados a la agricultura. La necesidad de conocer las plantas medicinales fue lo que hizo que se desarrollara lo que hoy llamamos botánica y por este motivo las personas que se dedicaban a herborizar, ilustrar, coleccionar y describirlas en su mayor parte eran médicos. De ahí que los primeros jardines botánicos que existieron estuvieran asociados a las facultades de medicina. Es por esto, por lo que las representaciones de animales y plantas más maravillosas que existen, no aparecen vinculadas ni a la historia del arte ni de los artistas, y sin embargo las podemos encontrar a través del estudio de la historia de la ciencia. Mientras que este tipo de obras científicas, carentes de todo contenido espiritual quedaban fuera de la crítica, los bodegones barrocos se convertían en arte y sus autores en artistas al enriquecerse y justificarse a través de la simbología religiosa: representando la contraposición entre el bien y el mal, la pureza, el pecado o el vicio.

2. El Bodegón y la naturaleza muerta

“Las primeras denominaciones oficiales de naturaleza muerta, aquellas que en cierto sentido han sancionado su asunción como estereotipo y establecido su constitución de “género”, no hablan en absoluto ni de naturaleza ni de muerta”. (Calabresse, 1994: 20)

Parece ser que este término apareció en Holanda hacia 1650, donde competía con otras definiciones como *fruytagie* (cuadro con frutos), *bancket o ontbitij* (cuadros que representan banquetes o refrigerios), y que el término “naturaleza muerta” era específico de un tipo de composición que contenía objetos que hacían referencia a la muerte como calaveras y crucifijos..., a las famosas *vánitas*. A mitad del siglo XVII predominarían términos como el flamenco “*vie coye*”, o el italiano “*oggetti di ferma*” que fueron sustituidos en otras lenguas por el holandés “*still-leven*”, o el inglés “*still-life*”. Dicho término no significa otra cosa que modelo inerte, naturaleza inmóvil, cosas en reposo. Fue un siglo más tarde cuando se acuñaría el término de “*nature morte*” en Francia, donde Du Pont de Nemourrs (1779) explicaría la palabra como cosas inanimadas. La denominación pasaría a Italia a principios del XIX cambiando el término que hasta entonces se utilizaba, “*oggetti di ferma*”, por “*natura morta*”.

Algunos historiadores defienden que este término era específico de un tipo de composiciones que contenían objetos que hacían referencia a la muerte como por ejemplo el uso de calaveras, o que hacían referencia al tiempo mediante cosas que lo simbolizan como las velas o los relojes. Es decir que las naturalezas muertas eran entonces lo que hoy denominamos *vánitas*. Pinturas que “nos hablan del paso del tiempo, de todo lo que el tiempo nos va a quitar, de la muerte y de la pérdida... y de que *vanitas vanitatis*; todo en nuestra vida es vanidad” (Olivares, 2005:17)

Pero además, nosotros creemos que el término naturaleza muerta procede del pensamiento ilustrado, ya que la iconografía naturalista fue calando a lo largo del renacimiento en el *modus operandi* de los artistas. La separación iconográfica entre lo que era ciencia y arte se fue desdibujando porque en algunas ocasiones los mismos autores trabajaban por encargo tanto para expediciones, como para los gabinetes de curiosidades o palacios; y en otras, porque gracias a la difusión de la zoología y la botánica tanto los animales como las plantas comenzaron a adquirir el estatus de “motivo del arte” que se había perdido en el medievo. Aunque la historia de la religión y en cierto modo la del arte se han empeñado durante siglos en dotar de contenido espiritual a estas representaciones; lo que aparece en la actualidad por encima del simbolismo religioso, son sus claras influencias científicas: el interés por catalogar, describir y reproducir de manera meticulosa la realidad.

El término bodegón fue acuñado en España y provenía de la palabra bodega, es decir el lugar donde se guardaba la comida junto con la bebida. De todos los términos usados para nombrar de una u otra manera la representación de alimentos, consideramos que aunque suene anticuado, es el español el que más se adecua a este tipo de representaciones, ya que hace mención específica a los alimentos. En otras terminologías caben también representaciones de naturaleza como flores y plantas, o representación de otros objetos, que aún siendo inertes no son comestibles o no pertenecen al universo de la coquinaria.

En España parece que las representaciones de comida más antiguas de las que se tiene constancia son los bodegones de Sánchez Cotán (1600), aquí hasta bien entrado el siglo XVI los bodegones representan la comida de una manera austera, sin ostentación. Es a partir de los viajes y descubrimientos de los europeos hacia otros continentes, primero de los portugueses hacia África y Oriente y después de los españoles hacia la Indias Occidentales y América, cuando las representaciones de comida se vuelven fastuosas y comienzan a representar el lujo y el bienestar. Se convierten en un reflejo de una sociedad enriquecida por el espolio de los recursos naturales de otros continentes. A partir del siglo XVII los bodegones son claras representaciones del nacimiento de la primera sociedad de la sobreabundancia, siendo los máximos exponentes de este subgénero las pinturas holandesas y flamencas.

3. El arte y el sentido del gusto

Basándonos en los argumentos de Krosmeyer (1999) hemos llegado a la conclusión de que existen varias cuestiones que explican el hecho de que las representaciones de comida hayan sido consideradas históricamente un arte menor. Todas ellas revocables en la actualidad con argumentos que pertenecen a la propia historia del arte y que están relacionados con el pensamiento ecologista.

La idea fundamental que se desprende del mencionado texto, es que existe una discriminación histórica a la hora de juzgar lo que percibimos por los sentidos del gusto y el olfato frente a los de la vista, el oído y el tacto. Hasta el siglo XX ha existido una exclusión sensorial que no consideraba arte lo que nos llegaba a través de ellos; ya que tanto el gusto como el olfato eran sentidos considerados más cercanos a la naturaleza que el resto, es decir más animales. Durante mucho tiempo la sexualidad, el nacimiento y la digestión se veían como la parte sucia del ser humano y estos

sentidos estaban directamente relacionados con estas acciones. El arte se asociaba con la creación divina, espiritual y artificial, y simbólicamente perseguía recuperar la semejanza con Dios. Las obras por tanto debían degustarse mediante la vista o el oído. Por fortuna esta idea se rompe con la consolidación de las *performances* y los *happenings* como obras en los años 40 y 50 del pasado siglo. En esta época también se introduce el concepto de ecología y sostenibilidad en el arte de la mano de Joseph Beyus con piezas como *Barrer las calles* o *Campos de lavado de Altenwerker*. Pero además hay que recalcar que este tipo de trabajos cambiaron radicalmente el concepto de arte basado en la producción de objetos y comenzó a basarse en la creación de proyectos y la difusión de ideas.

En el tema que nos ocupa esta antigua noción de arte artificial y necesariamente percibido mediante la vista, el oído o el tacto se cierra con el nacimiento del Eat Art en los años 60. El término fue acuñado por Daniel Spoerri que siendo cocinero y anfitrión abrió un restaurante y galería donde organizaba cenas que luego “enmarcaba y exponía”, un ejemplo de estas obras lo podemos ver en la imagen adjunta (Fig.2). Podríamos decir que con estas obras Spoerri realiza los primeros *re-makes* de los *asarôtos oikos* del arte contemporáneo.



Figura 2. Daniel Spoerri, Cuadro trampa, 1972. VEGAP.

El argumento gustativo como proceso artístico y como método de recepción de la obra de arte, fue retomado por la artista “caníbal” China Adams, que el año 1992 en una de sus primeras obras, se comió literalmente un trozo de carne de un compañero bajo certificado notarial. La artista quedó así certificada como caníbal, mientras se engullía de un bocado toda la historia del arte, que hasta la fecha solo consideraba arte aquello que había sido creado por la mano del hombre, separándolo de lo natural como creación divina.

Existe un antecedente similar de los años 70 del pasado siglo, en la galería Daniel Templon, Michael Journiac vestido como sacerdote, daba de comer al público que asistió a la inauguración unas rodajas de morcilla que había elaborado con su propia sangre. Presentándose a si mismo como obra y autor, como cuerpo y sangre de Creador.

Con todos estos antecedentes cabe preguntarse el porqué la intervención de Ferrán Adrià en la Documenta de Kassel del 2007 no ha de ser arte. Quizás sea porque sabe mejor el compañero de China Adams que la exquisita gastronomía del prestigioso *chef*, o podría ser porque de sus obras no han quedado sobras como en las de Daniel Spoerri.

4. El contenido de los bodegones contemporáneos

Otro de los argumentos sumamente repetidos para denostar las representaciones de comida frente a otros géneros sería la supuesta trivialidad de la cuestión, es decir: el tema sobre el que versan o que el concepto que contienen es aparentemente intrascendente. La obsesión por dar significación a las representaciones de los objetos cotidianos y la subterránea voluntad de narración moralizante, han extinto su práctica en algunos periodos históricos; y en la actualidad los han hecho desaparecer del mapa de las grandes colecciones de fotografía contemporánea.

Pero precisamente vamos a demostrar como las variaciones relativas al tema son las que han revitalizado a este género a través del medio fotográfico. Todas las autoras y autores que vamos a analizar tienen el común el trabajo con bodegones rabiosamente contemporáneos, en los que a diferencia de los bodegones renacentistas y barrocos aparece reflejada la basura en muchas sus acepciones.

En la pintura, la iconografía asociada al género del objeto posee un significado simbólico familiar para quienes conocen la historia del arte. La fotografía artística contemporánea tiende a evitar el peso de esa historia para volcarse en los objetos ordinarios y cotidianos que muchas veces pasan desapercibidos; en los que se ignoran y en los que se consideran indignos de ser convertidos en tema de una obra de arte. (Bright, 2005: 109).

Las fotografías de Laura Letinsky (Fig.3) son una buena muestra de estos aspectos, ella nos presenta ambiguos paisajes de una mesa después de comer, en ellas aparecen restos de comida, vajillas de usar y tirar, cosas abandonadas, sobras, migas, manchas y arrugas. Con claras influencias del bodegón clásico, sus bodegones sugieren la intimidad de la vida domestica. Nos hablan del espacio privado como lugar de exhibición personal, del tiempo en femenino y del gusto por los objetos banales.



Figura 3. Laura Letinsky. Untitled, Morning and Melancholia series, 2001.
<http://lauraletinsky.com> Recuperada de <https://cms.uchicago.edu>

Pero además hay algo en sus bodegones que nos habla de la actualidad, del consumo y del derroche. Ella nos presenta los desperdicios de nuestra cotidianeidad; sus imágenes no son como las barrocas representaciones de grandes banquetes, sino restos del día a día. Sus sobras, por desgracia no son solamente orgánicas. Ella comparte con otros autores como Wolfgang Tillmans, , Jackson Hindley, Sevin Lewin, Peter Johansen, Marco Ugolini o Joachim Lapotre (Fig.4) la representación de objetos de un solo uso: servilletas de papel, vasos de plástico, latas y platos de cartón conviven con los restos de comida.



Figura 4. Joachim Lapotre, McDo, 2008. Recuperado de: <http://jlapotre.free.fr/>

La diferencia entre los *asarôtos oikos* romanos y las representaciones de comida contemporáneas es que precisamente mientras en las primeras los residuos que aparecían eran todos de origen biológico, los residuos de hoy son inorgánicos y en la mayoría de los casos no biodegradables.

Como explica José Luis Pardo (2010):

Si el primer libro del capital de Marx, comienza diciendo: La riqueza de las sociedades en las que domina el modo de producción capitalista se presentan como una inmensa acumulación de mercancías. Nosotros tendríamos que decir, hoy, la riqueza de las sociedades en las que domina el modo de producción capitalista se presentan como una inmensa acumulación de basuras. En efecto, ninguna forma de sociedad anterior o exterior a la moderna, ha producido basuras en una cantidad, calidad y velocidad comparables a las de las nuestras (p.163)

Si a la aparición de residuos no biodegradables le añadimos que la propia comida que aparece en estas imágenes es también comida chatarra, es decir comida precocinada, baja en nutrientes, muy calórica y rica en conservantes; el impacto medioambiental de los aparentemente inofensivos y cotidianos *still life* es brutal. Porque para generar este tipo de comida elaborada industrialmente, conservada en muchos casos a través de refrigeración, distribuida a lo largo de todo mundo, y publicitada, se requiere un gasto energético altísimo.

El trabajo *Plastic Food, Still life* (2009) de Jason Hindle es uno de los exponentes más gráficos del arte pop y de lo que es y significa la comida basura. Sus bodegones, muy similares a los que podemos encontrar en un restaurante *fast food* sitúan este tipo de comida entre la realidad y la ficción, cada foto está hecha con una maqueta. Aunque pudieran parecer orgánicos están literalmente hechos de plástico. Son modelos de comida ficticios que se colocan en algunos restaurantes japoneses para explicar los menús que posteriormente se pueden degustar.

El Arte Pop, espejo de la sociedad capitalista, nos educó en la producción efímera, en la estética del objeto de usar y tirar, y en la cultura de la hamburguesa. Para Andy Warhol “lo más bonito de Tokio era el Mcdonalds” (estos son algunos de los ideales que encierra la belleza del pop). Hoy, alienados en este sistema, consumimos comida rápida sin plantearnos que estos pequeños actos cotidianos son los que han cambiado los valores sociales y culturales del mundo. “McDonalds es la culminación del capitalismo: rápido, eficiente, barato y sin problemas. Una forma rápida de saciar el hambre para los que tienen poco tiempo, y sin riesgos, puesto que todo es predecible: lo mismo en cualquier lugar del mundo, y en cualquier estación” (Ritzer, 1996: 42)

El *Fast Food* además de trastornos alimentarios causa impactos medioambientales a gran escala y destruye las pequeñas comunidades agrícolas. Contra el *Fast Food* al menos ha surgido el *Slow Food*, movimiento fundado en 1986 por Carlo Petrini, y que conjuga la eco-gastronomía con la cultura enogastronómica para defender la biodiversidad agroalimentaria. En su Arca del gusto recuperan y catalogan los sabores olvidados y los productos gastronómicos en peligro de extinción. Este movimiento defiende recuperar la sabiduría popular, las pequeñas comunidades agrícolas, los productos autóctonos y las cocinas locales. Consumiendo los alimentos locales se recuperan también las especies animales y vegetales en peligro de extinción. Su

filosofía basada en la defensa del placer gastronómico y en la educación del gusto, reflexiona sobre la calidad de la vida e insiste en que la liberación de la velocidad es lo que nos librerá de nuestra *Fast Life*.

En esta línea trabajan también muchos de los mejores chefs españoles, tal es el caso de Andoni Aduriz, que aparece siempre en las listas como uno de los diez mejores cocineros del mundo y que destaca además por sus excelentes publicaciones dedicadas a la presentación, difusión y recuperación de especies y variedades como por ejemplo *Clorofilia* (2004) o *Bestiarium gastronomicae* (2006). Destaca también el chef Rodrigo de la Calle que en colaboración con el biólogo Santiago Orts han acuñado el término gastrobotánica, que viene a significar: la selección, el estudio y el rescate de especies vegetales perdidas, abandonadas, e incluso denostadas con el paso del tiempo, para su posterior aplicación en la cocina.

Todas estas aportaciones “artísticas” por parte de chefs son muy relevantes para la difusión de la preservación de la biodiversidad, sobre todo si consideramos que:

El hombre ha utilizado a lo largo de los siglos cerca de 10.000 especies vegetales para la alimentación y la agricultura y en la actualidad la mayor parte de la humanidad se alimenta sólo con 150 especies cultivadas. Hoy tan solo 12 especies proporcionan más del 70% de la alimentación humana. En los 110 últimos años la humanidad ha perdido las tres cuartas partes de la diversidad genética de las plantas cultivadas generadas a lo largo de 10.000 años. (De la Cuadra, 2008: 20).

Es cierto que la mayoría de la gente apoya conceptualmente los alimentos cultivados en propiedades familiares y los frescos, la comida de calidad hecha en casa o la cocinada por uno de estos maravillosos y mediáticos chefs. Todos renegamos de la comida rápida, pero paradójicamente: la forma de comer más popular desde mediados del siglo XX es la comida basura. Existen más de 30.000 Mcdonalds en el mundo que atienden a 45 millones de clientes diarios. “La comida rápida es comida basura, pero se consume porque es percibida como basura segura... Desgraciadamente en nuestra sociedad Hommer Simpson le ha ganado la batalla a Popeye”. (Estévez, 2008: 404)

Como observaba Rosa Olivares (2005) los *still life* ahora ya no representan solamente la hermosura de lo que la naturaleza ofrece, sino la comida basura, el detritus, los alimentos con moho, desechados. Ya no son lo que vida nos va a quitar sino lo que hemos desechado nosotros mismos.

Otro buen ejemplo de basura, entendido el termino en su acepción como cosa repugnante o despreciable, sería el despilfarro energético que todos realizamos a diario, casi inconscientemente y aún sin consumir comida basura. Esto queda muy bien reflejado en el trabajo de Klaus Picher (Fig. 5), titulado *One Third*, que representa esa tercera parte de la comida que producimos y que acaba en la basura. Mediante la representación de comida en estado de putrefacción, describe la relación entre el consumo individual, la producción de residuos, y la producción globalizada. Su obra se compone de una imagen y un texto en el que aporta datos sobre el impacto medioambiental que supone no consumir productos locales y de temporada.



Figura 5. Klaus Pichler. Tomatoes. Place of production: Albenga, Italy. Cultivation method: Foil green house • Time of harvest: All- season. Transporting distance: 1.035 km • Means of transportation: Truck. Carbon footprint (total) per kg: 0,31 kg • Water requirement (total) per kg: 215 l. Price: 0,89 € / kg. Recuperado de: <http://kpic.at/>

Los bodegones por tanto, hoy como siempre, son un reflejo de la sociedad de la abundancia. Si pensamos que más de un tercio de la comida que se produce en el primer mundo acaba en el cubo de la basura (40 millones de toneladas), y que sólo con la mitad de ésta comida que tiramos podríamos hacer desaparecer el hambre del mundo, los bodegones contemporáneos son nuestra vergüenza social. Pero si a esto le añadimos que “En toda la historia de la humanidad nunca se había llegado a la paradoja de que la basura, lo que desechamos, atentara contra la propia conservación de la especie” (Nogué, 2009: 6). Estos bodegones además de rabiosamente contemporáneos son, como ya ocurriera en el periodo barroco, símbolos del lujo, de la avaricia y la opulencia.

“La basura es un síntoma de riqueza, porque la riqueza significa despilfarro, derroche y excedente, las sociedades sin basura revelan una economía de la subsistencia, de la escasez, en la cual nada sobra y todo se aprovecha” (Pardo, 2010:164)

El proyecto de Peter Mezel & Faith D’Alusio es probablemente uno de los trabajos que mejor traduce en imágenes este hecho. Ellos en *Hungry Planet* (Fig. 6) se dedicaron a realizar fotografías de familias en varios países del mundo, posando a modo de bodegón con los productos que consumían en una semana. Este trabajo no sólo pone en evidencia la sobreabundancia del primer mundo frente a la carestía del tercero, sino también deja ver las ingentes cantidades de basura que producimos, ya que todos los alimentos que consumimos están sobre-empaquados. Pero además nos enseña lo mal que nos alimentamos desde la opulencia. Si comparamos el consumo semanal de alimentos de familias de algunas partes del mundo como por ejemplo

Estados Unidos o Europa con muchas zonas de la Asia, India o Sudamérica, podemos comprobar que la base de la alimentación del denominado primer mundo son las comidas precocinadas y las bebidas artificiales frente a los cereales, las legumbres, las frutas y verduras frescas y el agua, que consumen mayoritariamente los habitantes del segundo y tercer mundo. Nosotros nos gastamos más dinero, comemos mucho peor y encima contaminamos mucho más.



Figura 6. Peter Menzal & Faith D'Aluisio. A. Familia del Norte de Carolina. EEUU. Gasto semanal 341 €. B. Familia de Ecuador. Sudamérica. Gasto semanal 31€. C. Familia del Chad. África. Gasto semanal 1, 23 €. Hungry Planet. What the World Eats. Berkeley, California: Ten Speed Press, 2005.

Según cuenta Donald Kuspit (2009: 5) en su libro *El Fin del Arte*, una instalación con restos de comida del artista Damien Hirst que montó en el escaparate de la galería Eyestorm fue desmantelada y arrojada a la basura. El encargado de limpieza dijo creer que se trataba de desperdicios: “En cuanto vi aquel desastre resoplé...a mi arte no me pareció mucho”, lejos de sentirse disgustado a Damien Hirst le pareció divertido y contestó... “el arte imita a la vida pero demasiado fielmente”.

De todo esto se deduce que el tema del bodegón contemporáneo es mucho más relevante de lo que la crítica argumenta, pues es un sistema de representación y significado en continua evolución. El tema del comer, acto que realizamos unas tres veces al día, no sólo nos confronta con nuestra propia razón de ser, sino que conforma la base de nuestra cultura. Los bodegones hoy nos hablan de medioambiente, de política y economía; de la producción y distribución de alimentos en todo el mundo. Plantean un tema que está directamente vinculado a las trasformaciones de la sociedad y por tanto, con el discurso artístico y la historia del arte.

Los bodegones contemporáneos ya no son las naturalezas muertas del pasado, pues no queda ni atisbo de naturaleza en ellos, hoy son más *memento mori* que nunca, son vanitas, puesto que no sólo hacen mención a nuestra propia desaparición como especie, sino también a la de todo el planeta tierra.

Referencias

- Bright, S. (2005). *Fotografía Hoy*. San Sebastián: Nerea.
- Bryson, N. (2005). *Volver a Mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*. Madrid: Alianza Forma.
- Calabrese, O. (1994). *Como se lee una obra de arte*. Madrid: Cátedra.
- Corbeira, D., Jiménez, C. & Bonet, E. (Comisarios) (2002). *Comer o no comer: o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX*. Salamanca: Consorcio Salamanca.

- De la Cuadra, C. (2008). *Almacenes de vida*. Madrid: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria.
- Estévez, F. (2008). Poder y comida. McDonald's, la atracción fatal. En Miralda (Ed.), *Power Food Lexicom*. Barcelona: Food Cultura Museum. pp. 404-405.
- Gascón, A. & Iñiguez, L. (2012). Aproximación al significado real de la decoración "banal", musiva y pictórica. *Antesteria. Debates de la Historia Antigua*. Nº1. Madrid: Universidad Complutense. pp. 219-227
- Korsmeyer, C. (1999). *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona: Ed Paidós Ibérica (2002).
- Kuspit, D. (2006). *El fin del arte*. Madrid: Akal.
- Marco, Ch. (2010). Asarotos oikos, suelo sin barrer. En *Recoqvinaria*. Recuperado de <http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com.es/2010/12/asaroton-oecon.html>.
- Nogué, J. (2009). *Paisajes Residuales. Revolviendo en la basura. Residuos y reciclajes en el arte actual*. Huesca: CEDAN, Centro de Arte y Naturaleza Fundación Beulas.
- Olivares, R. (2005). Naturaleza Muerta. *Exit. Imagen y Cultura*. Nº 18. Madrid: Olivares y Asociados, pp. 17-18.
- Pardo, J. L. (2010). *Nunca fue tan hermosa la basura*. Barcelona: Galaxia Gutenberg Círculo de lectores.
- Replinger, M. (2011). Comer con los ojos. El Arte del comer. En Giménez C. (Comisaria). *De la naturaleza Muerta a Ferrán Adriá*. Barcelona: Obra social de la Caixa Calunya. pp. 29-55
- Ritzer, G. (1996). *La macdonalización de la sociedad*. Barcelona: Ariel.
- Schneider, N. (1992). *Naturaleza Muerta*. Colonia: Taschen.