

FOODCULTURA: LA EXPERIENCIA DE COLECCIONAR

Nerea de Diego Murillo

Universidad Pública de Navarra, Dpto. Psicología y Pedagogía

Resumen

La trayectoria del artista Antoni Miralda es extensa, compleja e inclasificable, ya que sus metodologías se enredan con sus proyectos y con su obra. El acto coleccionístico articula gran parte de su trabajo. La búsqueda de objetos para coleccionar genera deriva y está deriva funciona como detonadora de experiencias. Su proyecto más expandido, el *Foodcultura*, es una colección de artefactos materiales e inmateriales sobre el hecho culinario, pero sobre todo es un lugar para la comunicación, la conexión y la generación de experiencias. Es un modo de poner en relación, de participar y de hacer comunidad.

Palabras clave: FOODCULTURA; COLECCIÓN; MIRALDA, ANTONI; COMUNIDAD

FOODCULTURA: THE COLLECTING EXPERIENCE

Abstract

The career of the artist Antoni Miralda is long, complex, and impossible to classify, because his methodologies are entangled with his projects and with his work. Much of his work is articulated around the act of collecting. The quest for objects to collect builds drift and this drift works as a trigger for experiences. His most expanded project, *FoodCultura*, is a collection of tangible and intangible artifacts on the culinary fact, but above everything else, it is a place for communication, connection and generation of experiences. It is a way to relate, participate and create community.

Keywords: FOODCULTURA; MIRALDA, ANTONI; COLLECTION; COMMUNITY

.....
de Diego Murillo, Nerea. 2016. "FoodCultura: La experiencia de coleccionar". *AusArt* 4(2): 143-153 DOI: 10.1387/ausart.17170

“Un universo hecho de materiales comestibles, de sus envoltorios e imágenes, y de la liturgia que envuelve todo lo que acaba entrando por la boca”.

José M^a Martí Font (2009)

MIRALDA

La obra de Antoni Miralda es ante todo extensa y compleja. Nacido en Tarrasa en 1942, se trasladó ya a París en el sesenta. Ha vivido en París, Nueva York, Miami y Barcelona principalmente. Muy interesado por la cultura popular ha desarrollado extensos proyectos, siempre con un matiz participativo, performativo y limítrofe, en gran parte de la geografía mundial.

Miralda se interesa, a través de la observación etnográfica, por los rituales como modos de hacer cultura *“para después salir de los datos, alterar los colores, vestir los objetos, monumentalizar lo íntimo y hacer viajar a lo local”* (García Canclini 2010).

El monumento, la fiesta, el ritual y la comida son temas recurrentes en su trabajo. Asimismo, se puede añadir a esta lista la colección, ya que no solo la trata como forma, sino también como fondo. Además es probable que el hecho de recurrir a la comida avive el deseo de archivo. La comida le interesa por ser un sistema semiótico complejo; pero es también algo muy efímero. Y precisamente la colección le ayuda a recorrer esta fugacidad.

El artista reconoce que es el encuentro con los mercados de pulgas y los rastros de París lo que alimenta el deseo de transgredir el orden establecido de las cosas: *“si te quedas en un sitio donde todo está controlado y limpio no hay posibilidades”*. Los mercados de París le despiertan *“toda una serie de malas ideas”*: las posibilidades infinitas de las asociaciones de objetos relativas a formas, temas y conceptos. Comienza a experimentar y jugar con otros órdenes y relaciones posibles. Su obsesión por los objetos se extiende entonces a supermercados, grandes almacenes y bazares; una vez que la mirada aprende a jugar cualquier espacio es susceptible de convertirse en tablero de juego.

A partir de ese momento el juego con los objetos se acelera, y-como él mismo dice- “cuándo aparecieron la maravilla de los chinos, los todo a cien y todas estas cosas, fue el gran descubrimiento”².

Miralda es un coleccionador y alrededor de ese acto coleccionístico se articula toda su metodología (no en torno a la colección, que reposa en cajas, sino en el acto en sí mismo). Sus proyectos se caracterizan en su mayoría por ser extensos y procesuales. Hay una atención especial a la deriva y a la transgresión. Su trabajo está basado en el proceso, por ello dice no poder saber la extensión que tomará (Miralda en Martí Font 2014). Una vez más, la colección posibilita este hacer andando, le da la opción de recorrer y también de comprobar “*la tendencia natural de las cosas a desbordarse cuando no les pones diques*” (Miralda en Martí Font 2009). Los objetos posibilitan encuentros con situaciones que le interesan y le estimulan, y que probablemente ya conocía, pero es la búsqueda lo que las hace aflorar al terreno consciente. La deriva que se genera en la búsqueda de los artefactos para coleccionar hace que sucedan cosas. Dicho de otra manera, la colección funciona como un disparador para generar experiencias, conocer gentes, paisajes y lugares de otro modo. Miralda se sumerge en el contexto hasta formar parte de él. La colección es para Miralda, nos dice Cecilia Novero (2010), un modo de implicarse, de participar.

El artefacto desvela conexiones, actúa como un resorte y Miralda se deja seducir por objetos que lo atrapan en ese “*viaje del ojo*”³, se deleita con sus compras, pero también degusta las adquisiciones fallidas y todos aquellos artefactos perdidos o abandonados a lo largo de una larga trayectoria plagada de traslados. A fin de cuentas, la ausencia de esos objetos alimenta también al coleccionador, porque lo que queda es la experiencia.

Hay artistas que recogen objetos, rastros, producto de la experiencia. Este no es el caso de la colección de Miralda. El afán coleccionístico, un poco Diógenes, es el que le agita, le mueve a salir. Para él un supermercado puede resultar infinitamente más interesante que un museo, y esto, sobre todo es porque el supermercado está inserto en un contexto en el que cualquiera puede interactuar, y en el que el artista puede interactuar con cualquiera.

La experimentación, el juego y la diversión también forman parte del método. “*Son obsesiones por explorar pero también muchísimas ganas de pasártelo un mínimo de bien a nivel de estímulos que vas recibiendo*”. El confrontar objetos “*para ver si pasa algo*” es un modo de subvertir aquello que “*está controlado*,

*etiquetado y explicado*⁴, de explorar y de imaginar posibles vidas, contextos, materiales o significados de los objetos.

Para Miralda la colección son herramientas, maneras de hacer, es “*como si estuvieras siempre en un collage*”⁵, y depende de cómo pones las ideas a partir de los mensajes que quieres. El artista juega a que los artefactos de su colección procreen, a que surja un nuevo conocimiento a través del choque que supone el montaje.

Si, además, el punto de partida de ese montaje no tiene unos límites preestablecidos, sino una estructura más anárquica o poética las conexiones son mucho más ricas. La potencialidad se multiplica y las posibilidades son infinitas, tal y como argumenta el propio Miralda en el texto para una exposición realizado por Antoni Mercader (2009):

El lenguaje del archivo tendría que provocar situaciones de dialogo entre sus contenidos, entre los objetos y sus familias en lugar de intentar etiquetarlos para ilustrar categorías. Sería magnífico que los que visitaran el archivo entraran en este dialogo y después cada cual hiciera sus etiquetas.



Blanca 2010. Imágenes extraídas de <https://bylacomunidad.wordpress.com>

Conocí a Miralda en 2010, cuando participe en un taller que impartió en Blanca, Murcia. Durante apenas cinco días, con una intensidad de trabajo abrumadora, nos dedicamos a la recopilación de material de un modo aparentemente caótico e incluso compulsivo. En el transcurso de aquellos días nos fundimos con los habitantes del lugar, “fuimos Blanca” (De Diego & Borragán, 2012). Al

cuarto día, para sorpresa de todos, todo acabó por encajar como de improviso en una suerte de proceso alquímico.

La obra se transforma así en algo digerible que huye de los valores más tradicionales del arte. Esto es mucho más interesante, aunque también lo hace mucho más frágil e impermanente. Y es aquí donde intercede el fracaso: “todo esto es muy conflictivo, necesitas infraestructuras y seguramente necesitas una institución que tú no has querido tener”⁶. La ausencia de límites y la potencialidad infinita de conexiones y experiencias produce también cierta incapacidad de dotar a la obra —y a la colección— de estructuras concretas. Esto es inherente a la colección, siempre en proceso y, además, en este caso interesada por la cultura popular, huyendo de los valores del arte pero necesiéndolos, hasta cierto punto, para poder ser.

FOODCULTURA

El *FoodCultura* es un proyecto de Miralda en colaboración con la chef Montse Guillem comenzado en el año 2000. Según se define en su página web⁷ es una “colección de mecanismos y estrategias orientadas al examen, promoción y participación en culturas culinarias de todo el mundo”. Al mismo tiempo, cuestiona la propia institución museográfica y su construcción estática de patrimonio. Los promotores subrayan que aunque alberga una colección no es un museo, ya que rechazan la patrimonialización de culturas y tradiciones. El objetivo del proyecto es compartir experiencias y conocimientos en torno a la cultura culinaria. “*Un puente entre estómago, cerebro y corazón*” articulado mediante diferentes acciones y a través de una colección de objetos relacionados con la comida que el artista ha ido reuniendo en sus viajes alrededor del mundo. Estos objetos dan cuenta de acerbos culinarios, desde supersticiones a descubrimientos científicos, pasando por curiosidades y elementos cotidianos. Todo tipo de objetos de menaje de cocina y de mesa, envases de alimentos, figuras y adornos de diversa índole y relación con la experiencia gastronómica (y gástrica). *Caganners*, versiones de la última cena, comidas para mascotas, alimentos afrodisiacos, carteles, folletos y un largo etc. Además de los objetos, la colección incluye audiovisuales, libros, documentos, canciones y dichos populares. Hay una puesta en valor de la cultura popular que se equipara con la alta cultura. “*Una reflexión sobre cómo la memoria alimentaria y los modos alternativos de concebir nuestra relación con la comida,*

*la naturaleza y el entorno pueden representar formas de resistencia y supervivencia que dejen espacio para lo distinto y lo desconocido*⁸.

En palabras de Mercader (2009) el binomio *FoodCultura*-Miralda “*replantea, redimensiona la práctica artística y la política artística [...] siendo fiel a la cultura visual que nos es propia*” y que para Miralda “*es importante guardar*” (Martí Font 2014). Es “*una biblioteca y un archivo recopilados por Miralda como una colección, un archivo, una red de conexiones y un recurso para la creación de sus obras y para las de otros artistas e investigadores*”.

*Una plataforma en continua digestión y permanente movimiento, un archivo orgánico. Una utopía gastronómica. Un nodo de investigación colectiva, comunidad vírica que se propaga. Una red de colaboración internacional y acumulativa. Un enorme bazar de objetos rescatados, de brebajes inventados, de ceremoniales pendientes de descubrir o de propiciar*⁹.

El acto de coleccionar documentación encontrada y buscada genera un flujo informativo y documental que lo enlaza con el “*sentido de conectividad, de sistemática de un determinado modo de producción*”. Es una manera de pensar que “*nos obliga a revisar concepciones y metodologías*” debido al cambio que se produce en el propio estatuto del documento (Mercader 2009).

Es una colección (de objetos y documentos materiales e inmateriales) que funciona como producción artística. Martí Font (2009) se pregunta al final de un artículo dedicado a Miralda cuál es la obra del artista, para concluir que no tiene sentido discernir entre lo que es un Miralda, lo que es documentación y lo que es *powerfood*. Ambas, obra y colección, se entrecruzan constante e irremediamente.

Pero el *FoodCultura* es ante todo, una constante interrogación. Un proceso abierto, participativo y mutante que al propio Miralda le cuesta definir: “*es una exploración acumulativa en constante estado de cambio*”. Esto se puede deber, en gran parte, al carácter de todos los proyectos de Miralda, a menudo definidos como inclasificables precisamente porque inciden en los aspectos limítrofes entre las culturas (físicas, políticas, mentales, sociales) pero también sin duda alguna, a la propia naturaleza de colección que lo articula.

La concreción del *FoodCultura* comienza alrededor de la expo de Hannover, por primera vez se plantean que tienen un espacio en el que caben unas vitrinas en las que mostrar parte de ese “*archivo tridimensional*” que Miralda ha ido

acumulando a lo largo de los años. Entonces, frente a este contexto concreto, se organizan las taxonomías, las familias que forman diálogos entre sí. La colección es por tanto, el germen del *FoodCultura*:

Luego salen los primos, los nietos; empiezan a salir miembros de la familia que tienen que ver con los modales, con la imagen colonial, con la presencia de la figurita, del negrito, del lobo... Y en un punto dices, es más importante el primo y la nieta que el abuelo, ¿no? porque finalmente son los que dan, son esas ramificaciones de este archivo, de esta colección *FoodCultura*, que empieza a tomar como forma¹⁰.

Estas ramificaciones son las que hacen que el proceso sea narrativo más que cronológico, que se trate de un ente “*vivo, abierto y reinterpretable*”¹¹. En el que lo importante no es el archivo como tal, con sus categorías, sino las relaciones que se establecen entre los ítems que lo conforman, lo que transmiten estas familias:

No nos interesa saber que vamos a tener tantas cajas de galletas, [...] lo importante es que hay una caja de galletas que tiene que ver directamente con todo el tema de la religión, porque hay un mensaje, o con lo ortodoxo, con el contraste, o con las galletas que se utilizaban para... en fin, con los contenidos; y luego a través de los contenidos y el mensaje y de los ingredientes de los contenidos, sea comida, sea representación figurativa... pues empiezas a construir esta ramificación, esta gran familia¹².

También encontramos la colección en el método de Miralda, que lleva implícita la idea de buscar, de coleccionar, de recopilar objetos: “*si no lo buscas sabes que puedes ser sensible a que un día venga a ti, y que te lo encuentres y te lo tengas que llevar*”. La obsesión no es compulsiva, pero hay una predisposición hacia ella. Se trata de una búsqueda más paciente y pasiva en la que el objeto, tal vez, acabe por encontrarte, pero, como dijo Walter Benjamin en 1931, para ello es necesaria la mirada de coleccionista.

Miralda extrapola este concepto de las ramificaciones de las familias que generan conocimiento a las estructuras urbanas, donde, en las acumulaciones que acontecen en un mercado, en un muro de un barrio o en la nevera de un bar, afloran dilemas y problemas propios de las ciudades. Y esto también es parte del *FoodCultura*, intentar crear una especie de atlas del gusto, que muestre la diversidad, las fusiones y sincretismos.

El *FoodCultura* no es solo una colección, pero sin duda la colección articula y da sentido a todas las posibilidades de ser del *FoodCultura*: “No es un fichero organizado de forma estándar, es un archivo como obra, pensamiento y proceso”¹³.

Cuando comienzan a pensar en la posibilidad de “expresar el *FoodCultura* como si fuera un ente o una institución, siempre lo que estaba claro es que había que desinstitucionalizar y desmuseificar, [...]el archivo era una parte importante de esos mensajes y el archivo tenía esta parte tridimensional que eran esos objetos”¹⁴. ¿Y cómo mostrar una colección-archivo desinstitucionalizada? Creo que en el intento es donde radica parte del interés del *FoodCultura*, en que subvierte el relato museográfico, lo pone en duda hasta el punto de que se arriesga a sí mismo¹⁵. El peligro está en cómo mostrar, por ejemplo, “quizás trescientos huesos falsos para perros”¹⁶ sin una estructura permanente. Las formas y dispositivos de la colección, y sus disyuntivas, también son parte del *FoodCultura*.

El problema es hacerlo, además, de un modo sostenible. A Miralda le preocupa que todo este proceso pueda servir, que pueda extenderse y enriquecerse. En definitiva, que no se quede parado, que traspase los muros de almacenes e instituciones y sea capaz de ser procesado por múltiples manos e interpretaciones. Y aquí es donde interviene otra de las frustraciones: La preocupación por la autoría. Existe una voluntad manifiesta de disolver al autor del *FoodCultura*, de extenderlo a colaboraciones, algunas puntuales, otras más establecidas.



Miralda-FoodCultura. Sabores y lenguas: Buenos Aires. 2007

Precisamente a partir de la exposición de Hannover, cuando el *FoodCultura* comienza a concretarse, el trabajo de Miralda se torna mucho más colectivo. Las piezas comienzan a firmarse como *Miralda-FoodCultura*. Mercader (2009) se pregunta si se trata de un binomio o de un ente artístico que colecciona y expone sus colecciones; pero la respuesta es bastante más compleja.

Por un lado Miralda “ritualiza aquello que había sustituido al ritual: la

cultura de masas". En la sociedad contemporánea se da una depreciación de la subjetividad en aras de la cultura de masas. "Su práctica incide en el anonimato del consumidor, a quién paradójicamente acaba transformando en un agente activo. Su inteligencia ha consistido en negar la cultura de masas y simultáneamente hacerla objeto de sus obsesiones" (Borja-Villel 2010). En cierto modo, al trabajar con la cocina, con los refranes, con el *kitsch* —según Celeste Olalquiaga (2010) ninguno de ellos requiere de gran capital cultural, ya que "cualquiera puede incorporarlos sin pasar por escuelas de arte"— Miralda está poniendo en valor lo popular frente a la "alta" cultura. Y además está dando protagonismo —y autoría— a la gente corriente y a toda la sabiduría recogida en refranes, recetas, técnicas de alfarería, diseños, etc.

Por otro lado la colección es en sí misma participativa. Resulta casi inevitable que una colección de las características de la que aquí nos ocupa se desborde. Miralda la inició, con su obsesión recolectora, pero ésta se ha ido nutriendo con aportaciones de colegas, amigos, familiares, visitantes de exposiciones, participantes en proyectos y colaboradores. Y todos ellos van conformando lo que Cecilia Novero denomina "el idioma miraldiano, más que un 'estilo personal' es una colección de idiomas ajenos, una especie de torre de babel. El artista se alimenta por tanto de todas estas lenguas y es engullido por ellas" (2010).

Y por último en la época actual se da, de manera manifiesta, una debilitación de la autoría "condicionada por la multiplicidad y complejidad de las disciplinas artísticas, la reproductividad y desmaterialización del objeto artístico" (Mercader 2009) que no es ajena al *FoodCultura*. El objetivo no es el producto sino el propio proceso abierto a la investigación y la hibridación. "Aspira a convertirse en un lugar de encuentro y de intercambio"¹⁷, para lo cual resulta indispensable abrir la puerta a colaboraciones con otros agentes: artistas, antropólogos, cocineros, sociólogos, lingüistas, etnógrafos, hosteleros, arquitectos, etc. Ya que es precisamente desde aquí desde donde pueden aparecer nuevos focos de interés que enriquezcan el proyecto.

A medida que el *FoodCultura* va mutando, a Miralda le obsesiona el encontrar una fórmula virtual, que no requiera de paredes, la colección material no es lo que importa, le interesa utilizar el discurso taxonómico como potenciador. Digitalizar el archivo para además de desmaterializarlo, descentralizarlo y crear una red de colaboradores, de grupos de trabajo que conformen un ente "que explora cuestiones relacionadas con los manifiestos de las identidades humanas, los rituales universales, la relación entre la memoria autóctona y

*los procesos de mestizaje, las estrategias de preservación y cohesión, los vehículos para transmitir o subvertir las tradiciones o las prácticas sociales contemporáneas*¹⁸.

*“Actualmente FoodCultura se presenta como una red internacional de colaboración y acción, que conecta individuos y organizaciones para realizar proyectos en las comunidades de todo el mundo”*¹⁹. Quizás sea a partir de este punto donde el desvanecimiento de la autoría de Miralda comience a hacerse patente.

Referencias

- Benjamin, Walter. (1931) 1992. “Desembalando mi biblioteca”. Traducción, Clara Gabarrocas. *Senderos, Revista de la Biblioteca Nacional de Colombia* 5(24). <http://www.bibliotecanacional.gov.co/revistas/index.php/senderos/article/view/386/438>
- Borja-Villel, Manuel J. 2010. “Entre anomia y agencia: Las imágenes dialécticas”. En *De gustibus non disputandum*, catálogo de la exposición de Antoni Miralda, Palacio de Velázquez, Parque del Retiro, 24 de junio-17 de octubre de 2010, 7-9. Madrid: Reina Sofía
- De Diego Murillo, Nerea & Alfonso Borragán Salcines, coords. 2012. *Ritual, comida, cultura: Blanca*. Barcelona: FoodCultura
- García Canclini, Néstor. 2010. “De la comida al monumento: lo intercultural más allá de los rituales”. En *De gustibus non disputandum*, catálogo de la exposición de Antoni Miralda, Palacio de Velázquez, Parque del Retiro, 24 de junio-17 de octubre de 2010, 47–57. Madrid: Reina Sofía
- Martí Font, José María. 2009. “Comer es poder”. *El País-Babelia*, 7 marzo. http://elpais.com/diario/2009/03/07/babelia/1236384367_850215.html
- 2014. “Antoni Miralda: ‘Mi trabajo está en el proceso, que se acabe o no es lo que menos importa’”. *El Periódico*, 31 agosto. <http://www.elperiodico.com/es/noticias/ocio-y-cultural/antoni-miralda-trabajo-esta-proceso-que-acabe-que-menos-importa-3483737>
- Mercader Capellà, Antoni. 2009. “Miralda pluridimensional”. En *Tabú*, catálogo de la exposición de Antoni Miralda, 36–43. Pamplona: Galería Moisés Pérez de Albéniz
- Miralda, Antoni. 2010. *De gustibus non disputandum*, catálogo de la exposición de Antoni Miralda, Palacio de Velázquez, Parque del Retiro, 24 de junio-17 de octubre de 2010. Madrid: Reina Sofía
- Novero, Cecilia. 2010. “Miralda, volver las tornas”. En *De gustibus non disputandum*, catálogo de la exposición de Antoni Miralda, Palacio de Velázquez, Parque del Retiro, 24 de junio-17 de octubre de 2010, 59–69. Madrid: Reina Sofía
- Olalquiaga, Celeste. 2010. “Lingüística culinaria”. En *De gustibus non disputandum*, catálogo de la exposición de Antoni Miralda, Palacio de Velázquez, Parque del Retiro, 24 de junio-17 de octubre de 2010, 81–6. Madrid: Reina Sofía

Notas

¹ Antoni Miralda en conversación con la autora, 28 de marzo de 2014.

² *Ibíd.*

³ *Ibíd.*

⁴ *Ibíd.*

⁵ *Ibíd.*

⁶ *Ibíd.*

⁷ "Foodcultura", acceso 26 de abril de 2013. www.foodcultura.org

⁸ *Ibíd.*

⁹ Extractos de "Manifiesto FoodCultura". Documento inédito (2015).

¹⁰ Antoni Miralda en conversación con la autora, 28 de marzo de 2014.

¹¹ Extractos de "Manifiesto FoodCultura". Documento inédito (2015).

¹² Antoni Miralda en conversación con la autora, 28 de marzo de 2014.

¹³ *Ibidem*

¹⁴ Antoni Miralda en conversación con la autora, 28 de marzo de 2014.

¹⁵ El propio proceso de mutaciones onomásticas que ha sufrido el proyecto da fe de este riesgo. Comienza como *Food Culture* en Hannover, para después pasar a ser *FoodCultureMuseum*, Más tarde *Archivo FoodCultura*, *Food Cultura* y actualmente *FoodCultura*. El proyecto necesita reinventarse cada cierto tiempo, en una especie de inconformismo con su estado anterior. Asimismo, son varios los espacios web que dan cuenta de ello: www.foodculturemuseum.com, www.stomakdigital.org, www.foodcultura.org...

¹⁶ Antoni Miralda en conversación con la autora, 28 de marzo de 2014.

¹⁷ "Foodcultura", acceso 26 de abril de 2013. www.foodcultura.org

¹⁸ Extractos de "Manifiesto FoodCultura". Documento inédito (2015).

¹⁹ *Ibíd.*

(Artículo recibido 05-10-16; aceptado 08-12-16)