

De Altamira a *Instagram*. Arte y gastronomía en imágenes o la necesidad de contar lo que comemos. Evolución de una tendencia.

Raúl García Jiménez –Gastroblogguer– contigoenlaplaya@gmail.com

Resumen

Algo une una primitiva y cavernaria escena de caza con la popularidad que ha adquirido el mundo gourmet en las redes sociales y las nuevas tecnologías: la comunicación de la comida. Lo que se cree una nueva y actual tendencia de grandes masas, es simplemente la evolución del disfrute y la técnica que, a lo largo de la historia, se ha sentido hacia la representación de los placeres culinarios y la buena mesa.

Resulta difícil encontrar una civilización en la cual la alimentación sea una simple necesidad. El deleite que se obtiene al exponer y mostrar la misma en casi todas las representaciones artísticas, ha servido y ayudado a investigar, analizar y catalogar todos esos legados, que en forma de imágenes de comida dejaron para el futuro, componiendo una parte fundamental para la historia y la antropología.

En pleno siglo XXI, la proliferación de las redes sociales junto a las nuevas tecnologías ha llevado esta práctica más allá de lo imaginable, siendo una de las aficiones que más popularidad e interés están adquiriendo en nuestra época. ¿Qué nos une y qué nos separa de ese hombre primitivo que pintaba monocromáticamente en una cueva el ciervo que, cazado con tanto orgullo, iba a degustar? ¿En realidad somos tan diferentes?

En el siguiente trabajo se pretende analizar la evolución de la representación de la gastronomía como forma de comunicación de los placeres, la religión, la

sociedad. Una necesidad que aún nos atañe y une con nuestros primitivos antecesores.

Palabras clave

Gastronomía; Arte; Historia; *Instagram*; Comunicación; evolución.

1. Introducción

“De ninguna manera moriréis. Es que Dios sabe muy bien que el día en que comeréis de él se os abrirán los ojos y correréis como dioses, conocedores del bien y del mal. Y como viese la mujer que el árbol era bueno para comer, apetecible a la vista y excelente para lograr la sabiduría, tomó de su fruto y comió, y dio también a su marido, que igualmente comió” (Génesis 3 4-7).



Ilustración 1. *Manzana* (Juana Lizcano, 2014). Fuente: La Cocina Babel.

Quizá comenzó todo con una manzana (Ilustración 1) cuando una despistada e ingenua Eva la tomaba, llamada por su succulento color, por su aroma, la tentación de sucumbir a lo prohibido y por ansia de conocimiento. Todo esto con la consecuencia de la expulsión del paraíso, la vergüenza, el trabajo

forzado para el resto de sus días y la muerte. Alto precio pagó por rendirse ante dicha fruta. Esta escena (gastronómica, desde nuestro punto de vista) que, según la ley de Dios, cambió el destino del mundo, se ha representado en multitud de obras, mostrando con ello la caída en el pecado de nuestros primeros padres, Adán y Eva. Escena en que normalmente una serpiente sostiene en la boca la manzana seductora (aunque el texto sólo habla de frutos, ya que nuestra manzana no se conocía en Oriente¹) y nuestros protagonistas están desnudos y ruborizados².

En muchas representaciones se muestra al Niño Jesús con una manzana en la mano, asumiendo con ello el pecado del mundo y, “las manzanas colocadas en el árbol de navidad pueden interpretarse como una alusión al paraíso que se hizo posible mediante el nacimiento de Cristo” (Biedermann, 1993: 295). Por esta alusión al pecado y al mal, no es extraño ver en obras de arte barrocas a la muerte en forma de esqueleto con una manzana en la mano, “recordando que el precio del pecado original es la muerte” (Biedermann, 1993: 296).

Tal vez fue la misma manzana creada por el dios griego de la embriaguez, Dionisos, y que este regaló a Afrodita, diosa del amor con lo que la tradición la ha asociado a los pechos de una mujer, y por ésta, casi hizo enloquecer a las más importantes diosas del Olimpo, cuando la Discordia retó a Zeus a entregársela a la diosa más hermosa, provocando con ello una de las más famosas guerras de la antigüedad³.

Esas manzanas llegaron en forma de pintura a una de las más aplaudidas tablas flamencas, *El matrimonio de Arnolfini* (Van Eyck, 1434) en las que el pintor las sitúa en el alféizar de una ventana en forma de naranjas y conocidas como Las manzanas de Adán, evocando al paraíso y aludiendo al pecado mortal de la lujuria y de la pérdida de la gracia, que queda santificada mediante el matrimonio cristiano.

El mismo Cézanne realizaría multitud de ellas, remarcando su aspecto comestible, hasta el punto de convertirlas en objetos indestructibles a su

¹ Biedermann. Diccionario de los símbolos. 1993.

² Podemos ver ejemplos en artistas como Lucas Cranach o Durero.

³ Podemos leer más sobre la Guerra de Troya y el mito de La Manzana de la Discordia en la obra *La Odisea* de Homero.

existencia y alejándolas del carácter que les aporta David Hervert Lawrence⁴. “Y así, aquella manzana nos hace el mal. Ha hecho enloquecer a la gente de dolor y él no lo ha aceptado hasta que sus seguidores lo han transformado nuevamente en abstracción...” (Torres, 1971: 137).

La manzana ha estado presente a lo largo de la historia como uno de los alimentos más simbólicos, polémicos y representados que podemos encontrar desde la antigüedad a nuestros días. Manzana que llega a nosotros envenenada por los cuentos y mordida en forma de imagen de una línea de ordenadores y teléfonos móviles diseñada y desarrollada por Apple, donde surge una de las aplicaciones móviles fotográficas más usada en nuestros días, *Instagram*, revolucionando con ella la representación y comunicación de la comida tal y como la conocíamos hasta el momento.

2. Breve recorrido histórico de la representación de la gastronomía

La gastronomía ha estado ligada a la evolución y desarrollo del hombre, unión de culturas y a su vez separación de los pueblos, fusión y tradición, contribuyendo al desarrollo de estos. “No podemos descartar que 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 tradicionales, se han utilizado alimentos como leche, miel, huevos y aceites” (Lapeña Gallego: 2013)

Académicamente podríamos definir la representación de la gastronomía en el arte con el término de naturaleza muerta o bodegón, es decir “pintura que representa una composición a base de seres inanimados (animales muertos, vegetales y cosas)” (Borrás, 1993: 169). Hablaríamos entonces de una realidad cotidiana dentro de un espacio y compuesta mediante criterios del artista, pero nos encontraríamos con la problemática de marcar cuándo empieza a representarse el bodegón como tal.

Así, en Altamira apreciamos las primeras normas de composición artística, como por ejemplo la simetría y uso del color. Comenzamos a ver el desarrollo del comportamiento humano ligado a la nutrición y supervivencia del mismo, el hombre necesita cazar para alimentarse. “Al dibujar en las paredes de las

⁴ (1885- 1930) Autor de *El amante de Lady Chatterley*.

cavernas esa experiencias es como aparece por primera vez el alimento vinculado a la expresión artística... toma caracteres de símbolo y adquiere otros significados más complejos que el del simple alimento” Petryk⁵.

“Entonces se piensa que la representación del objeto origina el mismo objeto. Un bisonte pintado mágicamente irrogará a la caza del animal” Martín (1999: 38). Vemos así cómo la caza y la representación de la misma poseen una clara intención, surgida a través del desarrollo de una idea: atraer con ella la caza, para con ella poder alimentarse y sobrevivir. (Ilustración 2).



Ilustración 2. Interior de la cueva de Altamira. Entre 35.000 y 13.000 años.

Fuente: Museo de Altamira.

Siguiendo una línea, y con desarrollo y presencia de la agricultura, en las representaciones egipcias, no sólo vemos útiles de labranza, escenas de siega o de campesinos recogiendo y amasando, sino que continuamos con el mismo carácter ritual y mágico que en las representaciones anteriores.

En los templos y cámaras funerarias apreciamos relieves y pinturas murales, encontrando todo detalle en imágenes que son un reflejo de cómo vivió el hombre hace milenios. Por poner un ejemplo, la inscripción jeroglífica hallada

⁵ *La comida dentro del arte. A fuego lento.* Magazine gastronómico de internet. <http://www.afuegolento.com/noticias/139/firmas/petryk/5176/la-comida-dentro-del-arte-eat-art> [Fecha de consulta, 16 de octubre de 2014]. Ésta sería una forma de citar textos de internet.

en la tumba de Knumhotep⁶ (Ilustración 3) no sólo nos aporta una clara imagen de quién fue, y que títulos y logros obtuvo en vida. En el lado izquierdo de la representación podemos verlo cazando unos pájaros, en la parte inferior lo vemos dando órdenes a unos pescadores, sobre la puerta se le aprecia cazando aves con una red. A la derecha se ve arponeando peces. En una inscripción leemos “En una jornada en barca por la charca de los patos silvestres, los pantanos y los ríos, alanceando con una lanza de dos puntas atravesó a treinta peces; qué magnifico el día de la caza del hipopótamo” (Gombrich, 2008: 64). La inscripción recuerda los días que tuvo que llevarse presentes al muerto y oraciones a los dioses. Entre los objetos situados junto al difunto, conocidos como ajuares funerarios, se depositaban todo tipo de útiles que este debía llevar al más allá para hacerle la vida más fácil y cómoda. De esta manera el objeto cobraba vida en el más allá, por eso no es difícil encontrar junto a ellos objetos tales como vasijas, frutos y alimentos para el largo viaje que recorrerá el alma hasta llegar a la otra vida.



Ilustración 3. Pared de la entrada a la tumba de Knumhotep. Hacia 2460 aC.

Fuente: Arte Historia Egipto.

⁶ Para hacernos una magnitud del personaje. Dignatario del Imperio Medio. Hacia 1900 a C. En el jeroglífico de su tumba leemos: “Administrador del Desierto Oriental, Príncipe de Menat Kufu, Amigo íntimo del Rey, Conocido Real, superintendente de los Sacerdotes, Sacerdote de Horus, Sacerdote de Anubis, Jefe de todos los Secretos Divinos y Señor de Todas las Túnicas” (Gombrich, 2008: 63) .

Entre las inscripciones podríamos hablar de los primeros recetarios que se conservan y todo un despliegue detallado de la gastronomía del pueblo egipcio. Dentro del mundo clásico, la intención religiosa o mágica ligada a las representaciones gastronómicas, evoluciona en torno a la precisión y al ilusionismo, en representar la realidad de forma que parezca más veraz incluso que la misma realidad. Plinio el Viejo, en su *Naturalis Historia*⁷ narra el concurso entre Zeuxis y Parrasio para determinar cuál de los dos era mejor artista. En el Zeuxis presenta unas uvas pintadas con tanto acierto que unos pájaros se habían acercado volando a la escena, tentados, para picotearlas⁸. Aquí ya podemos ver un interés por representar la figura tal como es, concediéndole a esta una importancia más allá de la moral o la ética.

Por esa época, en la antigua Grecia y Roma, los banquetes llegaron a tomar tal popularidad que se hacían eco de ellos en la literatura, la pintura o los



mosaicos, destacando los de la Villa de Adriano en Tivoli, llenos de espinas de pescado, huesos de frutas o cáscaras de nueces sobre la mesa del comedor o los conservados en Pompeya (Ilustración 4), cargados de una gran belleza y similitud, en los que encontramos todo tipo de objetos para alimentarse.

Ilustración 4. Mosaico Pompeyano. Hacia finales Siglo II. Fuente: Museo Nacional de Nápoles.

⁷ En referencia a Plinio, Historia de las ideas estéticas y las teorías artísticas contemporáneas vol II. Valeriano Bozal. P. 252.

⁸ Parrasio presentó una tela pintada con tanto realismo que Zeuxis le pidió que corriera la cortina para poder ver la pintura, a lo que Parrasio respondió, la cortina es la pintura, con lo que Zeuxis tuvo que reconocer la victoria de su contrincante y reconocer que él había engañado a los pájaros, y este a él.

Llegando a la Baja Edad Media el banquete se popularizó, siendo una demostración de poder económico, de cultura gastronómica, de consumo elegante, un despliegue de gestos civilizados y un festín para los sentidos. “De aquí que los monarcas, papas, cardenales y miembros de la alta nobleza no dudaran en invertir sumas importantes en equipar sus respectivas cocinas y comedores, en confiarlos a profesionales cualificados capaces no sólo de satisfacer su neofilia gastronómica y de sorprender a sus invitados con creaciones insólitas, sino también de diseñar una escena lujosa y de servir los platos con distinción” (Riera, 2012: 87).

Tal es así que podemos hacernos una idea a través de las miniaturas del libro de Horas de Los Hermanos Limbourg⁹, que lejos de parecer un libro de oraciones, muestra los succulentos y ostentosos banquetes de quien les había hecho el encargo, el afamado Duque de Berry, que aparece rodeado de sus perros, sirvientes, amigos, vajillas de oro y buena comida. Así, en la ilustración del mes de Febrero (Ilustración 5).



Ilustración 5. *Las muy ricas horas del Duque de Berry*. Miniatura del mes de Febrero (Hermanos Limbourg, 1410). Fuente: Patrimonio Ediciones.

⁹ La obra a la que se hace referencia, *Las muy ricas horas del Duque de Bery*, hacia 1415. Un libro de horas recogía los oficios y rezos correspondientes a las distintas horas litúrgicas y generalmente estaban bellamente miniados e iluminados.

Podemos apreciar uno de sus banquetes, con personajes trinchando diversas aves, trozos de pan o frutas (las cuales introdujo en la gastronomía de la corte francesa) y todo un completo ajuar de vajillas y utensilios de oro, plasmados con multitud de detalle.

A lo largo del siglo XV, los artistas van tomando inspiraciones del mundo natural, comenzando a representar objetos tales como frutas, dulces, copas, así como animales y plantas, mostrando con ello el virtuosismo y dominio de su técnica en cuanto a color, forma y textura se refería. Todo esto, generalmente dotándolo de una fuerte carga simbólica, de fuerte tradición dentro del arte Centroeuropeo¹⁰.



Ilustración 6. *Bodegón con la huida a Egipto* (Pieter Aertsen, 1551). Fuente: Upsala.

Durante este periodo, las artes visuales quedaban casi completamente ligadas a la religión y a adoctrinar a los nuevos devotos, con lo que los artistas, en multitud de ocasiones, tenían que ingeniárselas para mostrar en sus obras el mundo real, lo apreciamos en obras como *Bodegón con la huida a Egipto* (Ilustración 6), donde con todo detalle se muestra un puesto de carne mientras

¹⁰ Como por ejemplo la uva, que pintada en forma de racimo simboliza a la vez la fertilidad por su carácter frutal y sacrificio, por el vino, en especial si es de color sangre, y así como la uva tiene doble significado de sacrificio, el vino aparece con frecuencia simbolizando la juventud y la vida eterna. Petryk: La comida dentro del Arte.

la escena religiosa queda relegada a un segundo plano donde el espectador ha de fijar mucho la vista para apreciarse de ella.

Metiéndonos en el renacimiento, y no lejos de mostrar el carácter refinado de los mecenas del momento y su gusto culinario, vemos cómo las representaciones culinarias van ganando en perspectiva, gran logro de la época.

Si nos fijamos en el ejemplo de Arcimboldo, podemos hacernos una idea del gusto de la sociedad cortesana que le rodeaba, refinada, intelectual e incluso aburrida “que gustaba de acertijos y adivinanzas y que inventaba sofisticados juegos por medio del arte” (Woodford, 1983: 11).

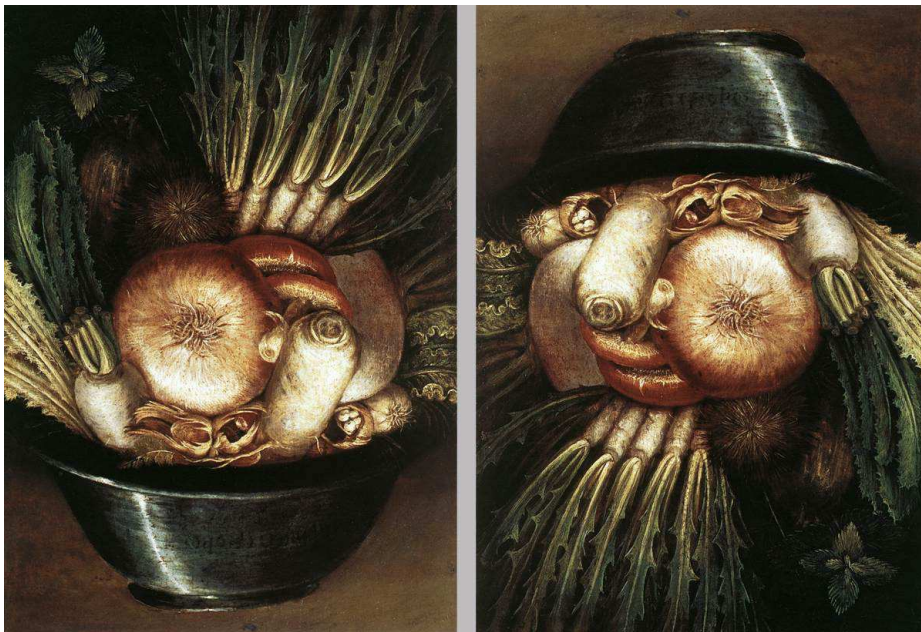


Ilustración 7. *Verduras en un cuenco* (Giuseppe Arcimboldo, 1590). Fuente: Wahooart.

No es extraño que en esta sociedad el artista se valiera del trampantojo y el engaño para crear sus más célebres obras, pintando retratos mediante las succulentas formas de las frutas, verduras y carnes, que mediante las luces y sombras, forma las diversas figuras, logrando con ello gran similitud en su hazaña pero alejándose con ello de la norma renacentista “existe una referencia por lo expresivo frente a lo bello, una tendencia a lo extraño, a lo

extravagante y a lo deforme, como las fantásticas figuras de Arcimboldo” (Eco, 2007: 169). Cabe celebrar sus cuadros que hay que girar 180° para pasar de poder apreciar el bodegón y apreciar el retrato, obteniendo con ello una distinta visión partiendo de los mismos elementos (Ilustración 7).

Es fácil pensar que el barroco se llene de opulencia y lujo a través de la representación de la comida, sobre todo por Europa¹¹. Mientras que en España, la austeridad se hace presente y silenciosa mediante las piadosas espiritualidades y la profunda fe que inunda el país. Un estudio realizado por Martín Soria sobre la obra de Sánchez Cotán (Ilustración 8) lo considera “un ejemplo no solo de una intensa religiosidad, sino también de una racionalidad extrema” (Cherry, 1999: 27). Recordemos que Cotán ingresó en la orden cartuja a mitad de su carrera y muchos expertos consideran sus bodegones de frutas y verduras como “pinturas humildes, frugales incluso anoréxicas, equiparadas con la humildad cristiana, el ascetismo monástico y la penitencia” (Cherry, 1999: 27).

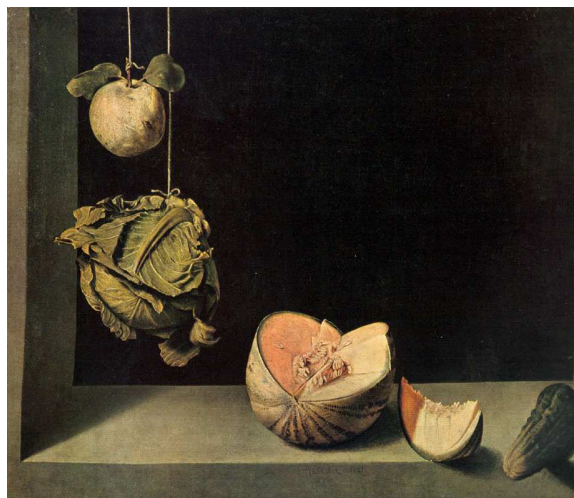


Ilustración 8. *Bodegón con membrillo, repollo, melón y pepino* (Sánchez Cotán 1590). Fuente: Museo de Arte de San Diego.

¹¹ Podemos apreciarlo en obras de pintores como Willem Claesz Heda y Pieter Claesz. Con sus mesas preparadas para banquetes, que presentan jamones, empanadas de carne y ostras, todos ellos manjares caros en la época.

Apreciamos en este periodo cierta poética y espiritualidad hacia la representación de la sencillez en artistas como Zurbarán, que no sólo nos deleita con preciosos objetos entre claroscuros, dotando de una máxima importancia a cada pieza representada, sino que a través de sus pinturas de refectorios nos transmite la calma, la paz y el sosiego de las modestas mesas cartujas o en la belleza y serenidad de Santa Dorotea, representada como una cortesana sosteniendo con sus manos un cesto de manzanas y rosas. Todo ello tratado con el protagonismo que se merece desde una filosofía cristiana donde todo lo que nos rodea es obra de dios (Lapeña: 2012).

No es de extrañar este tipo de representaciones, puesto que los grandes mecenas de la época fueron los conventos y las órdenes religiosas. Si nos salimos de ellos, la vida de la calle queda reflejada en pinturas como *La vieja friendo huevos* (Velázquez, 1618). “Esta obra evoca el mundo de lo familiar y lo corriente, lejos del caravaggismo¹², en que se muestran figuras ordinarias vestidas con sus ropas de diario, ocupadas en la monótona tarea de la comida” (Cherry, 1999: 40) o *El lazarillo de Tormes*, donde los bodegones de Velázquez son más que escenas y representaciones de la vida diaria. En realidad son puestas de escena en el taller del artista “en el que hay unas figuras posando y unos accesorios que reconstruyen la situación bajo una iluminación tenebrista controlada” (Cherry, 1999: 40).

Pasado este periodo y a la llegada de la segunda mitad del XVIII comenzamos a apreciar un declive de la pintura de bodegón¹³ en preferencia hacia otros géneros, como el paisaje y el retrato. Este rechazo del bodegón durará hasta lo que conoceríamos como la generación de pintores “románticos del color” como Delacroix, reivindicando la pintura barroca.

La llegada al siglo XIX irrumpe con uno de los inventos más revolucionarios para la representación de la gastronomía y para la percepción del arte en general: la fotografía, siendo casualmente la primera imagen impresa por

¹² Aludiendo a los bodegones más ostentosos y artificiales que se representan por el resto de Europa y que podemos apreciar en la obra de Caravaggio.

¹³ Tal es así, que Charles Sterling muestra la escasez de naturalezas muertas en los salones de París durante la década de 1790. “En el de 1793, por ejemplo, entre las cuatrocientas pinturas seleccionadas, solo hubo quince bodegones”. Cita de Calvo Serraller en su estudio *El Festín visual*.

Daguerre en 1837 un bodegón (Ilustración 10). La fotografía supuso una crisis en la manera de ver el arte hasta el momento. Ya no hacía falta la figura de un pintor para captar la realidad del momento. “La fotografía, pues, hace visible algo que el ojo no puede ver, mostrando lo que estaba oculto a la visión. Este ‘inconsciente óptico’ no sólo se hace patente en la captación del detalle, sino también en la captación del movimiento” (Hernández .2007: 94).



Ilustración 10. Sin título. (Louis Daguerre, 1837). Fuente: Fotonostra.

Muchos artistas comienzan a ayudarse de ella para crear sus composiciones. La fotografía representaba la realidad mejor que la pintura, con lo que buscaron nuevas formas de expresión alejadas del realismo.

Fueron muchos los impresionistas y postimpresionistas que, ayudados de un nuevo lenguaje, cultivaron el género del bodegón. “Posteriormente y ya en las vanguardias de comienzos del XX, se trate de nabis, fauves o cubistas, se incrementó de tal manera la importancia de la naturaleza muerta que cabe preguntarse si acaso la parte más significativa del arte vanguardista del siglo XX no es si no el imperio de este género” (Calvo, 2000: 29).

De hecho, se llegan a pintar tantos bodegones durante el primer tercio del XX que el artista británico Wyndham Lewis pudo afirmar que entonces hubo

cuadros con más manzanas que se habrían podido comer a lo largo de los siglos (Calvo Serraller, 2000: 29).

“A lo largo del siglo, la pasión por la naturaleza muerta pareció contagiar a todos” (Calvo Serraller, 2000: 29) llegando a alcanzar todo tipo de manifestaciones, tendencias y técnicas, desde las más tradicionales como pintura o escultura al cine, televisión, fotografía o performance.



Ilustración 11. *Latas de sopa Campbell*. (Andy Warhol, 1962). Fuente: Moma.

La gastronomía se adapta a todo tipo de expresión. Así, Warhol la adapta a la publicidad en su serie de litografías sobre la sopa Campbell (Ilustración 11) en las que reproduce en forma de serie la etiqueta de la misma o la lata completa, seriándola y adaptando el contenido gastronómico a través de una etiqueta, convirtiéndola en publicidad y transformándola a su vez en arte pop y un icono de masas, no sin antes cargarla de significado pues “el cuadro es una remisión de la mecanización y deshumanización de la sociedad moderna, con su despersonalización y su aburrimiento” (Walter, 2005: 658). Realmente no resultan muy apetecibles estos 200 botes de sopa, que según Walter “Están dispuestos como una naturaleza muerta moderna”.

Una obra a destacar de una artista argentina, que realiza en 1981 la llamada *Venus de Knoll* (Ilustración 12), una estructura metálica con forma de Venus de

Milo y cubierta de lonchas de queso que los asistentes comerán durante la presentación.



Ilustración 12. *Venus de queso* (Marta Minujín, 1981). Fuente: Revista de figuraciones.

Vemos poco a poco cómo el espectador va siendo partícipe de las diferentes representaciones culinarias, no sólo como mero observador, sino como parte activa de la misma. La obra culinaria llega a ser degustada y no sólo se aprecia con la vista, sino que el gusto se hace partícipe de la experiencia. “Esta forma de comerse el arte se convierte en una manera de incorporar el mito, la obra, al individuo, pasando de ser pasivo observador a ser activo participante, consumidor, como elemento conceptual de incorporar no solamente el alimento, comida, sino toda su carga simbólica cultural” (Petryck, 2007)¹⁴.

Anteriormente nos referimos a ciertos alimentos utilizados por los artistas para poder elaborar sus pinturas, como el temple a la caseína, por citar un ejemplo, que utiliza esta proteína de la leche como aglutinante o la miel utilizada con el mismo fin, sin ni siquiera imaginarse ellos que, siglos más tarde, tomarían un protagonismo impensable.

¹⁴ <http://www.afuegolento.com/noticias/139/firmas/petryk/5176/la-comida-dentro-del-arte-eat-art> a fecha de 18-10-2014.

Ahora podemos incluso hablar de comernos el arte, pues los alimentos, colocados con cierta armonía y criterio estilístico y artístico, han llegado a convertirse en la obra en sí, enlazando con el arte más efímero y conceptual.

Así, en 2007, el conocido cocinero Ferran Adrià asiste como artista invitado a la Feria Internacional de Arte La Documental de Kassel¹⁵, levantando con ello la polémica sobre el criterio curatorial de la decisión de la organización. “Adrià defiende sus creaciones como algo más que comida en virtud de la inclusión del intelecto en la experiencia que suscitan” (Garrido, 2012).

Este acto nos lleva a cuestiones planteadas por Petryck en su artículo *La comida dentro del arte* como “¿Un pan con tomate es más bello que La Victoria de Samotracia? ¿La perfección de una tortilla de patatas es tan fascinante como El David de Miguel Ángel?” (Petryck. 2007). A lo que concluye con la afirmación de que ninguna obra de arte permitirá una interacción tan estrecha entre el artista, la obra y el espectador. ¿Acaso no entendemos el arte como un proceso de interacción?

3. El mundo actual: las redes sociales en la gastronomía

Hemos visto a lo largo de la historia cómo el acto de comer llega a ser algo artístico y a su vez social. Y cómo la representación de la misma es un medio de comunicación con diversos fines, según el periodo, momento, o las intenciones que el artista quería transmitir con ello.

Por eso, no es de extrañar, que en la sociedad en la que vivimos, donde las redes sociales están cada vez más presentes en nuestras vidas (si cabe) el hecho de comer y comunicar la gastronomía se haya convertido casi en el eje central de estas.

Por citar un ejemplo, en Corea, ha surgido el término *Muk- Bang*, esto se traduce en sala de comer y donde una persona come grandes cantidades de alimentos delante de una webcam¹⁶, mientras conversa con la gente¹⁷. Esto se

¹⁵ Es una de las exposiciones de arte contemporáneo más importantes del mundo. Realizada desde 1955 cada cinco años en Kassel, Alemania.

¹⁶ Existe una reciente moda de la comida excesiva.

¹⁷ Podemos leer más sobre el tema en

ha popularizado debido a la sociedad agitada y a las dificultades de comer en familia o acompañado que vive hoy el pueblo coreano, aunque no es difícil aplicar esa situación a otros países, con lo que la soledad, lleva a la gente a conectarse a las diversas redes sociales que tiene a su alcance.

En los tiempos que corren, la comida ha encontrado su mejor aliado en las redes sociales y en las nuevas tecnologías de la comunicación. Blogs, webs específicas, foros y redes sociales ponen cada vez más de manifiesto esta tendencia, a través de la cual cualquier persona puede hacerse partícipe de ella, uniéndolo cada uno a las necesidades que le surjan en cada momento. Lo blogs gastronómicos despliegan toda su imaginación para destacar entre la multitud que van surgiendo cada día, aportar al lector recetas y fotografías cada vez más novedosas y llamativas, llegando incluso a dejar la receta en un segundo lugar a favor de las imágenes y la calidad de estas. Sirva este dato como ejemplo: tan sólo en España se registraron más de 700 blogs de cocina para un concurso de un canal de televisión¹⁸. La crítica de una persona hacia un restaurante puede llegar a miles de personas aun cuando ni siquiera haya salido de este y en problemas de gastronomía, las webs se han convertido en los mejores nutricionistas, ofreciendo una información al instante pero no siempre fiable.

Hoy en día, cualquier persona que tenga las mismas necesidades que nuestros primitivos antecesores, lo tiene mucho más fácil con una de las más revolucionarias redes sociales, Instagram, creada en 2010 y diseñada para realizar, retocar y compartir fotos en un instante y que se ha convertido casi en el espejo de la gastronomía mundial. Con un teléfono móvil, cualquier persona puede comunicar y expresar lo que está cocinando o comiendo, llegando a popularizarse a grandes masas las fotografías de desayunos. Así si introducimos en su buscador el termino #FOOD nos aparecen más de 136.784.042 publicaciones¹⁹. Con esta red social se populariza el término

http://www.huffingtonpost.com/christopher-holmberg/food-and-social-media-a-c_b_4898784.html

¹⁸ Concurso Mejor Bloguero Cocinero 2014.

¹⁹ Todas a fecha de 13 de diciembre de 2014.

Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

#FOODPORN²⁰ con una cantidad de publicaciones que ronda las 39.308.374. Nada más en España el término obtiene una búsqueda de 1.529.779 publicaciones de los usuarios de esta red social (datos de noviembre de 2014). Por otra parte, un estudio realizado por el Grupo Hartman en 2012 sobre el impacto de la tecnología social sobre cultura de la alimentación²¹ nos deja datos como que el 54% de los encuestados utiliza las redes sociales para descubrir y compartir las experiencias de los alimentos, el 42% usa las redes sociales para obtener consejos sobre la alimentación y el 39% emplea las redes sociales cuando se come solo. Que casi la mitad de los consumidores intenta aprender acerca de los alimentos a través de redes sociales, como *Twitter* y *Facebook*, y el 40 por ciento a aprender acerca de alimentación y gastronomía a través de sitios web.

Dentro de las conclusiones a las que llegan con este estudio es que los medios sociales llevan a experiencias sensoriales de los alimentos a través de las imágenes. Los consumidores son voyeurs de alimentos, a los que les encanta ver lo que otros comen y cocinan y a su vez compartir lo que ellos mismos comen y cocinan. No en vano podemos afirmar que las redes sociales y la comida son un maridaje perfecto y los seres humanos somos inherentemente comedores sociales.

Todo esto nos lleva a darnos cuenta de que con la revolución digital tenemos una conectividad casi constante, que ha transformado la manera en que nos comunicamos y enfrentamos a los alimentos. Las nuevas tecnologías se han convertido, así, en lugares para recoger, descubrir y volver a crear nuevos recuerdos de alimentos. Podemos decir que cultura de la comida se ha digitalizado, y las redes se han convertido en un lugar donde descubrir nuevos sabores, en una fuente de inspiración a la hora de preparar y variar nuestra alimentación diaria, ya que los medios sociales nos dan la posibilidad de

²⁰ El término "Food Porn" se remonta a 1979, cuando Michael Jacobson, co-creador del Centro para la Ciencia en el Interés Público acuñó el término para destacar un alimento que era tan sensacionalmente fuera de los límites de lo que debería ser un alimento que merecía ser considerado pornográfico .

²¹ http://www.unitedfreshshow.org/files/clicks_and_craving.june_lee.pdf Es un estudio cualitativo y cuantitativo de las enviadas a profundidad de octubre y noviembre de 2011 en el mercado de Estados Unidos

descubrir alimentos, hacerlos accesibles y poder ponerlos en práctica. Se podría decir que compartimos alimentos para comunicarnos y consejos para que otros los puedan poner en práctica.

4. Conclusiones

¿Quién no habría sucumbido a la tentación de morder una sabrosa y crujiente manzana? Desde luego, yo no culpo a Eva –tan castigada por la historia de esta hazaña– seguro que yo la habría mordido incluso antes.

En la siguiente ilustración (número 13) podemos ver a Luisa Morón, autora del blog *Cocinado con mi Carmela*²² y directora de la escuela de fotografía y estilismo culinario *The School*, en las imágenes realizadas para promocionar los cursos para el próximo año 2015.



Ilustración 13. *Autorretrato y bodegones* (Luisa Morón, 2014). Fuente: Luisa Morón.

En ellas, podemos apreciar a Luisa, tanto en el proceso de creación y elaboración del plato, como el resultado del trabajo terminado, fotografiado y exhibido.

Si nos fijamos en ella, nos puede remontar a multitud de momentos en la historia del arte ¿no vemos pues, a *La Lechera* (Vermeer, 1660) situada a contraluz y transportando con serenidad y calma la leche de un cántaro a una vasija? ¿No vemos acaso al artista haciéndose un autorretrato en el momento

²² <http://www.cocinandoconmicarmela.com/>

de creación artística como ya hizo Diego de Velázquez en *Las Meninas*? o ¿a Jackson Pollock en pleno proceso artístico, dando más importancia al proceso de creación de la obra que al resultado final en sí?

Puede que nada de esto pensara Luisa mientras preparaba la imagen de su nueva campaña, pero el resultado de ésta es visible y deja muy clara una intención: la expresión y exposición de la representación y de la gastronomía a través de la fotografía en pleno siglo XXI con un aire tradicional y hogareño intentando atraer con ello, recuerdos y sensaciones, quizá perdidos en el subconsciente de las personas a las que van dirigidas. En definitiva, a un público en general, que quizá, por la rápida sociedad en la que vivimos se ha sentido separado de alguno de esos conceptos.

Tras preguntar a Virginia Martín Orive, fotógrafa culinaria y autora del blog Sweet & Sour²³, por su motivación hacia la representación gastronómica nos responde:

“La pasión, porque al final se ha convertido en una pasión por la fotografía gastronómica, surge precisamente por mi gusto por la gastronomía, los alimentos y el buen comer, así de fácil. Un día me vi fotografiando comida porque quería compartir ‘mis experimentos gastronómicos’ y que sirvieran a quien en un determinado momento buscaba una receta fiable. Después de casi tres años fotografiando “comestibles”, te puedo decir que ya no se trata de fotografiar una receta, o un alimento, sino de encontrar el duende de un plato, de transmitir unas ganas locas de disfrutar de ese alimento, de probarlo, jugar con la luz, los colores...en definitiva trasladé mi antigua pasión por la pintura y el arte, a la fotografía unida a la gastronomía, pero por supuesto siempre siendo fiable con el plato y lo que el comensal se puede encontrar en la mesa”.

²³ <http://sweetandsour.es/>

En su respuesta es posible que encontremos la clave a la principal finalidad de la representación de la gastronomía a través de los *social media*: la pasión por compartir, pues en el fondo, esto no deja de ser un acto de generosidad desinteresada, siendo la parte activa de todo ese proceso de comunicación en el que la gastronomía se ha visto inmersa, desde que la persona realiza la comida, la fotografía y la expone, hasta que llega a las personas que las consultan desde cualquier parte del mundo.

Virginia nos habla de pasión por la gastronomía, ¿acaso no sería pasión lo que sentían al pintar un bisonte en una caverna? ¿acaso no era pasión la que sentía Cotán al pintar esos serenos bodegones? Creo que eso es lo que nos une a ellos, la pasión y la necesidad de comunicarnos con nuestros contemporáneos, de enseñar y mostrar. Nos pueden diferenciar algunas cuestiones como la religiosa o la ritual, pero en el fondo, la representación de nuestra gastronomía está ahí, visible y deseando llegar a todos. Buen provecho.

5. Bibliografía

- Asimov, I. (1993): *Historia de los egipcios*. Madrid: Alianza.
- Biedermann, H. (1993): *Diccionario de Símbolos*. Barcelona: Paidós
- Bozál, V. (1996): *Historia de las ideas estéticas y de las teorías artísticas contemporáneas*. Vol II. Madrid: Visor Dis.
- Cherry, P. (1999): *Arte y naturaleza, el bodegón Español en el Siglo de Oro*. Madrid: Doce Calles.
- Eco, U. (2007): *Historia de la fealdad*. Barcelona: Lumen.
- Garrido Moreno, B. (2012): "La cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo". *Creatividad y Sociedad*, 19.
- Gombrich, E. H. (2008): *La historia del Arte*. Madrid: Phaidon.
- Hernández-Navarro, M. A. (2007): *El archivo escotómico de la modernidad*. Alcobendas: Colección de Arte Público & Fotografía, Ayuntamiento de Alcobendas.

Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

Lapeña Gallego, G. (2013): Arte y Cocina: Nuevas Formas de Expresión Artística un Través de los Alimentos. ASRI - Arte y Sociedad. Revista de Investigación. Núm. 5.

Martín González, J. J. (1999). *Historia del Arte*. Madrid: Gredos.

Torres Martínez, R. (1971): *La naturaleza muerta en la pintura española*. Barcelona: Seix Barral.

Woodford, S. (1983): *Cómo mirar un cuadro*. Barcelona: Gustavo Gili. S.A.

VV.AA. (2000): *El bodegón*. Barcelona: Círculo de lectores.

Biblia Reina Valera 1960: B.R.V.60.