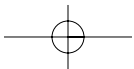
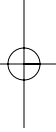
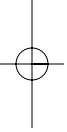


La natura morta. Menjar amb els ulls
Gastronomia i pintura



Fundació Amics del MNAC
Palau Nacional. Parc de Montjuïc, s/n
08038 Barcelona
Tel. (+34) 93 622 03 60, ext. 4500
Fax (+34) 93 423 59 22
amics@amicdelmnac.org
www.amicsdelmnac.org

Empreses col·laboradores

El Consorci de la Zona Franca de Barcelona
Fundació Abertis
Fundació ACS
Fundació Banco Sabadell
Grupo Planeta

Patronat

President Sr. Miquel Roca i Junyent

Patrons

Sr. José Manuel Lara Bosch
Sr. Josep Oliu Creus
Sr. Joan Oliveras Bagués
Sr. Jaume Tomàs Sabaté
Sr. Joan Uriach Marsal
Sr. Carles Duarte Montserrat
Sr. Miquel Molins Nubiola
Sra. Eulàlia Serra Budallés
Sra. Natàlia Martí Picó

Secretària

Sra. Natàlia Martí Picó

Vicesecretària

Sra. Maria de Solà-Morales Feliu

Agraïments

Amb aquesta publicació la Fundació Amics del MNAC felicita les festes i agraeix el compromís, la confiança i les aportacions dels seus membres i col·laboradors per aconseguir entre tots que el MNAC sigui una institució cultural sòlida i viva dins la nostra societat, una referència cultural de Catalunya.

Primera edició: novembre de 2008
© de l'obra editorial, Fundació Amics del MNAC
© del text, Narcís Comadira
© de les fotografies, Museu Nacional d'Art de Catalunya

Traducció
Univerba

Disseny
Toni Miserachs

Impressió
Gráficas Sánchez

La natura morta. Menjar amb els ulls **Gastronomia i pintura**

Conferència pronunciada pel Sr. Narcís Comadira el 8 d'octubre de 2008 a l'auditori del Museu Nacional d'Art de Catalunya dins el cicle "El museu a la ciutat".

Narcís Comadira (Girona, 1942) és escriptor i pintor. Es va llicenciar en història de l'art i va ser lector a la Universitat de Londres. La seva obra poètica està reunida a *Formes de l'ombra* (2002) i, posteriorment, ha publicat *Llast* (2007). Ha escrit i estrenat teatre, com ara *La vida perdurable* (1992) o *El dia dels Morts* (1997). La seva dedicació a la història de l'art i a la reflexió estètica l'ha abocat a l'assaig. *Sense escut* (1998) reuneix papers diversos, *L'ànima dels poetes* (2002), textos sobre poesia, i *Forma i prejudici* (2006) recull els seus estudis sobre el Noucentisme. Ha comissariat exposicions sobre Enric Casanovas, Joaquim Sunyer i Fidel Aguilar, totes tres a les Sales Municipals de Girona. També *La paraula figurada*, al MNAC, o *Vuit segles de llengua i literatura catalanes*, amb Xavier Folch, a la Fira de Frankfurt.

Francesc Lacomà i Fontanet
(Barcelona, 1784 – París, 1849)

Natura morta
Oli sobre tela
París, 1808
MNAC/MAC 10442



Que els homes han de menjar per sobreviure és una cosa coneguda. Que són propensos a l'avorriment, també. Que sempre han tingut present la mort, és una realitat. Que l'han volgut combatre amb fortes dosis de plaer, una evidència. Potser per això, ja de ben aviat en la seva història, han anat refinant la seva alimentació, hi han anat introduint canvis, han procurat ampliar el ventall dels sabors, dels colors, de les textures i les temperatures dels seus aliments. La supervivència estricta s'ha anat canviant en plaer, en dosis d'oblit, per tant, en lluita simbòlica contra la mort; la segura darrera dissolució dels sentits s'ha volgut contrarestar amb una estimulació cada vegada més subtil i intensa dels mateixos, per això l'alimentació s'ha anat convertint en gastronomia. Aquesta, doncs, la gastronomia, és una escapatòria de la presència de la mort. I en aquesta batalla cada dia més hi juguen tots els sentits, no solament el gust.

La pintura, art visual per excel·lència, però també intel·lectual, com totes les arts —Leonardo deia, recordem-ho: *la pittura é cosa mentale*—, art de figuració, de representació, d'imitació, de narració, però art de construcció d'artefactes icònics, emblemàtics, és també, com totes les arts, un antídoto contra la presència de la mort en la vida humana. Però hi actua d'una manera diferent. La gastronomia, com tots els plaers, vol actuar sobre la mort per la via de l'oblit. La pintura, com les altres arts, quan és de veritat, hi actua per la voluntat d'oferir una presència encara més forta que la de la mort. Però sempre és una presència que no la fa oblidar, al contrari.

La pintura ha tingut sempre, i és natural que hagi estat així, una notable relació amb l'alimentació humana. Primer, en la seva narració de fets humans, mai no ha menyspreat la presència dels aliments en els seus escenaris. Els ramats, l'aviram, el blat, els raïms, el vi, els animals salvatges i els peixos del mar apareixen sovint en les representacions dels nostres avantpassats egipcis, grecs i romans. Com a fons de les històries, com a acompanyants de les activitats humanes, com a elements decoratius en sanefes i mosaics, en urnes i craters. Més tard, en la nostra edat mitjana cristiana, l'argument que la pintura narra, ja siguin les noces de Canà, la multiplicació dels pans i els peixos o l'últim sopar, és una excusa, i cada vegada més, per començar a parlar unes taules amb tots els ets i uts. Des d'aquell peix rotund de Giotto a *La mort del cavaller de Celano*, als murs d'Assís, fins al gran festí que

Juan Van der Hamen y León
(Madrid, 1596 – 1631)

Natura morta amb taula parada
Oli sobre tela
Cap a 1620
MNAC/MAC 69104



va pintar el Veronese per a San Giorgio Maggiore, ara al Louvre, per posar dos exemples, la presència de l'alimentació en la pintura mostra un enorme creixement. D'aquí a convertir-se en un gènere autònom només hi ha un pas. I, després, de passar de representació a símbol, un altre.

Les societats benestants burgeses, nascudes del comerç, els holandesos abans que ningú, convertiran el seu benestar, la seva riquesa, el seu confort alimentari, en bandera del seu triomf, sinó sobre la mort, sí almenys sobre la vida. L'alimentació, els productes, les escenes de mercat, l'abundància de fruites i verdures, les carnisseries amb els animals escorxats i oberts, les garlandes de salsitxes, els menuts, l'aviram amb ploma o ja sense, la caça, llebres i perdius, les cuines, immenses, fastuoses, plenes de bèsties del mar i de la terra, les taules parades, tot això es converteix en motiu de pintura. Aquell retret que sovint se'ns feia de petits quan volíem això o allò i després ho deixàvem al plat —“és que men-

geu amb els ulls”— es pot ben aplicar a aquesta etapa de la pintura representativa europea. Allò que era acompanyament d’una història ha passat a ser protagonista. Allò que era considerat secundari, fins i tot sense mèrit, ha passat a ser considerat tan difícil com una altra cosa. Caravaggio deia que tan difícil és pintar un bon quadre amb fruites com un amb figures humanes. I és veritat. Però per descobrir aquesta dificultat, calia que la gent, els clients del pintor, s’hi fixés, calia que la gent estigués acostumada a veure la varietat dels productes alimentaris, que sabés apreciar la viscositat d’una ostra i la crosta d’un brioix, les llavors de les maduixes boscanes sobre la carn roja i l’espessor un punt àcida de la crema de llet, la pastositat del codonyat i la transparència daurada d’un vi del Rin, els raïms com àgates vives i els préssecs com galtes d’adolescent... La pintura pot acollir el menjar com a protagonista quan el menjar s’ha convertit en protagonista de la vida. A Velázquez encara hi ha d’haver l’escena sagrada al fons de la preparació culinària. La història narrada ha de justificar la preparació del menjar. I quan això no succeeix, com en el cas de la vella que fa ous ferrats, allà no hi ha gastronomia, solament hi ha supervivència: en l’Espanya trista, pensar en les abundàncies holandeses hauria estat gairebé blasfem. O quan Sánchez Cotán compon alguna de les seves magnífiques finestres, allà hi ha la humilitat dels productes, ben pocs, i una visió que tendeix més a la metafísica que no pas a la gastronomia. O en el mateix Zurbarán, les llimones, els

Francisco de Zurbarán
(Fuente de Cantos, 1598 – Madrid, 1664)

Natura morta amb plat de codonys
Oli sobre tela
1633-1664
MNAC/MAC 10092



codonys, les safates d'argent, les terracotes, la xicra de xocolata, tot hi és auster, conventual; solament aquella rosa esvaïda o la flor de taronger, posen una lleugera sensualitat gratuïta a l'escena.

Només una societat burgesa rica com l'holandesa podia instituir el gènere que hem acabat anomenant "natura morta". Ells, però, l'anomenaven *still-leven*, vida adormida, o vida quieta. Els francesos ho van traduir per *nature morte* i d'aquí va passar al català i a l'espanyol. Els espanyols, però, havien introduït ja molt aviat el concepte de *bodegón*, que té més a veure amb el rebost que no pas amb la taula parada, és a dir, té més a veure encara amb la supervivència que no pas amb el plaer. Els catalans els ho hem copiat amb la paraula "bodegó". Els anglesos ho tenien molt fàcil i van, simplement, grafiar *still life*. Tant l'hi fa, el que ara ens importa és l'autonomia de la pintura alimentària com a gènere i adonar-nos que el fet gastronòmic dura molt poc en aquests quadres

de gènere, o si més no, hi dura poc d'una manera estricta. Les escenes de mercat i les de cuina, evidentment hi tenen a veure i, sobretot, les anomenades “taules parades”, que en holandès en deien *ontbijtjes*. És en aquesta mena de pintures en què la gastronomia hi apareix amb més esplendor. Ja no es tracta d'un apilonament de productes en un mercat, ni del seu espai d'elaboració, la cuina, sinó del menjar a la taula, d'allò que es consumeix en un àpat concret. Per exemple, a *Taula parada*, de Nicolas Gillis, hi apareixen dos formatges secs diferents, fruita fresca i fruita seca, maduixes, pomes, una taronja, nous i ametlles, figues i pa. I vi blanc i vi negre. De tota manera, ni en casos així no ens hem d'enganyar. L'interès purament gastronòmic hi és molt lleu. Crec que les coses hi apareixen més per la seva condició visual que no pas per la seva coherència gustativa. El pintor busca una composició agradable, busca les possibilitats coloristes de les menes, busca, per què amagar-ho, coses difícils de representar –les transparències de l'interior d'una llimona, el borriçol de la pell d'un albercoc– que li permetin mostrar la seva habilitat il·lusionista, i li justifiquin el preu del quadre, sovint molt elevat. Busca, perquè fa pintura, un sentit plàstic. I encara una altra cosa molt important que fa que ben aviat la gastronomia estricta desaparegui d'aquestes pintures: la simple representació dels aliments, ja sigui dels productes tal qual o elaborats, de seguida comença a prendre un sentit simbòlic. El barroc introdueix, en aquest món de plaers gustatius, visuals

i tàctils —carns rosades del pernil, carns llepissoses de les ostres, carns amagades dins del bou de mar o del llobregant, turgents de les olives o les cireres— la idea de la corrupció. En aquestes taules parades magnífiques, al costat de les copes de cristall fi o de plata, entre menges exquisides, damunt de tovalles de domàs i amb randes, hi apareix un ratolí, un escarabat, un cuc. L'amenaça imminent i sempre constant sobre les coses, sobre els plaers, sobre els nostres propis cossos. La gastronomia, una de les fonts de plaer, arma que lluita per la via de l'oblit contra la presència de la mort, de seguida, en aquestes pintures, ens és revelada com a portadora de la mort mateixa. Si, al començament, el menjar era un acompanyament d'una història, ara s'ha convertit en el suport d'una altra. S'inventen les anomenades *vanitas*, on, amb disposició de natura morta, les fruites han estat substituïdes per calaveres, a les que fan companyia joies, flors, armes i llibres —tot vanitat— i, sovint, una copa buida i trabucada, símbol del plaer esgotat. Però tornem al menjar: no sempre la vanitat del plaer és tan radicalment i brutalment exposada. A vegades només és insinuada subtilment: com a *Fruites i pastissos*, de Georg Flegel, en què, entre plats de peres, préssecs i raïm, figues seques, nous i avellanes, un meló, codonyat, pa i pastissos i confits, en un racó, imperceptible, sobre un drap de fil impecable, hi ha una mosca. Ja n'hi ha prou per dir-nos que podem imaginar que pot haver post els seus ous portadors de putrefacció sobre els aliments

que hem ingerit, ous que potser trasmudaran el nostre plaer en malaltia i encara potser també en corrupció indefugible. I si no volem pensar tot això, n'hi ha prou amb la presència d'aquest insecte de vida fugaç per fer-nos pensar en la fugacitat de la nostra.

¿Haurem, per tant, de concloure que no hi ha una pintura realment gastronòmica, una pintura que ens parli de la taula simplement com a font de plaer, com a lloc de confort? ¿Una pintura en què el menjar només es representi a si mateix, en què no sigui utilitzat ni com a anècdota o comparsa, ni com a suport d'una al·legoria? ¿Potser Chardin, ja a finals del XVIII? ¿Cézanne? No, Cézanne no. Als seus quadres, les pomes i les cebes i les taronges hi són utilitzades com a al·legoria del món sencer. Potser només Matisse, en les seves natures mortes, com ara, per exemple, *La desserte rouge*, on fruites, fruitera, pa i vi es mesclen amb les flors de la paret i les tovalles en una dansa alegre, sensual, esbojarrada, sense cap ombra de culpa, i Bonnard, en aquelles taules parades d'uns esmorzars envejables, amb les tasses i les confitures, els brioixos i la sucrera, el llum baix i càlid i les persones de la casa assegudes tranquil·les, com ara *La porte ouverte*, en què la taula parada, davant de la porta que dóna al camp es converteix en terra fèrtil i paradís de llum i color. O *La nappe aux carreaux rouges*, on el gos demana un mos a la dona que esmorza i aquesta li dóna un terrosset de sucre, fent extensiva la felicitat del gust als animals; o encara *La table*, en què fruites, pastissos, la panera del pa, les

Luis Egidio Meléndez
(Nàpols, 1716 – Madrid, 1780)

*Natura morta amb pomes, raïm,
melons, pa, gerra i ampolla*
Oli sobre tela
Cap a 1771
MNAC/MAC 24246



tovalles blanques, tot configura un envejable aire de felicitat. Aquestes sí que potser són pintures que podem entendre com a representants del goig de la gastronomia. Però el que és curiós és que aquests actes gastronòmics evocats per Matisse i per Bonnard són actes senzills, quotidians, actes que no volen saber res de refinaments excessius, pintures que no es complauen en representar complicades elaboracions culinàries amb productes sofisticats. Són actes de cada dia: esmorzar, berenar, àpats en la taula familiar, en la calma confiada d'una civilitzada manera d'entendre el fet de menjar. Potser el seu tema no és la gastronomia sinó senzillament la vida, la companyia, el confort, el refugi, i, per tant, la gastronomia hi té només, altra vegada, un paper secundari, de comparsa.

Aquella lluita simbòlica contra la mort que representa la gastronomia —és a dir, la sensibilitat i la intel·ligència transformant la pura manutenció per a la supervivència en plaer—

potser haurem de concloure que ha passat per la pintura sense deixar gaire rastre que no sigui servicial. Potser, quan intervenen els ulls, el menjar es transforma en una altra cosa. Potser quan mengem amb els ulls, quan mirem el menjar pel seu color o la seva forma o la seva presentació, estem construint un artefacte mental que va més enllà del plaer gustatiu que ens pugui donar. Potser el menjar, quan passa a ser pintat, o a ser mirat com per ser pintat, deixa de referir-se al plaer i entra de ple en el territori de la reflexió sobre la naturalesa humana. En el territori de la filosofia...