

## INVESTIGACIÓN

Claudio Franco Paván Prieto

Leioa

Euskal Herriko Unibertsitatea/Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Arte Ederren Fakultatea / Facultad de Bellas ArtesSOBRE LA CIRCUNSTANCIA  
DE *EL PLATO* EN LOS *NO*  
*LUGARES*

Related to the becoming of perennial ceramic support into other ephemeral materials, produced to meet the demands of the present alimentary industry, we will try to outline a suitable concept to define this model of "disposable" set: *perishable content* and *containter* associated to *supermodernity spaces* defined as *non-places* by Marc Auge.

It is in this sense that we will deal with the culinary revolution of italian futurism of the beginning of the last century and the new trend of contemporary artists playing around with the idea of *The Dish*.

TACS

"El plato" | material cultural

contemporaneidad | arte

Fig. 1. La gama ligiliana de cerámica roja catalana se emplea como vajilla de mesa y se fabrica en grandes cantidades desde los siglos XV y II. Su consumo fue muy activo a lo largo de todo el Imperio. Constituye en sí misma un paradigma de cerámica arqueológica, esencial para el estudio de una gran zona peninsular.

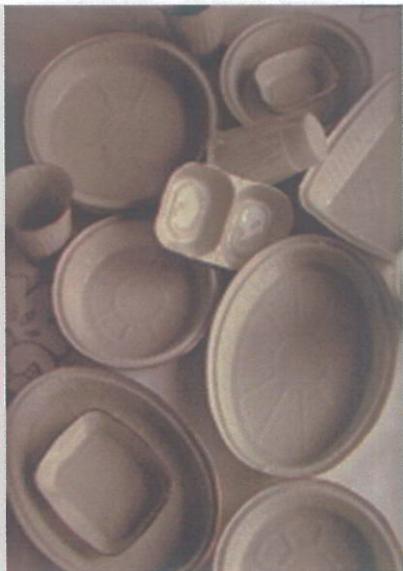


Fig. 2. «Wade en los restaurantes de comida china, el estilo de procedencia de Estados Unidos o los famosos kebabs turcos, que a través de las migraciones ofrecen un buen producto característico de tradición culinaria, pero que a la hora de la verdad, representa una verdadera falta de «saber y tener». No se sabe que la «comida» «venida» en las ferias y cadenas de restaurantes asiáticos no es un producto culinario tradicional que verdaderamente se consume en las distintas zonas orientales, sino una adaptación de la misma a los gustos del mercado.»

Fig. 3. Gacima: Dolerina, Llorca Barroquena 2002 (Barroquena 2010)

## SOBRE LA CIRCUNSTANCIA DE EL PLATO EN LOS NO LUGARES

Para el etnógrafo *El Plato*, contenido y continente de la noción cultural, representa uno de los principales objetivos de investigación, dado que a través del acto cotidiano de la ingesta y sus recipientes de uso se aproxima iniciáticamente a los caracteres de la etnia a estudiar.

A priori, se trata de un objeto-contenedor que nos sugiere una forma materializada en soporte tierra-cocida, cuya función estaría principalmente destinada al uso alimenticio y que se contextualizaría en un espacio concreto dependiendo del ámbito social, geopolítico y religioso en donde nos situemos. Por otro lado, dicho referente aparece

históricamente vinculado a dos tipos de actividades humanas: la cocina y la cerámica; labores económicas, tecnológicas, expresivas y creativas que desde su génesis hasta la actualidad se expanden dentro del perímetro de la cultura. De este modo, podríamos establecer *El Plato* a modo un campo semántico<sup>1</sup> o de significaciones, esto es: un conjunto de unidades léxicas que se refieren a la cocina y a la cerámica, propias de un lenguaje expresivo heterogéneo – en nuestro caso el Arte – que comprende una serie de términos ligados entre sí por referirse a un mismo orden de realidades o ideas.

En el “come-tido” de esta iniciativa, nos disponemos a discurrir en torno al devenir del plato-contenedor en la era moderna y a comienzos de la “postmodernidad”. Relativo a la transitoriedad del recipiente (manu)facturado en soporte cerámico perenne, que a día de hoy compete junto a otros materiales industriales: perecederos-desechables-reciclables (vidrio, metal, plásticos, papel, tetra-pack), producidos acorde a las exigencias de la ingesta alimenticia actual. Dadas las circunstancias, nos vemos en la necesidad de establecer una noción pertinente para el modelo de vajilla “provisional” que se encuentra asociada a determinados espacios contemporáneos de consumismo.

Reflexionaremos en torno a la noción de plato caduco asociado a espacios que Marc Augé definiría como los no lugares<sup>2</sup> (Augé 1996, 125). Desde esta perspectiva teórica, abordaremos en el discurso del antropólogo francés, los aspectos de la vida social contemporánea, tratando de dar sentido al presente en torno a la temática del “exceso” sobre: el medio temporal desde la superabundancia de acontecimientos, los cambios de escala espacial que se han venido produciendo debido a la aceleración de los medios de transporte y la multiplicación de las referencias espaciales imaginadas e imaginarias, y por último, el concepto de individualidad como punto referencia de la identidad y de la historia colectiva actual.

### 1. El Plato Perenne y el Lugar.

Si extrapolamos las nociones establecidas por Augé en torno al “lugar antropológico”, *El Plato* también se definiría como: un dispositivo espacial que alberga los caracteres de identidad propios a un grupo social, un referente cargado de sentido para quienes pertenece, lo facturan y le dan uso, y un principio de inteligibilidad para los otros, ajenos, extranjeros, el observador-espectador. Y es en la reiteración ritual donde se produce la necesidad de que todo ello cobre sentido, en la cotidianeidad de las actividades propias a comer, cocer y contener, afines al contexto en donde *El Plato* cobra sentido como construcción cultural.

También estableció tres rasgos comunes al lugar antropológico, conceptos que igualmente serían “aplicables” a nuestra noción de plato perenne: es *identificadorio*, puesto que el plato como objeto-propósito de construcción cultural, alberga una serie de caracteres inscritos, signos que pertenecen a la identidad de un grupo. –véanse la terra sigillata o cerámica roja romana como

<sup>1</sup> La RAE define lingüísticamente “campo semántico” como conjunto de unidades léxicas de una lengua que comprende términos ligados entre sí por referirse a un mismo orden de realidades o ideas. En este sentido, hemos adoptado/adaptado dicha definición para establecer una idea más o menos arbitraria sobre la noción de El Plato.

<sup>2</sup> Marc Augé, Los “no lugares” espacios del anonimato: una antropología de la sobremodernidad. (Barcelona: Gedisa, 2001).

recipiente muy presente en la denominada cocina mediterránea expandida a lo largo de todo el Imperio romano –; es *relacional* porque pertenece a espacios de comensalidad – a la “mesa” si nos referimos al ámbito occidental –; y se caracteriza como *histórico*, cuando la relación se inscribe en el espacio –en el seno del plato– a través de la duración, de la ritualidad de la ingesta alimenticia cotidiana, se produce un sentido identificatorio propio. (Fig.1.)

En este sentido, cabe recordar que tanto los alimentos como la arcilla que conformará el receptor alimenticio proceden de la tierra, de un pedazo de terreno, de un lugar que el ser humano ha defendido como propio desde el preludio neolítico. *El Plato*, como noción análoga a la de lugar antropológico establecida por Augé se designa a modo de línea, intersección, punto de intersección: “*donde los hombres se cruzan, se encuentran y se reúnen*”<sup>3</sup>(Augé 1996, 125).

Por otro lado, la hipótesis augeana que comprende la “sobremodernidad” como productora de no-lugares, nos sitúa en un contexto donde una serie de productos son facturados literalmente a imagen y semejanza de estos no-lugares: artículos efímeros, perecederos, no duraderos y provisionales. En este contexto, el plato efímero-perecedero no acaba por cumplirse, carente de sentido: no alberga identidad, relación e historia.

## 2. El Plato Caduco y el No-Lugar.

El No-Plato –por analogía al no-lugar– pertenece al ámbito del espacio “extra-terrestre” o áreas de “tránsito” característicos de los medios de transporte: autopistas-autovías, vías férreas, aeropuertos, estaciones ferroviarias, incluso estaciones aeroespaciales que almacenan el sustento alimenticio diseñado para alimentar a los astronautas . El espacio extraterrestre “*que a menudo no pone en contacto al individuo más que con otra imagen de sí mismo*”<sup>4</sup>(Augé 1996, 125), enuncia Augé refiriéndose a la condición de *individualidad solitaria* que experimentan las personas en estos espacios de sobremodernidad; en nuestro caso por oposición a la relación de comensalidad propia del lugar antropológico.

*El Plato Caduco* es afín al espacio del viajero, como arquetipo de no lugar, donde la experiencia particular y el exceso de individualidad producen la soledad del ser; donde ni las relaciones, ni la identidad, ni la historia cobran verdadero sentido.

De este modo, en el contexto del no-lugar el referente plato se constituye a sí mismo como una *imagen*: *El Plato*, como construcción cultural no existe sino el signo que se evoca del mismo. En este sentido, los espacios de consumo (no-lugar) crean un icono en torno a la mercancía que re.produce un concepto/hilo y lo hace funcionar. (Fig. 2.)

En estas áreas de consumismo (centros comerciales) el sujeto percibe un bombardeo constante de imágenes donde reina la actualidad y la urgencia del momento presente, y ve evocado ante sus ojos la realidad ilusoria de algo que en realidad no acaba por cumplirse: *El Plato* comienza a sufrir una especie de des-materialización, que acabará por hacerlo desaparecer.

A día de hoy, lugares y no lugares se encuentran entrelazados y entremezclados. Consecuentemente, esto genera un estado de coexistencia entre el plato-perenne tradicional y el (no) plato-caduco y provisional.

Gran parte de la humanidad vive cada vez más lejos de casa, del territorio; fuera de lugar, en el no lugar: comer de pie, andando, en el tren, conduciendo...siempre en soledad. Masticar solamente para cumplir la función del sustento alimenticio diario.

Ingiriendo una serie de sustancias ultra-conservadas, pre.cocinadas, pre.fabricadas; que sostenemos sobre un contenedor efímero, provisional, reemplazable y reciclable, a través del cual vamos devorando rápido, sin la experiencia estética de degustar que diferencia al ser humano frente a otras especies animales.

<sup>3</sup> Augé, 62.

<sup>4</sup> Augé, 85.

SOBRE LA CIRCUNSTANCIA DE EL  
PLATO EN LOS NO LUGARES

### 3. El Plato en el Arte Contemporáneo: algunos paradigmas.

Por último, el Arte, como reflejo de la sociedad y ente que materializa la visión sobre la realidad, abarca también la temática del exceso moderno en el marco del plato en esa necesidad por recuperar y reafirmar el sentido de la trama cultural.

En el contexto del Futurismo italiano de principios del siglo XX, amantes de la máquina y la aceleración, se establecieron una serie de parámetros afines a la modernidad dentro de un discurso de revolución culinaria, el cual partía de esa necesidad de crear nuevos órdenes creativos en el marco de su contemporaneidad y como vía para romper con el pasado establecido. De hecho, las nociones de la "*Cocina Futurista*" (Marinetti and Fillia 1985, 182) impulsada por Marinetti y Fillia –entre otros– alberga determinados procesos culinarios que no se alejan mucho de la metodología de trabajo llevada a cabo por la denominada cocina "tecnico-emocional" –véase Ferran Adrià entre otros– de nuestros días.

Ya situados en los albores del siglo XXI, una nueva corriente de artistas plásticos discurren en torno a la idea de plato, elaborando sus propuestas en el soporte de la porcelana: material perteneciente a la tradición cerámica. Y como contrapunto, conforman el objeto artístico a través de las posibilidades expresivas que aportan los medios actuales de factura industrial. Entre algunos destacados, Robert Dawson (Reino Unido) produce la descontextualización sobre la forma del soporte tradicional del plato, lo utiliza como lienzo y desarrolla un juego de percepción visual. A través del proceso serigráfico, genera ilusión de perspectiva sobre la superficie e idea un lugar imaginario en el interior conceptual del objeto-plato. Por su parte, Chi-ja Ling factura para la empresa taiwanesa Fiding Chesca un set de objetos complementarios que nos recuerda a las bandejas de comida y cacharrería que se distribuyen en determinados medios de transporte como el avión a la hora de cada ingesta capital. Por último, cabe destacar el trabajo de la artista neoyorkina Lorena Barrezuela, que adopta el recipiente desechable como modelo para caracterizar una serie de objetos-contenedores cerámicos de diseño. De este modo los vuelve a cargar de sentido y de simbología. A través de la nobleza propia al oro y a la porcelana como materiales, la artista retorna el referente del recipiente caduco a la inmortalidad del plato perenne cerámico. (Fig. 3.)

<sup>3</sup> Véase Filippo Tommaso Marinetti, la cocina futurista: una comida que evitó un suicidio. (Barcelona: Gedisa, 1985).

#### Referencias

- Auge, Miro. Los "no Lugares". *Ensayos Del Anticuerpo: Una Antropología De La Modernidad*. Ciencias Sociales / Sociología, Comunicación y Sociología, reimp. ed., Barcelona: Gedisa, 1995.
- Barrezuela, Lorena. Lorena Barrezuela [Página web]. [http://www.lorenabarrezuela.com/fichasdelnuevoembre/11\\_2019/](http://www.lorenabarrezuela.com/fichasdelnuevoembre/11_2019/)
- Adkins, Lesley and Roy Adkins, 1998. *El tiempo robado*. Editor a. Oxtina.
- Aguiar Katz, Javier. 1988. La comida y la comida. In *Arte primero y espacio después*: 31-129. Barcelona: Anthropos.
- Cosper, Emmanuel, 1993. *Historia de la cerámica*. Tiempo libre, act. ed., Barcelona: CAC.
- Dawson, Robert. *Abstract sculpture* [Página web]. <http://www.findingchesca.com/en/home.php> accessed November 17, 2010.
- Fiding Chesca* [Página web]. [2010]. [accessed noviembre 17, 2010] <http://www.fidingchesca.com/en/home.php>
- Marinetti, Robert / Sesto Chiarini, Sesto Grifi, and Sergio Lorenzini. 2006. *Fragiles: Porcelain, glass & ceramics*. Berlin: Gestalten.
- Milagros, Silvia. 2008. *Food and feeding in art: A guide to imagery, 1000-1110*. Los Angeles: Paul Getty Museum.
- Marinetti, Filippo Tommaso and Fillia, La *Cocina Futurista: una Comida Que Evitó Un Suicidio*. 1985. Barcelona: Gedisa, 1985.
- Montaner, Mazoni. 2005. *La comida como cultura*. Logos, Irea.
- Novati, Cecilia. 2010. *Artifacts of the avant-garde: From futurist cooking treatise to*. *Urbis Of Minnesota Press*.
- Real Academia Española. *Diccionario de la Lengua española*. 22.