



Fest für Leda, 1977. Ceremonial, Documenta 6, Kassel

París, 1967-75: Ética/estética

La trayectoria de Miralda arranca en la España de los sesenta, cuando le toca hacer el servicio militar en las Milicias Universitarias del ejército de la dictadura. Sus dibujos de la época analizan obsesivamente los movimientos, las tácticas militares y la noción del Bien y del Mal, no sin una fuerte carga de humor cáustico. Saltando del papel al objeto, pronto sus soldados —ahora miniaturas de plástico blanco— invaden toda su obra: fotografías, *frottages-collages*, carteles, muebles, armarios, mesas, sillas, paredes y las calles de París, donde residió desde 1962 entre sus estancias en los campamentos militares. En 1972 rodará, junto con Benet Rossell, la película *París. La Cumparsita*, que documenta las aventuras de un gran soldado en busca de su pedestal por las calles y plazas de la ciudad. Es la época de los *Soldats soldés*

(Soldados saldados), los *Dibujos geométricos*, los *Essais d'amélioration* (Ensayos de mejora), las *Toiles de Jouy* (Telas de Jouy), los *Cenotafios* —monumentos públicos y turísticos para generales— y los *Cendriers-tombeaux* (Ceniceros-tumba).

Del objeto al evento: Los Ceremoniales/Rituales

Un período más lúdico se perfila cuando Miralda retira por fin sus ejércitos y responde con su obra a la fascinación por algunos aspectos constantemente desatendidos en la práctica del arte, entre ellos el de los alimentos como experiencia artística y el del acto creador compartido por todos. A través de acciones ceremoniales o de acontecimientos ritualizados, Miralda pone en escena minuciosas coreografías, fiestas de los sentidos y de la vida. La ritualización de la comida, su preparación, coloración, ofrenda o consumición, se convierten en magnífica celebración de lo imaginario hecha realidad por centenares de participantes. En 1969, en colaboración con Dorothee Selz, Joan Rabascall y Jaume Xifra, organiza la primera de estas obras, *Noir, mauve et barbe à papa* (Negro, malva y algodón de azúcar), en el Centro Americano de París. A ella le seguirán muchas otras, como atestiguan las películas y las instalaciones parcialmente recreadas en la presente exposición, como *Fest für Leda* (Fiesta para Leda), para la Documenta 6 de Kassel de 1977, y *Charlie Taste Point* (Puesto de degustación Charlie), de 1979.

Miralda se instala en Nueva York en 1972. En 1973, concibe allí el *Patriotic Banquet* (Banquete patriótico), su menú de banderas comestibles destinadas a la putrefacción tras unos días de exposición. La obra, indigesta llamada al orden en una época en la que la guerra de Vietnam se ha convertido en plato del día trivializado por la televisión, permanecerá en estado de proyecto. Realizada en la presente exposición por vez primera, su actualidad resulta hoy aún más desconcertante.

El multiculturalismo estadounidense es toda una invitación al descubrimiento, y la obra de Miralda dialoga con esa fusión de culturas y con sus manifestaciones populares, entre las que se cuentan las tradiciones culinarias. En Houston, su instalación *Texas TV Dinner* (Cena televisiva de Texas) de 1977 pone en escena las cocinas de los restaurantes locales; en Kansas City, centro agrícola del país, invita a toda la ciudad a unirse a las celebraciones de la cosecha y de la feria de ganado con *Wheat & Steak* (Trigo y bistec), de 1981. Por las calles desfilan, entre otros, el *Tri-Uni-Corn* y una corona gigantesca formada por varias toneladas de grasa; por su parte, la gran Bolsa de Cereales celebra un banquete con panes de colores y láminas de oro.

Profundamente ligados a las afinidades y costumbres de toda comunidad, los alimentos son portadores de múltiples connotaciones y simbolismos. Comer no es un mero acto de satisfacción física, pues brinda también la ocasión de dar, de compartir, de comunicar o de celebrar. En él cada uno encuentra la memoria viva de su colectividad: hasta los propios Orishas del panteón africano, que son, según la tradición, aquello que comen. *Santa Comida*, realizada en el neoyorquino Museo del Barrio en 1984, se integra de manera espontánea en la comunidad latinoamericana del Spanish Harlem. Los siete altares que evocan a la vez a los antepasados africanos y a sus «máscaras» cristianas —los santos y las vírgenes de la santería afrocubana y el candomblé brasileño— están provistos de sus alimentos favoritos, y no hay día en que no se les añadan otras ofrendas anónimas, en obsequio a la tradición.

Entre el Viejo y el Nuevo Mundo: el Honeymoon Project (Proyecto Luna de Miel), 1986-1992

Fiel a la fascinación que siente por los monumentos, mediante la metáfora del matrimonio entre la Estatua de la Libertad de la bahía de Nueva York y el monumento a Cristóbal Colón en el puerto de Barcelona, Miralda explora el concepto de conquista y de libertad —o de su pérdida— y los intercambios culturales entre Europa y América a partir de 1492.

Las celebraciones arrancan en 1986 con el lanzamiento oficial del proyecto, *The Engagement Ceremony* (La ceremonia de compromiso), en el Centro de Convenciones de Nueva York, donde se exponen el gigantesco vestido de compromiso, el *TV Ring* (Anillo televisión) y los tres *Ba-Ca-Llà* (Ba-Ca-Lao) debidamente firmados por los alcaldes de Barcelona y de Nueva York autorizando el matrimonio. Durante seis años, este proyecto se lleva a la práctica a escala intercontinental, inspirándose en la tradición del matrimonio europeo, aunque finalmente se celebra a la americana, en Las Vegas. Desde el ajuar hasta los regalos

de bodas, miles de manos se afanan en los preparativos: los medios de comunicación llaman a grandes y pequeños a participar y a redactar cartas de amor (más de 2500), mientras que las escuelas de alta costura rivalizan en la confección del vestido y del traje de los novios. La combinación y las medias de Miss Liberty, expuestas aquí, están confeccionadas en Tarrasa, ciudad natal de Miralda y gran centro textil catalán. El *Collar Mediterraneus* (Collar mediterráneo), con sus tres faros, es un regalo de la ciudad de Sète; el *Eternity Ring* (Anillo de la eternidad) es, en cambio, un obsequio de la ciudad inglesa de Birmingham fabricado en colaboración con Chus Burés, a quien también se deben las alianzas de las aguas de los seis mares y océanos. Lo doméstico y lo monumental se confunden para evocar la fusión de las culturas y el tiempo, que hace de lo arcaico el vínculo entre presente y futuro.

De lo comestible a lo virtual: el FoodCulturaMuseum

Sabores y lenguas, un proyecto presentado en la Bienal de Estambul de 1997, es retomado en Miami en 2002, con la participación de las comunidades latinoamericanas que allí conviven, para convertirse en un *work in progress* que explora la topografía culinaria urbana, las tradiciones y el vocabulario en calles, cocinas y hogares, y de manera interactiva en las exposiciones organizadas en cada ciudad, en las que cada uno puede añadir a la pizarra expresiones familiares, recetas o comentarios que posteriormente se recopilan en una serie de catálogos/cuadernos de bitácora para cada ciudad y en los platos que dan fe de tales intervenciones. *Sabores y lenguas* visita trece ciudades latinoamericanas y quince europeas y es el primer proyecto del FoodCulturaMuseum. Este recorrido poético por los sabores y los saberes populares constituye también uno de los pilares conceptua-



Santa Comida, 1984. Instalación. Colección Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA), Barcelona



Honeymoon Project, 1986-92. *Combinación Santa María*, instalada en el Wolfson Campus del Miami Dade College, Miami

les del Food Pavilion de la Expo 2000 de Hanóver.

Concebido esta vez a escala mundial, el objetivo del FoodCulturaMuseum estriba en crear una infraestructura de formato abierto, una especie de síntesis de museo/archivo/centro de investigación que, más allá de sus actividades multidisciplinarias, pueda convertirse en memoria viva de lo gastro-cultural y en centro de documentación en el

que poder reagrupar los miles de documentos que guardan sus archivos y catalogar una colección de objetos, invitando a la realización de «cocinas» satélites —así las bautiza Miralda— en las que lo creativo y lo culinario sean explorados o reinventados en tierra firme. Una de estas cocinas, el TransEAT, abre sus puertas en Miami en 2003, seguida por otra en Barcelona (2007), que se convierte en la sede de la Fundación Food-Cultura, de sus archivos y de sus colecciones, meticulosamente apiladas en centenares de cajas translúcidas como las que instala en nuestra exposición en forma de archivo/puerta hacia otra realidad, acaso la de la revalidación a través del *«Modern Art-Culture System»* visualizado por James Clifford en su diagrama de lo por él definido como «máquina de hacer autenticidad». Mientras tanto, algunas piezas se van exponiendo en unas neveras, que se convierten en la metáfora perfecta del museo en espera. Con la presente exposición se inaugura el *Stomak Digital*, un proyecto abrigado durante largo tiempo por el FoodCulturaMuseum. Concebido como punto de confluencia de archivos, actividades, exposiciones y vídeos de Miralda, propone una lectura transversal de los mismos, según los temas o materias de estudio. En un futuro próximo, también será accesible a través de Internet.

Aunque resulte inclasificable para algunos, en realidad la obra de Miralda está históricamente insertada en su tiempo y guarda paralelismos con el espíritu rebelde de los dadaístas de principios del siglo XX, espíritu que va tomando diferentes formas en las siguientes décadas y que impregna la obra de muchos artistas contemporáneos. Nadie lo definió mejor que Pierre Restany, crítico de arte y amigo: «Con su implacable dulzura, Miralda seguirá demostrando que el juego es la esencia del mundo y que la fiesta es la guerrilla permanente de la libertad».

Miralda

De gustibus non disputandum

24 junio — 11 octubre 2010

Palacio de Velázquez

Parque del Retiro

Imágenes

© Miralda. VEGAP. Madrid, 2010

Con la colaboración de:



Socios tecnológicos:



Museo Nacional

Centro de Arte Reina Sofía

Edificio Sabatini

Santa Isabel, 52

Edificio Nouvel

Plaza del Emperador

Carlos V, s/n

28012 Madrid

Tel. 91 774 10 00

Fax 91 774 10 56

Horario Museo

De lunes a sábado

de 10.00 a 21.00 h

Domingo

de 10.00 a 14.30 h

Martes, cerrado

Horario Palacio

de Velázquez

De abril a septiembre

Lunes a sábado

de 11:00 a 20:00 h

Domingos y festivos

de 11:00 a 20:00 h

De octubre a marzo

Lunes a sábado

de 10:00 a 18:00 h

Domingos y festivos

de 10:00 a 16:00 h

La salas de exposiciones

se desalojarán 15 minutos

antes de la hora de cierre

www.museoreinasofia.es

Depósito legal.: M-11738-2010

NIPO: 553-10-004-3

Miralda

De gustibus

non disputandum

Este proverbio latino, escogido por Miralda (Tarrasa, 1942) como título de la presente exposición retrospectiva, desencadena la reflexión sobre la riqueza de una obra tan única como pionera que nos transporta, con un humor a veces cáustico, del objeto a las grandes fiestas ceremoniales, del espacio privado al público, de lo íntimo a lo monumental y de lo local a lo universal.

Su obra, anclada en un contexto social y político, a modo de trabajo de observación «sobre el terreno», que roza la etnología, es testimonio y herramienta a un tiempo de la deconstrucción de prejuicios y esquemas formales preexistentes. Las actividades de Miralda —uno de los primeros artistas en huir del espacio opresivo del estudio y del museo— se desarrollan en la calle y en espacios ajenos al «circuitodel arte». Las obras aquí expuestas deben leerse como puntos de referencia que jalonan un recorrido que explora los temas más complejos y vitales de nuestra sociedad para codificarlos en una iconografía singular, a veces a escala colosal, al encuentro de un lenguaje vibrante y participativo, basado en la celebración de los sentidos, del color, de la vida y de lo imaginario.

em 2010.es

