

# Magistral

**E**ls dos articles que segueixen, tot i ser el fruit d'autors diferents i amb objectes d'estudi distints, parteixen d'un interès comú, que és la reflexió entorn de les imatges i com aquestes ens ajuden a identificar, representar, configurar i construir la realitat que ens envolta. A més, constitueixen un exercici d'interdisciplinarietat on es demostra, una vegada més, com n'és, d'important, treballar de forma transversal... Perquè no som "de ciències" o "de lletres", sinó persones curioses i amb ganes d'eixamplar els nostres horitzons!



## ELS PRODUCTES DE TEMPORADA I ELS BODEGONS ARTÍSTICS

**Pere Parramon Rubio**, professor de Ciències Socials

**Sílvia Franch Fernàndez**, coordinadora d'Escola Verda

**A**vui dia disposem de gairebé totes les varietats de fruites i verdures en qualsevol moment de l'any. Això és degut tant a la globalització, que ens porta aliments procedents de tots els països del món, com dels avenços tecnològics en els sistemes de producció, transport i conservació, que ens permeten cultivar-los en condicions adverses, transportar-los arreu i conservar-los durant llargs períodes. La tecnologia alimentària també ha avançat fins al grau que, gràcies a productes químics amb acció fertilitzant, es pot forçar la producció de determinades fruites i verdures en condicions climàtiques que no serien les adequades per al seu creixement natural. Aquest procés, però, traspasa l'estacionalitat i altera el procés natural del cultiu. Temps enrere era impensable menjar-se un tomàquet a l'hivern o una taronja a l'estiu, ni tampoc tenia sentit parlar de "productes de temporada" perquè tots ho eren. Ara, en canvi, com disposem d'una amplíssima varietat gairebé sempre a l'abast, potser fins i tot ens costa saber quins són els productes propis de cada moment de l'any. I en aquest punt és on una expressió tan humana com l'art pot donar-nos un cop de mà a l'hora de recordar quins són els ritmes de la naturalesa.

Atansem-nos, per exemple, a la sèrie d'al·legories sobre les quatre estacions del pintor barroc Francisco Barrera que es conserven al Museu de Belles Arts de Sevilla. Al llenç dedicat a la *Primavera* (1638), tot acompanyant la figura mito-

lògica de Flora, hi ha carns, peixos, i fruites i verdures pròpies dels mesos de març, abril i maig: en el cas dels vegetals s'hi aprecien porros, espàrrecs, coliflors, llimones, pomes, cireres, faves, carxofes o pastanagues. És a dir, un ventall de què es pot menjar en època primaveral. I el mateix trobaríem als seus quadres a tomb de l'*Estiu*, la *Tardor* o l'*Hivern*. Quadres com aquests esdevenen veritables inventaris del que considerem "productes de temporada", aquells que s'han recol·lectat o cultivat respectant el seu cicle biològic natural d'acord amb les condicions estacionals i climàtiques del moment i, que es poden consumir preferentment durant un període determinat –la temporalitat dels aliments, cal advertir-ho, ve marcada tant per l'època de l'any com per la situació geogràfica i les condicions climàtiques del lloc on es produeix. Francisco Barrera, juntament amb Juan Sánchez Cotán, Juan van der Hamen o Tomás Hiepes, és un dels grans artistes del bodegó del Segle d'Or espanyol, i amb Antonio Ponce va estendre al Madrid del segle XVII el gust pels quadres sobre moments de l'any i l'especificitat dels seus productes. Unes pintures que, com veiem, avui ajuden a l'observador contemporani a parar esment en una manera de viure més propera als cicles naturals.

El bodegó –altrament dit "natura morta"– és un dels gèneres més coneguts de la Història de l'Art. Per classificar les obres artístiques és freqüent agrupar-les en funció de les seves temàtiques. Això és el que anomenem "gèneres". D'aquesta



▲ Francisco Barrera, *Primavera* (de la sèrie *Les quatre estacions*, 1638). Museu de Belles Arts de Sevilla.

manera, per exemple, en el gènere del retrat el tema són les representacions de persones concretes –siguin reals, mítiques o inventades–, i en el gènere del paisatge el tema són les vistes que veu o imagina l'artista. En el gènere que ens ocupa, el del bodegó, l'afer principal són els elements inanimats, com gerros, flors o menjars, entre una gran varietat de propostes. Malgrat aquesta distinció, també hi poden aparèixer éssers vius, com persones, mosques i papallones, o ocells –aquests sovint en al·lusió al pintor grec Zeuxis, qui, segons explica l'escriptor romà Plini el Vell, va pintar un penjoll de grans de raïm que uns ocellets, enganyats per la seva perícia artística, van provar de picar (*Història natural*, XXXVI, 5). Sens dubte no costa gens recordar aquesta llegenda amb l'obra de Juan de Zurbarán –fill del cèlebre Francisco de Zurbarán– conservada al Museu Nacional d'Art de Catalunya (Barcelona) titulada *Natura morta amb fruita i cadernera* (entre 1639 i 1640) i on, per cert, podem gaudir d'unes quantes delícies pròpies de la tardor: la figa, la magrana, el codony i, és clar, el raïm.

A Occident, des de l'antiguitat apareixen natures mortes incloses en escenes més àmplies, com les esteses de menjar als murs de les tombes egípcies o als murals il·lusionistes a les vil·les romanes, però no és fins al segle XVI que es converteix en un gènere autònom –a Orient, l'emancipació és més primerenca, com testimonien els famosos *Sis caquis* pintats pel monjo budista zen Mu Qi durant la dinastia Song (s. XIII), però dins d'un paradigma de pensament intel·lectual i espiritual ben diferent. Sovint es considera que els Països Baixos en general i Haarlem en particular durant el segle



▲ Juan de Zurbarán, *Natura morta amb fruita i cadernera* (entre 1639 i 1640). Museu Nacional d'Art de Catalunya, Barcelona.

XVII esdevenen el lloc i el moment àlgid per a les exuberants representacions de taules paradises amb menges delicioses i paraments de porcellana, cristall i metalls elegantíssims –d'aquest moment en són exemples paradigmàtics pintors com Pieter Claesz i Clara Peeters, un dels pocs noms femenins que ha sobreviscut a una historiografia sovint misògina i per corregir.

Ara bé, tot i l'èxit comercial i l'indubtable interès artístic de la natura morta, és durant aquest mateix segle XVII quan s'aixequen algunes veus en contra o minimitzant-ne la importància. Així, l'any 1667 André Félibien, arquitecte, cronista i membre de l'Acadèmia Reial de Pintura i Escultura de França, en la seva jerarquització la col·loca en últim lloc, perquè es considerava que, en tant que basada en l'observació de la realitat sensible, era un gènere menor. Això no obstant, cal fer dues consideracions a aquesta visió de la natura morta. La primera és que, tal com demostra el seu subgènere de la *vanitas* –“vanitat”, en llatí–, la representació d'objectes inerts manllevats de la quotidianitat pot oferir claus simbòliques que van més enllà del tangible: *vanitas* com la de Harmen Steenwijck, Philippe de Champaigne o Juan de Valdés Leal, amb calaveres i espelmes a punt d'apagar-se, són exemples clars d'obres que pretenen obrir reflexions sobre qüestions metafísiques com la fugacitat de la vida i la futilitat de tantes ambicions terrenals. I, tot i el pas dels segles, aquesta capacitat de la natura morta per evocar el que és invisible i espiritual, romandrà ben vivent –resulta evident a *La cistella de pa* (1945) de Salvador Dalí, per exemple.

# Magistral

La segona consideració, d'altra banda, és que des del segle XVII i fins als nostres dies la relativa llibertat que han sentit els artistes a l'hora d'enfrontar-se a la natura morta l'ha convertit en un espai d'experimentació essencial per entendre molts dels canvis i les revolucions posteriors en el món de l'art. No és estrany, doncs, que l'escriptor Marcel Proust, en un text de 1895 sobre el pintor del segle XVIII Jean Siméon Chardin, extasiat davant l'obra de l'artista rococó, faci el següent joc de paraules dient que en la seva obra «la nature morte deviendra surtout la nature vivante» («la naturalesa morta esdevindrà per sobre de tot naturalesa viva»)¹ –és curiós observar, per cert, que en català, com en castellà (“naturaleza muerta”), en francès (“nature morte”) o en italià (“natura morta”), l'expressió posa l'accent en l'aspecte inert dels elements, mentre que en anglès (“still life”) o en alemany (“Stilleben”) succeeix tot el contrari, accentuant-ne la permanència en el temps gràcies a l'art. Sigui com sigui, pintors com Paul Cézanne, Henri Matisse, André Derain i, més tard, Georgia O'Keeffe i Giorgio Morandi, troben en les fruites, les plantes, els atuells i les ampolles l'excusa per experimentar amb el color, la forma, la perspectiva i les convencions clàssiques de la representació, obrint camins d'enorme valor per a l'art contemporani.

Hi ha qui diu que la naturalesa és sàvia i, ben mirat, potser aquesta frase té més sentit que no sembla. La naturalesa ens proveeix de diferents productes adequats segons l'època de l'any: a l'estiu ens ofereix síndria, cogombres i carbassons –o prunes i melons com els que retrata Francisco de Zurbarán en la tela pintada entre 1640 i 1650 conservada al Museu Nacional d'Art de Catalunya–, productes refrescants amb un elevat contingut en aigua que ens permeten hidratar-nos; mentre que a l'hivern, ens proveeix de fruites i verdures riques en vitamina C i més calòriques per reforçar el nostre sistema immunitari i ajudar-nos a suportar el fred. Consumir aliments de temporada ens prepara i adapta l'organisme envers les condicions de l'entorn. Aquestes, òbviament, són explicacions bastides en la nostra ciència del segle XXI, però que l'experiència vital i la sensacional capacitat d'observació de tants artistes al llarg de la història ja han recollit en els seus bodegons, sempre convidant-nos a menjar el que convé en cada moment. Aquesta és una funció de l'art que, més enllà de les anades i vingudes de



▲ Francisco de Zurbarán, *Natura morta amb cistella de prunes i tallada de meló* (entre 1640 i 1650). Museu Nacional d'Art de Catalunya, Barcelona.

les valoracions estètiques o historiogràfiques, roman inalterable.

Consumir fruites i verdures de temporada vol dir que ens estem alimentant amb productes que han estat recol·lectats quan es troben en el seu punt òptim de maduració. Els productes de temporada ofereixen unes característiques organolèptiques millors i presenten un contingut més elevat en vitamines i minerals. Però perquè això sigui així, cal que el producte sigui de temporada i, també, de proximitat. Hem de tenir en compte que quan un producte ens ve de lluny, també pot ser un producte de temporada de la zona d'on prové. Ara bé, el seu llarg viatge implica que hagi de ser recollit quan encara no és en el seu pic maduratiu àlgid –a fi d'allargar-li la perdurabilitat durant el transport i fins a arribar a l'hora del consum. En definitiva, un producte que tot i ser de temporada vingui de lluny perd qualitats nutritives, les seves propietats organolèptiques no són tan idònies, a banda de la gran petjada ecològica que deixen i, per tant, un major i pernicios impacte ambiental. El consum de productes de temporada i de proximitat està relacionat amb un model de consum més sostenible i respectuós amb el medi ambient, i afi a les pautes d'una economia circular. I, com hem provat de demostrar en aquestes línies, compta amb el gènere artístic del bodegó –especialment el del segle XVII– un aliat en tant que recordatori sobre les fruites i verdures que la naturalesa sol oferir en els mateixos moments, i inspiració a l'hora de consumir-les, per què, a qui no li ve de gust allargar la mà i dur-se a la boca una de les magnífiques peres o pomes pintades per un gran artista?

1 PROUST, Marcel. “Chardin et Rembrandt.” *Contre Sainte-Beuve ; précédé de Pastiches et mélanges ; et suivi de Essais et articles*. París: Gallimard, 1971, p. 374.