

FLAVOR. El lado oscuro del sabor
Blanca de la Torre, 2019

I.

Las problemáticas de la industria alimentaria moderna son el foco de estudio de Luna Bengoechea, quien a partir de sus trabajos disecciona los modelos de producción de alimentos característicos del sistema capitalista globalizado.

Con este proyecto, la artista se adentra una vez más en el tema para profundizar en las contradicciones de su mercado y apelar así a la soberanía alimentaria.

Para ello se centra en la industria de los alimentos ultraprocesados, y en las estrategias mediáticas que han naturalizado el consumo de azúcares añadidos, aceites refinados, y otros aditivos y saborizantes artificiales.

La artista hace especial hincapié en las estrategias de camuflaje que disfrazan estos ingredientes tanto en sus etiquetados como en el propio empaquetado que los enmascara como productos sanos y saludables, o como es el caso de los destinados al consumo infantil, a través de una percepción amigable, generalmente por medio de animales o iconos entrañables.

Bengoechea se interesa por las ideas de Carlos Ríos, creador del movimiento conocido como *realfooding*, quien toma el film *Matrix* para elaborar una suerte de metáfora según la cual vivimos en un mundo en el que no comemos comida real sino productos que han puesto ante nuestros ojos. Ríos es popularmente conocido por su crítica abierta al mundo de los ultraprocesados y su afán por desvelar ese lado oscuro de la industria de la alimentación.

II.

El propio título nos remite irónicamente a la idea de sabor, que viene a clasificarse en cinco categorías: ácido, amargo, salado, dulce y umami, de los que la artista se centrará especialmente en los tres últimos.

Bastante desconocido por muchos, el umami es considerado como el quinto sabor percibido por los humanos, ni dulce ni salado, ni ácido ni amargo, y al mismo tiempo el sabor más adictivo. Un sabor que se convirtió en un negocio millonario. Presente en alimentos como la leche materna, fue descubierto por el profesor de química Kikunae Ikeda en 1908, al notar que el alga kombu característica de muchas sopas japonesas no encajaba en ninguna de las cuatro categorías de sabores tradicionales. Esto le llevó a crear el sazónador conocido como glutamato monosódico ($C_5H_8NO_4Na$), que patentó en 1909 bajo la empresa Ajinomoto.

Al parecer esta sustancia, rica en aminoácidos, tiene el poder de activar unos receptores en la lengua que incentivan al cerebro a seguir comiendo. Es por ello que el aditivo saborizante hizo millonario a Ikeda, y la empresa Ajinomoto es hoy día una multinacional que domina el 22% del mercado mundial de sazónadores secos.

III.

Casi desde sus orígenes el arte ha utilizado los alimentos para hablar de la sociedad. Desde la prehistoria, como en la escena del recolector de miel de las cuevas de la Araña, en Valencia, a los bodegones españoles y holandeses que ya reflejaban la situación social y las creencias religiosas de la época. A todos se nos vienen también a la mente los inconfundibles retratos de Arcimboldo creados a partir de vegetales y frutas.

Pero es posiblemente desde las vanguardias cuando el carácter de la comida pasa a adoptar un carácter subversivo, con obras icónicas como *The Futurist Cookbook* de Marinetti (1932), entendido casi como una suerte de manifiesto de un nuevo modo de entender el mundo. También Marinetti inició su icónico restaurante La Taverna del Santoplató en Milán, que abre la veda de una serie de restaurantes de artistas, como FOOD¹ de Gordon Matta-Clark junto a otros artistas de su entorno, o Pharmacy de Damien Hirst, que al igual que su segundo intento, Pharmacy 2, tuvieron una corta duración.

En 1960 Daniel Spoerri desarrollaba *Eat Art*. Una década después, en 1970 las maletas llenas de queso de Dieter Roth se expandían por las paredes de la galería de Los Ángeles hasta que, tras llenarse de gusanos, fue cerrada tras una inspección sanitaria, intención original del artista según sus declaraciones. En esa década comienza Víctor Grippo a utilizar la energía de las patatas como metáfora, al ser un alimento originario de América y extendido por toda Europa.

Por entonces, Martha Rosler también se adentraba en el mundo de la comida, como en *Semiotics of the Kitchen*, 1975 donde a través de un alfabeto de utensilios culinarios una mujer habla “en nombre de su propia opresión”².

Desde otra línea de trabajo que auguraba las después conocidas como Estéticas relacionales, cuyo máximo exponente serán las comidas ofrecidas por Rirkrit Tiravanija, no son pocos los que desde los años sesenta comienzan a agasajar al público con alimentos como parte de sus acciones artísticas. La integrante de Fluxus Alison Knowles realizó *Make a Salad* en 1962, por la que preparó una gran fuente de ensalada para los asistentes, y desde 1969 lleva realizando *Identical Lunch* en diferentes localizaciones al mismo tiempo.

¹ FOOD era una iniciativa desarrollada por Gordon Matta-Clark, Carol Gooden, Tina Girouard, Suzanne Harris y Rachel Lew en el Soho de Nueva York entre 1971 y 1974.

² Martha Rosler, *Semiotics of the Kitchen*. Electronic Arts Intermix, 1975, disponible en: <http://www.eai.org/titles/semiotics-of-the-kitchen>

En 1974 marca un hito la *Dinner Party* de Judy Chicago en el Elizabeth A. Sackler Center for Feminist Art, que tiene su sede en el cuarto piso del museo de Brooklyn³.

En lugar del poder controvertido de la comida algunos ensalzaban su proceso de industrialización, como es el caso de las icónicas sopas Campbell de Andy Warhol.

En otra tangente, Alfred Hitchcock celebró en una ocasión una cena donde tanto la comida como los cubiertos y vajilla estaban teñidos de azul. Recientemente, en 2015, en el MACO (Museo de Arte Contemporáneo de Oaxaca, México), se ofreció una “cena en tres colores” (rojo, amarillo y azul) como parte del proyecto *Cromática*, de Tania Candiani.

Tal vez se encuentre la versión más poética en la pila de caramelos envueltos en celofán de Félix González-Torres, (*Untitled, Portrait of Ross in L.A.*, 1991). La paulatina desaparición de los caramelos ofrecidos al público, cuyo peso era el mismo que el de su pareja en sus últimos días, remitía a la lenta desaparición provocada por la enfermedad, y nos enlaza de una manera mucho más directa con uno de los ingredientes clave en el proyecto de Bengoechea, el azúcar.

Azúcar, pasteles y todo tipo de dulces lleva pintando Will Cotton durante al menos dos décadas; O Vik Muniz realizando obras a partir de caramelo o chocolate, entre ellas algunas icónicas catedrales.

Son numerosos los ejemplos también de colectivos artísticos que han utilizado la comida para revelar su lado más incómodo, como *Future Farmers*, con proyectos como un esqueleto de barco con hornos para realizar diferentes tipos de pan, que forma parte de su continuado proyecto *Flatbread Society* o su proyecto con naranjas que desvela todo el ciclo de producción y distribución de éstas (F.R.U.I.T., 2005).

También Minerva Cuevas, al igual que Bengoechea, invita a través de su trabajo a repensar el rol de las corporaciones multinacionales en la producción de alimentos señalando directamente a marcas como Del Monte, o Toblerone.

IV.

Bengoechea hace un uso variado de técnicas y formatos, centrándose especialmente en dibujo e instalación, con el fin de visualizar el camuflaje de aquellos productos percibidos en clave positiva, que, a través de terminologías como “natural” “con frutas”, “artesanal”, “fitness”, “integral” sugieren una falsa imagen de saludables.

El título **de la exposición, corto, directo, e irónicamente escrito en inglés americano**, busca señalar el sabor artificial o alterado aprovechado por la industria alimentaria como mecanismo para controlar el consumo de la población, y con él sus paladares, sin importar los cuestionables contenidos que habitualmente contienen estos comestibles.

Uno de los puntos de mira de la artista es el imaginario infantil, asociado a productos como cereales o bollería industrial con personajes animados. **Especialmente los cereales**, bajo la creencia popular de un nutritivo desayuno, incitan desde la infancia al exceso de consumo de azúcares y harinas refinadas.

Una de las estrategias más frecuentes es incluir en los empaquetados la clásica representación de la pirámide nutricional en cuya base se encuentran los cereales como alimento primordial, lo que ha llevado a la confusión de creer que también **éstos en su versión refinada y azucarada** son indispensables en una dieta equilibrada.

A este punto remite la instalación de pared de *Questionable Friends*, realizado con una selección de slogans de populares cereales destinados al consumo infantil. Al descontextualizar y exponer con colores llamativos frases del tipo “Son mágicos y deliciosos”, “Un sabor loco”, “Saca el tigre que llevas dentro” o “Métele fiesta”, Bengoechea no hace sino destacar lo ridículo y tendencioso de tales mensajes.

Al contrario que las teorías actuales, **en el S.I. D.C.**, Plinio el Viejo destacaba el azúcar por sus propiedades medicinales. La artista suma esta ironía a la del mural anterior en una instalación realizada únicamente con azúcar refinada coloreada artificialmente, que retrata algunos de los personajes identificativos de aquellos productos, un apropiacionismo que busca generar en el espectador la sospecha ante la doble cara del uso de estas iconografías y destapar su verdadera intención.

Habitualmente los porcentajes reales de fruta de los productos infantiles destinados al consumo infantil son mínimos, y en ocasiones se trata solo de un aroma artificial que le aporta un sabor que en la mayoría de los casos ni se aproxima al de su original, con la consecuente pérdida de referentes. El limón no sabe a limón. El plátano o la piña ni se aproximan.

Este tipo de tretas son otra de las estrategias de persuasión en las que se detiene la mirada de Bengoechea, que también destaca los llamativos envases con los que este tipo de alimentos procesados se nos presentan para vendernos, bajo la etiqueta de “cereales integrales”, unas galletas ricas en azúcar, harinas refinadas, aceites de palma y sal, mientras destacan sus contenidos de fibra, vitaminas o minerales, que suelen ser mínimos.

V.

Por otro lado, se presentan una serie de ilustraciones de botánica, intervenidas con inscripciones de tinta sensible a la luz ultravioleta, que remiten a la velada artificialidad de los ingredientes y sirven para ir más atrás en la cadena de producción y revelar el conflicto subyacente en la extracción de sus recursos.

Destaca entre estas una caña de azúcar, sobre la que se superpone el texto de las diferentes formas de denominar los endulzantes en las descripciones de los ingredientes de productos procesados: fructosa, maltosa, dextrina, jarabe de glucosa etc.

³ Más información en: <https://www.smithsonianmag.com/travel/food-art-cultural-travel-180961648/#EzW30G7Q2UoIJDuo.99>

Las ilustraciones botánicas que llevan el título de la exposición, *Flavour*, aluden a los saborizantes industriales. Para ello la artista dibuja la fruta original junto al texto superpuesto que desvela los componentes del aroma sintético supuestamente análogo al sabor de dicha fruta, como propilenglicol y pulegona (1PPM) en el caso del melocotón, por citar un ejemplo. Las imágenes van acompañadas de un dispositivo de olor por el que cada una de las frutas tiene su análogo en aroma sintético. Los estímulos que percibimos se reciben desde el olfato, y es el cerebro el que genera esa sensación de sabor, motivo por el que Bengoechea decide acompañar cada ilustración con su propio olor, el del ingrediente que aporta el sabor ilustrado a través del dibujo.

En el caso de la ilustración *Glutamato*, el texto indica la composición sintética y formas de denominar el glutamato monosódico en los ingredientes, al igual que en el caso de la serie *Elaeis guineensis*, donde a una serie de ilustraciones relacionadas con la palma aceitera se superponen las diferentes maneras de denominar este ingrediente.

En lugar de texto, *Corn Grinder* desvela otros dibujos superpuestos a los cereales, como el de una de las primeras patentes de molino industrial empleado para procesar los granos.

La nota diferencial la pone *Apple Blossom*, donde sobre el dibujo de la flor del manzano la tinta fotosensible descubrirá la imagen de una calavera humana, con el fin de enfatizar ese contraste entre natural y artificial, haciendo alusión a la flor del manzano como origen del fruto, y a la presencia humana como origen del Antropoceno.

Contrasta el carácter de las ilustraciones de plantas, deliberadamente vetusto, **que recuerdan el estilo** de las de Alexander von Humboldt (**quien también estuvo en las Islas Canarias para subir al Teide**), cuyos bocetos de cuadernos fueron pasados a impresión por algunos de los grandes grabadores de la Europa del momento, y que nos remiten a una de las épocas críticas de colonización de la naturaleza.

A pesar del componente romántico y un tanto añejo que se podría percibir en Humboldt, su visión holística de la naturaleza y discurso integrador es absolutamente contemporáneo, y muy acorde con las series que presenta Bengoechea:

“Del mismo modo, las descripciones de la naturaleza nos impresionan tanto más vivamente cuanto más en armonía se hallan con las necesidades de nuestra sensibilidad porque el mundo físico se refleja en lo más íntimo de nuestro ser con toda su verdad viviente”⁴.

Hoy día este discurso de la integración **de humanidad y naturaleza**, a pesar de ser tan afín a las teorías del multiespecismo y la coexistencia que están tan en boga en este momento, parece estar cada vez más alejado de las políticas neoliberales y sistemas de explotación del “capitalismo del desastre”⁵ actuales.

VI.

El cuerpo de obra desarrollado por Luna Bengoechea para esta ocasión nos conduce inevitablemente al trinomio esclavitud-colonias-industria azucarera.

No olvidemos que la historia de las últimas colonias españolas, Cuba y Puerto Rico, transcurrió ligada a su industria azucarera y por consiguiente al sistema esclavista que lo sustentaba. Pero más concretamente asociado a las Islas Canarias, lugar de origen de la artista y uno de los centros vertebradores de producción de azúcar en época colonial.

Estas islas fueron de las primeras plantaciones que utilizaron esclavos fuera de Europa, implantando el sistema de la trata de esclavos en el Atlántico al menos desde 1480⁶. Canarias dominó este mercado durante cien años junto a Madeira y las Azores.

En 1444, 235 esclavos de Lagos llegaron a Sevilla a bordo de uno de los barcos de Enrique el Navegante, que fueron vendidos a productores de azúcar, cuya reconocida ineficiencia requería un extra de trabajadores. Así, Sevilla se transformó rápidamente en el centro europeo de trata de esclavos, con 100 barcos atracando en su puerto anualmente, que eran distribuidos a Castilla, Aragón, Portugal, Madeira y las Islas Canarias.

Como señalan Toby y Will Musgrave, pocas industrias han tenido tanta influencia en sus lugares de producción como el azúcar y señalan como el origen de la trata de esclavos moderna al intercambio Iberia/África Occidental. Cabe añadir, que las condiciones de los esclavos del azúcar tenían una esperanza de vida de la mitad que la de otras formas de esclavitud en la plantación.

Razmig Keucheyan desarrolla un modelo de arqueología del racismo ambiental remontándose a Karl Marx, quien en *Miseria de la filosofía* ya apuntaba cómo la esclavitud directa es el pivote de nuestra industrialización contemporánea, siendo el sistema esclavista el que valorizó las colonias, y éstas a su vez las que crearon el comercio mundial, condición *sine qua non* de la industria mecanizada a gran escala⁷.

⁴ Alexander von Humboldt, *Cuadros de la Naturaleza*. Traducción de Bernardo Giner de los Ríos. Madrid: Catarata, 2003, p. 179

⁵ Naomi Klein. *Esto lo cambia todo. El capitalismo contra el clima*. Barcelona, España: Paidós, 2015, p. 222.

⁶ Toby and Will Musgrave. *An Empire of Plants. People and Plants that Changed the World*. United Kingdom: cassell & co, 2000, p. 39-61

⁷ Razmig Keucheyan. *La naturaleza es un campo de batalla*. Madrid, España: Clave intelectual, 2016, p. 51

Y la esclavitud y el azúcar una vez más se conectan con el desarrollo de las artes, pues al convertirse el consumo de esta mercancía en un artículo de ostentación, se produce un gran desarrollo de objetos suntuarios dedicados a su uso, tales como azucareros y platitos de platería y porcelana. El azúcar era un símbolo de clase y poder y como tal lo era poderse permitir tener un azucarero en casa.

VII.

El aceite de palma, otro de los grandes embaucadores del sabor junto con el Glutamato y presente como éste en la mayor parte de los alimentos de origen industrial, procede de la palma *Elaeis guineensis*, originaria de África aunque cultivada especialmente en Asia y América. Su aceite está formado por ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados, y su exceso de consumo favorece el aumento de los niveles de lipoproteínas de baja intensidad (LDL), comúnmente conocido como colesterol malo, y hace aumentar los riesgos de problemas cardiovasculares.

Unido a los más que comprobados problemas de salud humana que este ingrediente genera, están los asociados al medioambiente de su procedencia, como la deforestación y consiguiente pérdida de biodiversidad y graves episodios de extinción de especies, en especial de exterminio de los orangutanes. A esto hay que unir el drama humano de la explotación y la apropiación de mano de las corporaciones internacionales de tierras de comunidades indígenas, que padecen las consecuencias de lo que David Harvey ha venido a llamar como “acumulación por desposesión”⁸.

Es por ello significativo señalar la vinculación que, de manera muy sutil, se establece en el trabajo de Bengoechea entre los mecanismos propios del colonialismo corporativo con los del capitalismo industrial y sus implicaciones de aniquilación medioambiental y violencia lenta”⁹.

VIII.

En *Quien alimenta realmente al mundo*, Vandana Shiva pone el ojo crítico sobre el paradigma industrial dominante y mecanizado, que ha conducido al desplome de nuestros sistemas agrícolas y alimentarios¹⁰.

Shiva acuña el término “antialimentos” y critica una crisis nutricional y la “macdonalización” de los alimentos que está llenando el mundo de comida basura procesada **derivando en que** los que tienen recursos para comer rara vez obtienen los nutrientes que necesitan, pues los productos de consumo no alimentan a la población.¹¹

Estos procesos industriales, apunta, llevan a empresas como McDonalds y PepsiCo a sustituir la comida nutritiva local por comida basura, lo cual influye en los propios métodos de cultivo, como por ejemplo el de tomates insípidos y sin madurar, que son ideales para la producción de ketchup. Y es así como cinco empresas de procesado controlan la fabricación de “antialimentos”: PepsiCo, JBS, Tyson Foods, Danone y Nestlé.

Shiva subraya la obesidad y trastornos dietéticos como la otra cara de estas problemáticas, especialmente en países como Estados Unidos, que han sido definidos por periodistas como Eric Schlosser como “la nación de la comida rápida”.

La escritora y activista señala cómo en la década de 1970 se desarrolló la tecnología que convertiría almidón de maíz en glucosa, que después pasaría a ser HFCS, sirope de maíz con alto contenido en fructosa. Gracias a las subvenciones gubernamentales que recibía la industria del maíz, el HFCS se convirtió en un rentable sustituto del azúcar.

La globalización de una serie de productos ha implicado la exportación a todo el mundo de un sistema de nutrición deficiente, donde los productos de consumo solo atienden a la cantidad, y se ha eliminado el derecho del consumidor a saber lo que come.

⁸ David Harvey. *El nuevo imperialismo: acumulación por desposesión*. Argentina: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales CLACSO, 2005, p 18

⁹ We urgently need to rethink-politically, imaginatively, and theoretically-what I call “slow violence”. By slow violence I mean a violence that occurs gradually and out of sight, a violence of delayed destruction that is dispersed across time and space, an attritional violence that is typically not viewed as violence at all. Violence is customarily conceived as an event or action that is immediate in time, explosive and spectacular in space, and as erupting into instant sensational visibility. We need, I believe, to engage a different kind of violence, a violence that is neither spectacular nor instantaneous, but rather incremental and accretive, its calamitous repercussions playing across a range of temporal scales. In so doing, we also need to engage the representational, narrative, and strategic challenges posed by the relative invisibility of slow violence. Rob Nixon. *Slow Violence and the Environmentalism of the Poor*. Cambridge, Massachusetts and London, England: Harvard University Press, 2013, 2.

¹⁰ Vandana Shiva. *Quien alimenta realmente al mundo. El fracaso de la agricultura industrial y la promesa de la agroecología*. Madrid: Capital Swing 2016, p.8

¹¹ Ibidem 13-15

Shiva apela a la necesidad de “diseñar un plan de transición del paradigma de la globalización a un paradigma de localización. (...) significa que los alimentos perderán su categoría de bienes de consumo y nosotros comenzaremos a considerarlos parte de nuestro ser, nuestra fuente de nutrición, nuestra identidad y uno de nuestros derechos humanos.¹²”

IX.

Cuando Henry Kissinger en el transcurso de la guerra de Vietnam afirmó: “la comida es un arma¹³”, se podía prever en qué iba a desembocar el carácter eufemístico de los términos de comercialización alimentaria, así como el método en que son inoculados en nuestro imaginario colectivo, potenciados por un imaginario visual colmado de imágenes de personas sanas, jóvenes y guapas.

La tan manida postverdad se podría aplicar al modo en que nos venden los alimentos con esa pátina saludable a través de términos eufemísticos.

Esta suerte de “healthwashing¹⁴” es un claro reflejo de las pantallas de humo generadas por las condiciones globales de producción, que más allá de bloquear la visión del entramado real, proponen un efecto espejo transformador que tiene a la comida como el epítome de la violencia sistémica revestida de agradable sabor.

En el trabajo de Bengoechea, la commodificación de los alimentos y la del arte se unen para hablar de las prácticas cuestionables de la industria global y las corporaciones en nuestro día a día.

Por ello se hace más que nunca pertinente enfatizar el papel del arte para resignificar la importancia de la resiliencia y los modelos alternativos:

“Tenemos que retirar a los alimentos la categoría de productos de consumo y devolverles su dignidad. (...) El valor de la comida no puede establecerse en un casino de dimensiones globales”¹⁵.

La artista explora así en varias escalas los efectos de la industria alimentaria globalizada contemporánea: las secuelas sobre la salud humana y democracia de la alimentación, los impactos medioambientales, y las consecuencias sobre animales humanos y no humanos, desde la esclavitud y las condiciones laborales a la extinción masiva de especies.

Hablar de estas tres esferas de impacto implica comprender que la mayor parte de las problemáticas de la industria global no se pueden entender de manera desconectada sino como fenómenos interrelacionados, cuyo impacto sobre el ecosistema genera un efecto dominó multidimensional.

¹² Ibidem 164

¹³ Ibidem 130

¹⁴ Término tomado de Shiva.

¹⁵ Ibidem 194