

Dalí i els aliments



Dalí i els aliments

JAUME FÀBREGA

Com és ben sabut, Dalí va decorar la Torre Galatea -que havia de ser el seu túmul- amb uns pans de tres cantons, que hi ha gent que es pensa que són una creació daliniana, però en realitat es fan tradicionalment a Salt, a Banyoles, a l'Empordà. No sé si és coneixement o intuïció genial, aquest pa, antigament, era un "pa de funerals", ja que es donava en aquests esdeveniments, i molta gent hi anava encara que no conegués el difunt, ja que era el pa més bo que es trobava, en èpoques en què, per exemple, la gent havia de menjar pa negre. De fet, Dalí -que volia ser cuiner des dels sis anys, i el seu pare, per sort per a l'art, va frustrar la seva carrera-, sempre va tenir una gran afecció al pa, que menjava goludament amb

garroines, sardines, etc. I a més, el va convertir en un motiu iconogràfic, amb la seva obra mestra d'una panera.

Aquesta obra (custodiada al Teatre-Museu Dalí de Figueres) representa una cistella amb un tros de pa situada sobre una taula de fusta en un fons obscur, i és pintada amb un estil que després seria l'hiperrealisme, que triomfaria més endavant. Segons el propi Dalí, la va acabar el dia 1 de setembre del 1945, un dia abans que esclatés la 2a Guerra Mundial, i hi va estar treballant quatre hores al dia durant dos mesos. Però en altres obres dalinianes hi apareix el pa: per exemple la Panera del pa (1926), sobre el mateix tema. Dalí deia que si es comparaven les dues obres "es podria estudiar tota la història de la pintura, des de l'encant lineal del primitivisme fins a l'hiperesteticisme estereoscòpic". Dalí, a més, va utilitzar el pa en les seves performances, com quan anava per Nova York amb una barra de pa llarguíssima, feta expressament, sobre el cap -imitada lamentablement per Rossy de Palma a la gala del cinema català-. Per a ell el pa podia significar alhora la puretat, la religió i el sexe.

Dalí utilitza recurrentment elements iconogràfics sobre els aliments i la gastronomia: els ous, el formatge (el famós "Relotge tou" li va ser inspirat per un formatge camembert deixat al sol que es va fondre), els crustacis -com el seu cèlebre "Telèfon-llagosta"-, i les garroines i altres menys evidents o que els crítics d'art a vegades no sabien què eren, i que identificaven com a "objectes surrealistes", com les mongetes o els peltrucs (una mena de bolls de Girona).

Per a l'universal artista català, el pa, els ous, etc. a vegades tenien un significat eròtic. Els ous, per exemple, quan són durs al·ludeixen a la vida intrauterina, i tous, fan al·lusió al semen o a la saliva. Un altre dels fetitxes de Dalí, la llagosta, tenia connotacions sexuals i afrodisíacues. També ho va convertir en una performance: quan anava a alguns restaurants de luxe exigia que li servissin una llagosta amb un telèfon. L'afició gastronòmica,

doncs, li vindria indirectament del seu pare, però també pel fet que el solia acompanyar, en els seus viatges, als restaurants.

Fins i tot es va atrevir en llibres de gastronomia o de vins. Per exemple, els diners de Gala ("els dinars de gala", un joc amb el nom de la seva dona). La inspiració li va sortir en una visita al restaurant Maxim's de París amb motiu de la celebració d'un sopar dedicat a Persèpolis pels 2.500 anys de l'Imperi Persa, festa que va reunir a caps d'estat i de la reia?le?sa d'arreu. Ara, en canvi, el president de l'Iran no ha pogut celebrar cap banquet, per les seves exigències religioses...

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2016/02/05/dali-aliments/766028.html?utm_source=rss