

Food, menjar-se la vida

El Bòlit de Girona estableix ponts entre el Nova York dels setanta i l'art català a través del restaurant Food, que va fer del menjar una experiència col·lectiva



Carol Goodden, Gordon Matta-Clark i Tina Girouard, davant el Food, el 1971 RICHARD LANDRY.

Food és una pedra preciosa en el camí cap a les avantguardes de l'últim terç del segle XX. Va ser un restaurant, una comunitat d'artistes, una escultura vivent, una oficina d'ocupació, un laboratori performatiu, tot en un, encara que l'aventura original acabés durant tot just tres anys, del 1971 al 1973, el temps que van tardar molts dels seus habituals a ingressar en el circuit de les galeries que van començar a proliferar al seu voltant, en bona part, gràcies a la seva vitalitat. El Soho de Nova York gairebé podria ser una invenció dels fundadors de Food, si més no perquè van ser ells els qui van donar un centre, una casa acollidora on estar-s'hi, a un barri en ple desmantellament postindustrial on la creixent colònia d'artistes que hi ocupaven pisos buits no tenien a prop ni una

farmàcia on anar a buscar aspirines. Si la història d'aquest restaurant de cuina casolana que freqüentaven des de John Lennon i Yoko Ono a Robert Rauschenberg o Philip Glass ha acabat en una exposició al Bòlit de Girona és per la inesperada connexió empordanesa que han revelat les memòries inèdites de la fotògrafa i ballarina Carol Goodden, una de les fundadores, junt amb l'artista i arquitecte Gordon Matta-Clark, i les ballarines de la Trisha Brown Dance Company Tina Girouard i Suzanne Harris. Però també per la intuïció que en aquell menjador es cuinava amb el mateix sentit de l'hospitalitat amb què els artistes catalans vinguts de París celebraven, a la mateixa època, els seus cerimonials i banquets amb aliments de colors, tan proclius a fer del menjar una experiència alquímica i comunitària que diluïa les fronteres entre l'art i la vida. La relació entre cuina i art era molt present en les accions des de finals dels seixanta, però Food va convertir l'acció efímera en una vivència verament col·lectiva i quotidiana.

El fonament de Food. La utopia de la proximitat, que es pot visitar a les tres seus del Bòlit fins al 30 de maig, és la valuosa documentació relativa a aquest restaurant mític i a la seva avui famosa parròquia que ha reunit el col·leccionista xilè Harold Berg (Carol Goodden, gran aficionada a la doma i l'hípica encara avui, els hi va oferir a canvi d'un nou pura sang), un dels comissaris de l'exposició junt amb el crític d'art Eudald Camps i Carme Sais, que s'acomiada amb aquesta meravellosa festa de la seva etapa com a directora del centre d'art contemporani gironí. "Hem disfrutat com beneïts, com si tornéssim a l'època que anàvem a la facultat i tot ens enlluernava", deia el dia de la inauguració, fent present la recerca desbordant que ha exigit un projecte que estableix connexions inèdites entre l'avantguarda novaïorquesa dels setanta i els nostres trasplantats de París (Antoni Muntadas, Antoni Miralda, Joan Rabascall, Jaume Xifra, Benet Rossell), tots els quals, excepte Xifra, emprendrien l'aventura americana (i alguns d'ells tastarien regularment el menjar cajun que se servia al Food), com també Francesc Torres, Àngels Ribé o Eugènia Balcells. El plantejament s'expandeix per arribar fins a l'actualitat a través de figures que, com Pere Noguera, Fina Miralles, Mar Serinyà o Marta Vergonyós, comparteixen la dimensió relacional de l'art i "la recerca d'alguna forma d'autenticitat primària present en els gestos més elementals", com ara menjar, cuinar, modelar, tallar, embolicar.

La gran troballa sense cap dubte ha estat descobrir que la "utopia de la proximitat" tenia una connexió catalana

encara més subtil: l'estada que Goodden, que finançaria la creació de Food amb els diners d'una herència, havia fet a finals dels seixanta a Mont-ras (Baix Empordà), des d'on va viatjar per tota la península. A la casa de pagès on s'allotjava, va descobrir un univers gastronòmic desconegut a Nova York i que aplicaria al seu restaurant, com ara la integració de la cuina a l'espai de relació, el pa casolà i el sabor dels productes frescos.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 16-03-2021, Pàgina 35

-El Punt Avui. Nacional 16-03-2021, Pàgina 27

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/cultura/article/19-cultura/1939472-food-menjar-se-la-vida.html>