

An abstract painting featuring a palette of various shades of green and yellow. The composition is dominated by large, textured brushstrokes. Three prominent white cross-like symbols are scattered across the lower half of the image. The overall effect is one of organic, layered textures.

Comer con los ojos: el membrillo

Manuel de la Osa
Antonio López
Víctor Erice

Coordinación
Dionisio Cañas

TRES MANERAS DE MIRAR UN MEMBRILLO:
MANUEL DE LA OSA, ANTONIO LÓPEZ Y VÍCTOR ERICE

Dionisio Cañas

Todo inicio es una iniciación, la búsqueda de un origen, y este prólogo no podía ser menos. La idea de este libro surgió de una conversación con Manuel Juliá. Éste me propuso organizar un acto cultural en el marco de España Original, Feria nacional de las denominaciones de origen y otros productos agroalimentarios de calidad. Inmediatamente pensé en la película “El sol de membrillo”. Luego buscamos a uno de los cocineros más originales de Castilla-La Mancha, Manuel de la Osa, y así fue que unimos a éste con otros dos españoles igualmente originales: Antonio López, el pintor de Tomelloso, y el director de la película “El sol del membrillo”, el vasco Víctor Erice.



La mirada y el membrillo iban a ser los protagonistas que nos permitían asociar estos tres creadores con la feria de la alimentación; de ahí el título de este libro: *Comer con los ojos: el membrillo*. Pero, además, el membrillo y su árbol nos ponen en contacto, como estos tres creadores, con algo fundamental: con una de las fuentes imprescindibles para nuestra supervivencia, con la tierra y sus frutos.

Lo que nos interesa en estos tres artistas es que representan una forma artesanal, manual, de trabajar; a pesar de que cada uno de ellos usan, o han usado en algún momento, herramientas mecánicas para elaborar sus platos, reproducir sus obras o hacer sus películas.

De la Osa emplea herramientas eléctricas en su cocina, pero confía plenamente en la intuición al cocinar; además de apoyarse en su experiencia y en sus conocimientos culinarios. Su relación con los productos se basa en un conocimiento muy íntimo de lo que compra para elaborar los platos, en un trato amoroso de la tierra y de su entorno natal, Las Pedroñeras (Cuenca), el templo del ajo español. El acercamiento a la presentación final de sus platos es estético y poético a la vez porque, él lo sabe mejor que nadie, antes de empezar a comer ya comemos con los ojos.



Antonio López es conocido por su inmenso amor a la realidad. Alguna vez ha usado la fotografía como referente para elaborar sus cuadros, pero ya hace tiempo que sólo pinta del natural. La obra de Antonio no es simplemente realista sino poéticamente figurativa. Lo que busca con precisión milimétrica no es repetir los objetos reales, sino la esencia poética de la realidad. Es un contemplador obsesivo pero, como buen contemplador, su obra va más allá de lo visible de las cosas, nos entrega algo así como los esquemas emocionales de la realidad, el esqueleto sentimental de lo visible. La obra de Antonio López es un testimonio de su convivencia con las cosas y las personas que pinta. El membrillero, el membrillo, su luz vienen a ser para el pintor el sol de la memoria.

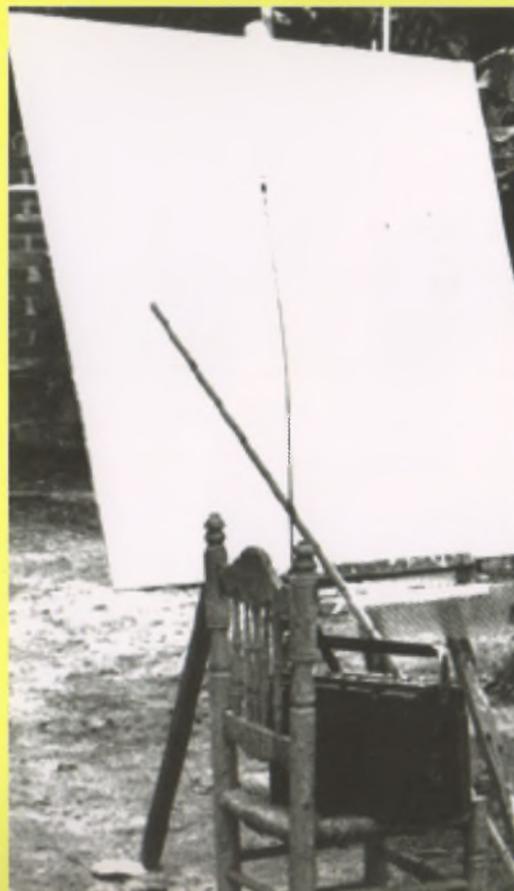
Víctor Erice es conocido por el estilo poético y pictórico de sus películas. En “El sol del membrillo” nos habla de lo real y de lo cotidiano como si fueran acontecimientos mágicos; en el sentido de que descubrimos la belleza que puede haber en lo banal, en lo inmediato. Al convertirse Antonio López y su proceso creador frente a un membrillero en los protagonistas de “El sol del membrillo”, emergen otras preguntas implícitas: ¿cuál es el papel del artista que confía en sus ojos y sus manos exclusivamente?, ¿cuál es el lugar del cine no digital en la sociedad actual?, ¿estamos presenciando el final de la cultura analógica, o simplemente está ocurriendo una metamorfosis, una ampliación y expansión de aquélla?

CREATIVIDAD ARTESANAL CREATIVIDAD MECÁNICA

Nos encontramos en un momento de la evolución de la cultura donde conceptos básicos como lo artístico y lo poético son valores creativos cuestionados, esto ocurre porque desde principios del siglo veinte (y finales del diecinueve) se inició un proceso de expansión imparable en todos los campos de la creatividad; una expansión conceptual que, precisamente, cuestiona “qué es lo artístico y qué es lo poético” y, también, “cuál es la relación entre el arte y lo real”.

Dentro de esta expansión del arte es legítimo incluir la cocina de autor, el arte culinario creativo, no sólo por la capacidad de invención creativa de los cocineros, sino

también porque la presentación de un plato, su composición artística, se han convertido en elementos esenciales dentro del arte culinario español actual.

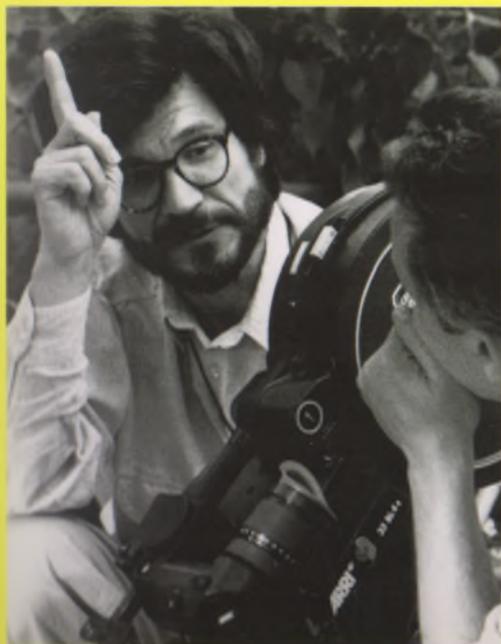




La técnica analógica se ve re-
tada por las técnicas mecá-
nicas y digitales. La mano y
el ojo humano compiten con
el ojo de la cámara y el bra-
zo robótico. Pero más allá de
ese debate, cocinar, pintar,
dibujar y filmar son gestos
humanos que (a pesar de que
en algunos de estos oficios se
usen máquinas) todavía, para
un sector de los creadores, si-
guen siendo unas tareas fun-
damentalmente humanas y
artesanales, de cercanía di-
recta con el mundo que nos
rodea, de relación amorosa
con la realidad.

El acceso a lo real no es ya
uniforme pero para nuestros
tres artistas (podríamos lla-
marlos también poetas), Ma-
nuel de la Osa, Antonio López
y Víctor Erice, la relación con
la realidad es tan primordial

como las sofisticadas técnicas que usan para acercarse a ella. Su confianza en la mirada humana es tan firme como la voluntad de obtener resultados exquisitos y sabrosos para los sentidos. No obstante, a la hora de mirar un membrillo, los tres lo hacen con intenciones muy diferentes.



TRES MANERAS DE MIRAR UN MEMBRILLO

La poesía y el arte son alimentos que se cocinan en el teatro de la mente, pero es en su relación con lo real donde encuentran su razón de ser. Un poeta, un pintor son cocineros que desconocen el origen y el impulso que los lleva a crear sus recetas; los objetos de su atención, los productos que usan, son los que les dicen cómo tratarlos.

El cocinero ama los alimentos, crea escenarios para el paladar, pinta platos imaginarios para sorprender no sólo la mirada del que come, sino también su olfato, su paladar. El paladar tiene memoria y el cocinero lo sabe, es la memoria de la tierra.



Por la cabeza del pintor pasa el cuadro, el dibujo, como un lugar de tránsito entre lo real y la realidad de la obra; quizás sean dos realidades diferentes pero no por eso menos reales la una que la otra. El dibujo, el cuadro, no son sólo un reflejo de la realidad (súbdole), sino una radiografía emocional de nuestra relación con el mundo, un esquema del alma de lo real.

La mirada del cineasta transita por la máquina. La cámara es su mirada, y de nuevo otra realidad aparece: la mirada de lo real que nos mira y que nosotros miramos en una pantalla. Filmar lo real no es sólo documentar lo que vemos, sino plasmar en el celuloide la experiencia de nuestra relación con la realidad, poner en evidencia que nuestra mirada, demasiado ocupada en sus negocios prácticos, no tiene tiempo para ver la belleza que puede haber en las cosas y los asuntos más cotidianos.

Plato, lienzo, papel, pantalla, superficies blancas en las cuales el cocinero, el pintor, el director de cine ordenan los alimentos para nuestros ojos. Los tres recomponen la realidad para el placer de los

otros, pero lo real siempre se queda fuera, ahí, en el espacio eterno que se repite con las estaciones del año.

Pantalla, lienzo, papel, plato...; el mundo es una sola sábana blanca del Tiempo donde el membrillo vuelve a florecer (como si fuera una rosa blanca) con cada mirada, con cada primavera.

El cocinero ve en el membrillo su potencial alimenticio, su olor, su sabor, la textura para nuestro paladar. El pintor descubre en el membrillero al Cristo Verde que algunos estamos esperando, la pagana rugosidad de nuestra propia piel: la vida y la muerte del membrillo es nuestra vida y nuestra muerte, pero su resurrección en cada primavera



sólo la disfrutaremos durante la breve temporada que estamos en la tierra. El director de cine no se limita únicamente a documentar el quehacer del artista, sino que hace su propia obra, construye su personal mirada y la pone a nuestra disposición en la pantalla; como lo hace el cocinero con los alimentos que nos pone en el plato, como lo hace el artista con los dibujos y los cuadros que nos ofrece.

Cocinar, pintar, filmar....; los tres nos piden que nos detengamos, que detengamos la mirada, que paremos el tiempo para llegar a lo real de una manera diferente:
LENTA-MENTE.

El cocinero interrumpe la vida del membrillo en su cocina, el pintor retrata un momento de

la existencia del membrillo, el director de cine nos muestra la floración, madurez y muerte de la fruta según nos lo cuenta el artista; una galería de espejos, de miradas, que se atraviesan los unos a los otros hasta llegar a nuestros ojos.

Pero ¿podremos olvidar el árbol, el membrillero, cuando nos enfrentemos a un pato preparado con membrillo, a un cuadro o un dibujo donde el membrillo es el protagonista, a una película en la cual el membrillero visto por el artista es el verdadero protagonista?

El árbol es la respuesta: su floración, su fruto, la recolección de éste, la elaboración de la carne de membrillo, y esos frutos sobrantes, abandonados en el suelo, que se

podren lentamente. Pero, a pesar de todo, después del letargo invernal, la primavera le devolverá otra vez la vida al árbol. Un nuevo ciclo empezará con el mismo entusiasmo que el anterior, a pesar de que el cocinero, el pintor, el realizador y el poeta hayamos desaparecido. De ellos quedarán sus miradas, una receta, un cuadro, un dibujo o una película, para que los otros puedan seguir comiéndose el membrillo con los ojos.

Tomelloso, Ciudad Real.
Enero del 2008

