



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Barcellona e il cibo. Immagini inedite del XX secolo

Magda Mària

Abstract

La presenza del cibo nello spazio pubblico è ed è stata una costante nella città di Barcellona. Questo fatto rilevante ha suscitato l'interesse di pittori e fotografi che per decenni hanno proposto le loro visioni personali su forme, tempi, costumi o attività intorno al cibo e alla vita urbana. Questo articolo è il riassunto di una ricerca che ha raccolto più di 1.560 immagini dai principali archivi e musei della città, per la maggior parte inedite, realizzate nel corso del XX secolo¹. I disegni, le incisioni, i dipinti e le fotografie sono stati raggruppati diacronicamente in cinque gruppi tematici che vanno dal rapporto primario e dilatato del cibo alle strade e piazze della città, fino al più vicino e dettagliato rapporto del cibo con lo spazio domestico. In tutti si rileva che le attività relative al cibo sono sempre state presenti nel paesaggio urbano di Barcellona, modificandone temporaneamente o definitivamente l'aspetto. E si vede come alcune delle sue manifestazioni rimangano virtualmente intatte, altre abbiano subito grandi cambiamenti, e alcune siano scomparse del tutto.

1. Introduzione

Arte e cibo hanno sempre avuto rapporti stretti. Con la sua continua presenza nel quotidiano, il cibo è sempre stato una fonte illimitata di ispirazione per l'arte in molte delle sue manifestazioni: dalle decorazioni murali delle ville romane ai generi tematici sorti nel corso del Cinquecento, quando il cibo passa da oggetto a soggetto attraverso le nature morte (Berger *et al.* 2000b, p. 59). Il cibo diventa il centro della narrazione artistica in dipinti di banchetti, dipinti bucolici, scene di vita quotidiana, attività varie in cucina, così come nella sua distribuzione e commercializzazione nelle strade e nelle piazze pubbliche o nel suo consumo nelle terrazze e nei caffè.

A Barcellona, i rapporti tra il cibo e la città sono stati immortalati per tutto il XX secolo da artisti e fotografi che, al di là della narrazione grafica immediata, hanno dimostrato la loro capacità di trascendere la mera descrizione scenica illustrando una vasta gamma di situazioni, emozioni, atmosfere e percezioni relative alla sua produzione, al trasporto, al marketing, alla festa o al consumo. Pittori come Martí Alsina, Urgell, Nonell, Daura, Canals, Nogués, Opisso, Cases, Rusiñol o Durancamps, tra gli

¹ Gli archivi consultati sono: AFB, AHCB, AHFC, IEF, AH COAC. E musei di proprietà pubblica: MNAC, MACBA

altri, hanno descritto con sobrietà, realismo, colorismo, ma anche con umorismo, scene in cui il cibo fa parte delle abitudini quotidiane ma anche dei costumi sociali delle classi benestanti e dei lavoratori. L'obiettivo di fotografi come Brangulí, Ballell, Merletti, Sagarra, Gaspar, Colom, Comas, Monteys, Pérez de Rozas, Català-Roca, Maspons o Miserachs ha catturato con sensibilità eccezionale momenti personali, familiari e collettivi, ma anche situazioni nelle istituzioni pubbliche e negli ambienti urbani relativi al cibo e alla vita civile. Opere a cavallo tra fotografia e arte, come quelle prodotte da Carreras Bou, Lladó, Godes o Catany, presentano il cibo come oggetto di straordinaria bellezza. Allo stesso tempo, hanno la capacità di risvegliare tutti i nostri sensi. In tutte queste opere il cibo è povero e ricco; lento e veloce; di routine e festivo; individuale e sociale; è cibo e spreco; sopravvivenza e abbondanza; lavoro e riposo; il cibo è dolce e salato; mare e montagna; vegetale e animale; fresco e confezionato; il cibo è un affare e un regalo; carico e scarico; esposizione e consumo; mercato e drogheria; casa e strada; il cibo è, in breve, vita.

Questo articolo presenta questa prolifica produzione artistica realizzata nel corso del XX secolo a Barcellona, la maggior parte della quale è inedita, assemblata diacronicamente in cinque gruppi tematici. Essi mostrano non solo le influenze che hanno esercitato le abitudini alimentari e il cibo stesso sulla produzione artistica, ma anche la profusione e l'intensità della loro presenza nei diversi ambienti della città. Questo permette di seguire le analogie e le differenze che si producono nel corso dei decenni nella presenza del cibo a Barcellona, fino a alla situazione attuale. Si nota che alcune cose sono cambiate radicalmente: i costumi della gente, i mezzi di trasporto, la vendita per strada di tutti i tipi di prodotti, i cestini e le scatole di legno, le tende davanti ai negozi, gli animali vivi per strada, gli interni dei supermercati, il consumare cibo negli spazi pubblici, i banchetti di massa, e tanti altri aspetti della vita e delle abitudini quotidiane relativi al cibo e all'abbigliamento. Altri aspetti rimangono quasi intatti, come molti dei banchi del mercato, le folle nei caffè, nei ristoranti e sulle terrazze, o le fiere di dolci ed erbe medicinali. Infine, altre manifestazioni conservano le loro funzioni peculiari, come i rituali collettivi relativi al cibo o alle celebrazioni familiari, ma hanno variato e aggiornato i loro formati adattandoli alle esigenze del momento.

2. Il cibo come prodotto per la vendita

Il cibo è arrivato in città da diverse fonti e con mezzi di trasporto che sono cambiati notevolmente nel tempo. A seconda della loro natura – pesce, carne o verdura –, nei primi decenni del XX secolo i prodotti entravano attraverso il porto o venivano trasportati in auto o veicoli a motore dai frutteti e dalle aziende agricole intorno a Barcellona. Numerose immagini documentano lo scarico di cibo sulle banchine, le aste di pesce nel porto di pesca, o la coltivazione di ortaggi nelle vicinanze della città. Progressivamente il cibo veniva raccolto in grandi centri all'ingrosso, come il mercato del Born all'inizio del secolo o, dal 1967, Mercabarna, da dove venivano distribuiti ai diversi punti vendita.

Tra tutti, i mercati sono i più antichi. I loro dintorni sono sempre stati "contaminati" dal cibo. L'accumulo di auto, il traffico di scatole e grandi cestini, le attività nelle strade adiacenti, e la combinazione di contadini, camerieri, venditori ambulanti o consumatori, hanno attirato l'attenzione di fotografi e artisti che hanno testimoniato i cambiamenti che tutto questo genera in un ambiente che acquista un altro senso con la vitalità che lo anima.

Per secoli, il commercio alimentare si è svolto in piazze pubbliche e non si è mosso all'interno dei mercati fino alla metà del diciannovesimo secolo, coesistendo comunque con la vendita di cibo all'aperto (Guardia, Oyon 2010). Le strette vie del Raval, ad esempio, hanno accolto i banchi allineati lungo il viale. Spesso, questi banchi erano dotati di strutture leggere che sostenevano tende da sole per proteggere i prodotti e per favorire un'area d'ombra per venditori e clienti. Il carattere della strada cambiava sostanzialmente, avvicinandosi alla scala domestica. Particolarmente interessanti sono le immagini delle strade larghe dove si affollavano i venditori di meloni e angurie. Il volume sferico di questi frutti, le strutture particolari a forma di grappolo derivanti dal loro ammasso, e l'aspetto dello spazio pubblico invaso da unità circolari simili a palle di cannone, hanno offerto ai fotografi scene innegabilmente stimolanti, paragonabili alle attività performative (Fig. 1).

Tuttavia, nei mercati si sono concentrate, prima che i primi supermercati apparissero negli anni 50, la maggior parte delle vendite di generi alimentari. Queste “città coperte”, con strade principali e secondarie, erano organizzate – e continuano a esserlo – per settori alimentari, come se fossero quartieri. Gli artisti del primo Novecento hanno mostrato, attraverso le tracce energetiche dei loro disegni o il tocco impressionista di oli e acquerelli, l’attività e l’atmosfera dei loro interni diafani. A partire dagli anni 60, i fotografi hanno dedicato attenzione alle condizioni di luce e atmosferiche dello spazio focalizzandosi sulla “voluttuosità” dei diversi alimenti. Al giorno d’oggi molti mercati combinano la vendita di prodotti freschi con la degustazione, come si può notare in numerose fotografie.

In date conosciute venivano organizzate fiere del cibo in alcuni viali della città che richiamavano l’attenzione di artisti e fotografi. Le immagini di animali vivi erano particolarmente attraenti per la coesistenza tra due realtà contrastanti: quella urbana, con famiglie ben vestite accompagnate da bambini curiosi, e quella della campagna, con contadini e animali vivi che svolazzavano tra le balle di paglia. Fiere come quelle di Sant Ponç o Els Tres Tombs, mostrano ancora oggi bancarelle di frutta candita o ciambelle, cambiando il carattere delle strade.

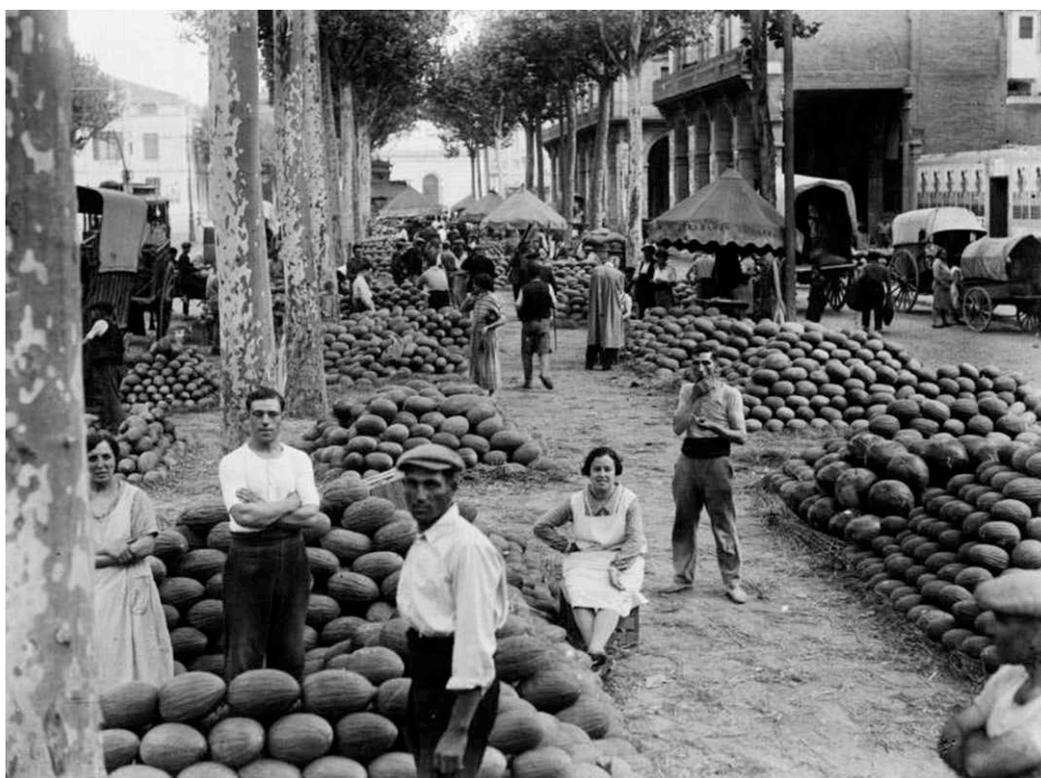


Fig. 1 – *Bancarelle di meloni sul Passeig de la Industria*. Gabriel Casas. Barcellona, 1930-1936. ANC

3. La preparazione del cibo e il consumo pubblico

Barcellona è, ed è stata per secoli, una città di bar e ristoranti.² Lo spazio in cui avviene il processo di manipolazione e trasformazione delle materie prime in piatti deliziosi è la cucina, dove il cuoco è il maestro di cerimonie. La sua atmosfera è stata incarnata in numerose immagini in cui la modulazione del colore o la forza del bianco e nero cattura l'essenza di tutto l'ambiente e pone tutti i protagonisti, siano essi persone, cibo o strumenti culinari, sullo stesso livello. Attualmente le immagini ci mostrano cucine-laboratorio visivamente collegate al soggiorno-sala da pranzo, dove il cuoco è il protagonista di fronte alla clientela.

Storicamente, i ristoranti della città combinavano perfettamente il servizio culinario con la capacità economica, le esigenze alimentari e le esigenze di spazio dei commensali. La sala da pranzo era una stanza familiare di medie dimensioni. Negli anni 60, sono nati locali che hanno unito il servizio di ristorazione con altre offerte di consumo e svago, come ad esempio il drugstore del Paseo de Gracia, molto fotografato a suo tempo. Attualmente, l'emergere di altre formule di degustazione in locali con vetrine in cui i piatti sono esposti per il consumo diretto, rende i fotografi non tanto concentrati sull'ambiente generale degli locali, ma sul dettaglio e la composizione degli alimenti.

A Barcellona abbondano anche molti ristoranti all'aperto, che estendono le attività di ristorazione in strada. Nei decenni passati, l'installazione di tende da sole ha segnato uno spazio d'ombra che ha smorzato ritmi urbani convulsi (Fig. 2). In quello spazio cibo e bevande sono diventati la scusa per chiacchierare, guardare ed essere visti. Attualmente gli ombrelloni hanno sostituito le tende da sole, spostando l'attività dalle facciate delle case e cambiando le caratteristiche dei punti di ristoro e della strada.

In luoghi strategici dove la città si "diluisce" si installavano bar e ristoranti che hanno trasformato le loro terrazze o giardini in spazi significativi. I limiti del porto, Montjuïc o il Tibidabo, ma anche parchi urbani o proprietà della zona alta, sono stati colonizzati con ampie zone aperte da cui godere della vista e dell'aria aperta. Allo stesso tempo le classi lavoratrici si sono trasferite in luoghi popolari limitrofi a Barcellona per mangiare all'aperto. Le scene di tende e punti di picnic a Las Planes o al Rompeolas, con folle informali, sedie pieghevoli, cesti e cibo, sono state raccolte in numerosi disegni e fotografie.



Fig. 2 – *Caffè Español*, Josep Gaspar, Barcellona, 1930-1936. ANC

² Ma anche di taverne, caffè, hotel, cabaret, parchi di divertimento che offrivano la combinazione di svago o riposo con il cibo

4. Il cibo come rituale collettivo

Il cibo, oltre a essere una costante nella nostra struttura antropologica di base, è un atto sociale e culturale. Di norma, eventi importanti, sia pubblici che privati, basano la loro capacità di socializzare su un ottimo pasto. Dal punto di vista dell'analisi dei costumi, tra cui il cibo, come indicazioni storico-culturali di rilevanza sociale, la frequenza di incontri pubblici intorno al cibo è stata particolarmente importante a Barcellona³. Nel corso del XX secolo, grandi banchetti hanno riunito decine o centinaia di cittadini intorno a lunghe tavole disposte nelle grandi sale dei migliori hotel della città, o in ambienti solitamente utilizzati per altre funzioni. Platee di teatri, frontoni, grandi sale, cantieri navali o musei hanno accolto i commensali che hanno trasformato il banchetto nel motivo della loro riunione periodica (Fig. 3). Il cibo è diventato così parte del luogo in cui si svolgeva il grande banchetto, modificandone l'organizzazione sia dal punto di vista funzionale che percettivo. Alcuni di questi banchetti sono stati riparati sotto spettacolari tende appositamente allestite per l'occasione, come quella che fu eretta nel parco Güell nel 1916.

Il cambiamento delle usanze ha portato alla sostituzione delle lunghissime tavole dei primi decenni del XX secolo con unità circolari che riunivano un massimo di dodici persone. Gli spazi guadagnano in mobilità interna ma perdono la loro forte unità. In altre occasioni queste riunioni venivano celebrate "in piedi", e questo rilassava sia i percorsi del cibo che la mobilità dei commensali, che si disperdevano in una zona più vasta.

Le principali feste rionali dei quartieri sono anche dimostrazioni di come Barcellona utilizzi il cibo legato allo spazio urbano come componente di coesione del vicinato. Le feste di strada collettive si sono tenute regolarmente e ancora oggi sono presenti. Tra le più comuni sono le merende per i bambini, con la distribuzione di dolci o lunghe tavole dove vengono serviti cioccolato calda e torte. Le strade si trasformano così in grandi sale da pranzo comuni, le cui pareti sono le facciate delle case.

Nei diversi contesti lavorativi o istituzionali i pasti della giornata prevedevano il raduno dell'intero collettivo intorno al tavolo. Nel caso delle scuole, le fotografie in tempi diversi delle loro mense riflettono come i diversi sistemi pedagogici influenzassero sia le abitudini alimentari che la dimensione e l'organizzazione degli spazi. Particolarmente sensibili sono le immagini delle sale da pranzo "domestiche" delle "scuole attive" negli anni 30, dove i bambini si sedevano attorno ai tavoli organizzati in ambienti simili a quelli di una casa sotto l'occhio discreto degli insegnanti che mangiavano nello stesso spazio.

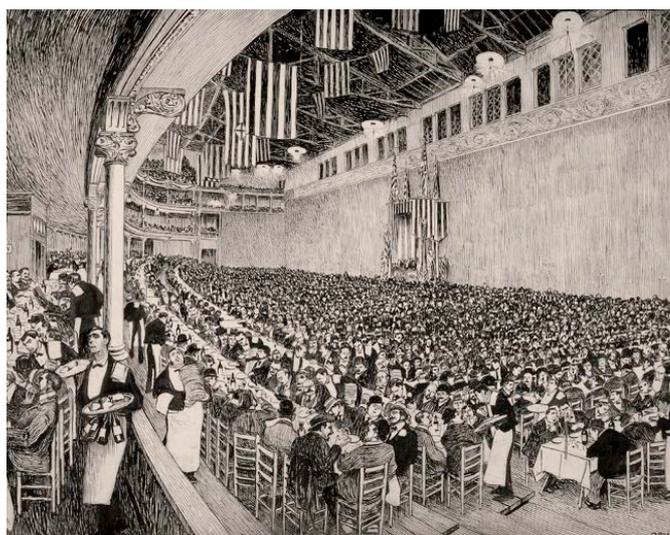


Fig. 3 – *Il pranzo della vittoria*, Ricard Opisso, Barcellona, 1905. MNAC

³ La parola latina *convivium*, che significa condividere la vita, è più esplicita del termine banchetto quando si descrivono questi ottimi pasti, perché implica il fatto che mangiare insieme è un segno di unione e amicizia

5. Il cibo come abitudine domestica

Le differenze strutturali tra le classi sociali che, nello spazio pubblico, erano più diffuse, si manifestavano soprattutto a Barcellona negli interni delle case. Non è un caso che vi siano poche testimonianze grafiche dei diversi contesti domestici delle classi lavoratrici. E se esistono, sono le loro sale da pranzo che durante il XX secolo, hanno rivelato il livello sociale delle famiglie. Nelle immagini di abitazioni umili, la cucina, la sala da pranzo e il soggiorno occupavano la stessa stanza, come mostrano le poche fotografie esistenti. D'altra parte, nelle dimore di classe media o nelle residenze borghesi, lo spazio per i pasti occupava una stanza più o meno lussuosa, arredata e decorata con cassetti, credenze, dipinti e oggetti legati al cibo e all'abbigliamento. La presenza del cibo era comune in tutte le aree della casa. Vari dipinti e fotografie mettono in scena la coesistenza di mobili, lampade, libri, oggetti diversi e pezzi di cibo negli angoli più insospettati delle case. È proprio il cibo che, in questi casi, con la sua presenza colorata e luminosa, infonde vita alla scena.

Le ore dei pasti erano quelle in cui la famiglia si riuniva intorno al tavolo. Questa abitudine familiare richiedeva di "apparecchiare la tavola", usando il corredo necessario per ogni occasione. Questo rituale ha sempre comportato un ordine nei processi e negli elementi che, dal punto di vista di pittori e fotografi, si sono trasformati in qualcosa di sublime. La pulizia delle tovaglie, la disposizione di piatti, posate e cibo, o la trasparenza e i riflessi dei bicchieri e delle bottiglie aveva la capacità, con l'uso della luce di questi artisti, di evocare i momenti più belli della quotidianità domestica attorno a un tavolo che, in occasione del cibo, diventava il centro della vita familiare.

Nelle occasioni speciali o quando la famiglia aveva ospiti, "apparecchiare la tavola" significava esibire il corredo migliore. Il tavolo era inoltre decorato con candelabri e fiori. In contrasto con i pasti giornalieri più veloci e funzionali, qui il tempo si prolungava e i commensali si alimentavano non solo con i cibi serviti, ma anche con le conversazioni e le divagazioni della tavola. L'atmosfera delle sale da pranzo di queste festività è stata oggetto di disegni, dipinti e fotografie di diverso tipo che sottolineano come l'insieme di oggetti, cibo ed eventi qualificano lo spazio circostante (Fig. 4).

Attualmente, a causa della mancanza di tempo, della dispersione familiare e dell'avvento di modelli di vita diversi, più veloci e pratici, la routine di "apparecchiare" o i pranzi domestici celebrati in certe date con l'esibizione del miglior corredo, salvo meritevoli eccezioni, sono andate scomparendo dalle case di Barcellona.



Fig. 4 – *Pranzo di festa*, Ramon Casas, Barcellona, 1898. MNAC

6. Il cibo in sé: le nature morte

Immagini di oggetti, fiori e cibo in assenza di persone sono noti come ‘nature morte’ – perché sono composti da corpi senza vita – o ‘bodegones’, cioè immagini che per secoli hanno utilizzato utensili semplici e alimenti presenti nelle botteghe. Particolarmente suggestivi sono i dipinti e le fotografie di Barcellona della prima metà del XX secolo, che ereditano la tradizionale composizione monastica delle nature morte spagnole del XVII secolo, descrivendo accuratamente cibi e oggetti umili su uno sfondo sfocato o cupo (Calvo Serraller 1999b, p. 35). Lungi dallo scomparire, questo genere artistico, inizialmente sottovalutato, è in continua evoluzione. L’avanguardia artistica del XX secolo lo salvò e ne fece uno dei suoi principali soggetti tematici. La semplice morfologia di frutti, bottiglie, bicchieri o altri oggetti ha permesso loro di essere sottoposti ad astrazioni o deformazioni geometriche, eliminando i loro limiti, distorcendo la loro visione prospettica e incorporando il tempo nella loro comprensione simultanea. Parallelamente, i pionieri della fotografia sperimentarono composizioni che sublimavano la volumetria, la testura, le luci, le ombre e i riflessi delle sue componenti. Oggi, sia gli artisti che i pubblicitari continuano a sfruttare il grande potenziale espressivo che il cibo ha nel trasmettere benessere, piacere, armonia, voluttà o sensualità (Bryson 2005, p. 91). Particolarmente interessanti sono le immagini che ritraggono con una composizione classica la dispensa contemporanea, combinando prodotti freschi con altre confezioni in un esercizio postmoderno che fonde la tradizione con la data di scadenza.

Nelle nature morte del XX secolo a Barcellona, alcuni alimenti appaiono più frequentemente di altri perché sono probabilmente identificabili nei mercati e nelle case della città. Pesci come sardine, triglie o aringhe erano cibi umili, mentre le aragoste rappresentavano il cibo più lussuoso (Fig. 5). Lo stesso valeva per la caccia. La sobrietà del bianco e nero o la drammatizzazione della luce potevano enfatizzare la solitudine e il silenzio di corpi inerti.

Alcuni frutti specifici come angurie, uva, pesche, mele o altri prodotti come le uova sono visivamente attraenti a causa della loro natura sferica e la varietà dei loro colori. Altri artisti hanno preferito verdure meno attraenti, o alimenti in fase di decomposizione, per indicare la natura temporanea del cibo e quindi la scadenza della vita.



Fig. 5 – *Natura morta con bottiglia di vino, pane, aragoste e fiori*, Francesc Carrera Bou, Barcellona, 1922-1926. MNAC



Bibliografia

- Berger, J., *et al.* 2000, “¿Como aparecen las cosas?”, in *El bodegón*, Barcelona, Galaxia Gutenberg
- Bryson, N. 2005, *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de bodegones*, Madrid, Alianza Forma
- Calvo Serraller, 1999, “El bodegón español”, in *El bodegón español (De Zurbarán a Picasso)*, Bilbao, Museo de Bellas Artes
- Guardia, M., Oyón, J. L., 2010, *Hacer ciudad a través de los mercados. Europa, siglos XIX y XX*. Barcelona, Museu d'Història de Barcelona

Archivi

- AFB: Arxiu Fotogràfic de Barcelona
- AH COAC: Arxiu Històric Col·legi Arquitectes de Catalunya
- AHCB: Arxiu Històric Ciutat de Barcelona
- ANC: Arxiu Nacional de Catalunya
- IEFC: Institut d'Estudis Fotogràfics de Catalunya
- MACBA: Museu d'Art Contemporani de Barcelona
- MNAC: Museu Nacional d'Art de Catalunya