

EL MUBAM SE COME
GASTROARTE

MUSEO DE BELLAS ARTES DE MURCIA | 17 MARZO - 24 MAYO / 2015

Pablo González / COCINERO /

Santiago Delgado / POEMAS /

Joaquín Zamora / FOTOGRAFÍA /

Sin duda, una de mis mayores satisfacciones se produce por el hecho de que, pasados muchos años y consolidados algunos de los cocineros y cocineras que recalaron en los fogones de nuestro restaurante siendo aprendices jóvenes y entusiastas, se acuerden de nosotros, por supuesto en los aspectos formativos y profesionales, pero sobre todo en lo puramente humano. Valoramos enormemente ese carácter familiar y de arropamiento cariñoso de nuestra casa y destacamos que muchos de ellos también han dejado honda huella en nosotros. Uno de los más recordados es sin duda el murciano Pablo González Conejero (hoy reconocido chef en el estelar Restaurante murciano La Cabaña de la Finca Buenavista), que formó parte de una de esas “cosechas” de excepción de nuestra casa, compartiendo aprendizaje y profunda amistad con profesionales de destacada valía. Pues bien, ahora Pablo ha ido un poco más lejos y se ha atrevido con un reto complejo lanzado en su tierra por el MUSEO DE BELLAS ARTES DE MURCIA (MUBAM) y plasmado en una exposición tan singular y atípica como atractiva. Bajo el expresivo título GASTROARTE. EL MUBAM SE COME, encontramos la intervención como cocinero de Pablo, la de Joaquín Zamora como fotógrafo y la de Santiago Delgado como poeta.

Teniendo en cuenta las intenciones de este creativo cocinero, cabe señalar algunas consideraciones o motivos de este curioso ensamblaje entre arte, poesía, fotografía y cocina. Hacer cocina de investigación no es organizar la extravagancia, como quienes acampan extramuros de la gastronomía podrían suponer. El creador gastronómico de este siglo XXI estructura unos materiales muy variados, que se pueden escoger en todos y cada uno de los tres reinos de la naturaleza: vegetal, animal y mineral. E incluso presentarse en todos o cada uno de los tres estados de la materia: sólido, líquido y gaseoso. Por otra parte la arqueología, cada vez investiga más las dietas de los pueblos antiguos, y extrae conclusiones bastante determinantes, a veces, acerca de su auge y su declive, según modos y maneras de alimentarse. Llegados los tiempos modernos, la Gastronomía ha arribado donde estamos ahora: un arte nada menor, mediante el cual, colores, texturas, tonos, volúmenes, presentaciones que tratan de seducir a los sentidos que acompañan al imprescindible gusto. Luego, el paladar irá decidiendo equilibrios, audacias, combinaciones sabias de fundamento que habrán de transportar al sibarítico comensal a un paraíso más o menos alcanzado.

Hoy, las artes ya no son concebidas de manera disjunta, como antaño y se mezclan e inspiran todas para ofrecerse cual mestiza y hermosa pieza al consumidor, o gustador, de buena y auténtica estética de hoy. Partiendo de todas estas premisas Pablo González, inspirado en diez obras del Museo de Bellas Artes de Murcia, ha creado diez platos plenos de libertad y de innovación culinaria. A la vez, los ha construido sagazmente para que el resultado sea grato a los más exigentes paladares. No ha habido simple mimesis de lo contemplado en esas obras de arte centenarias, ha habido libre inspiración y trasposición a las estructuras gastronómicas más originales y consecuentes. A todo ello ha añadido un emplatado creativo, que continuaba la inspiración de origen, aunque siempre libérrimamente interpretada. El conjunto es un homenaje al Arte, más que a la Pintura. Un homenaje al Arte surgido de la acaso más joven musa de todas: el Arte noble de la mejor cocina, la cocina integral que multiplicó exponencialmente sus posibilidades, al incluir elementos tradicionalmente proscritos, métodos innovadores que la ciencia nos dio, y un espíritu ya irreversible de superarse cada día en el mundo del halago del gusto

Los platos están inspirados, en su gran mayoría, en la composición, color o texturas de los cuadros. Por poner algunos ejemplos, señalemos lo complejo y provocador que resulta armonizar con tanta destreza el plato inspirado en un Crucificado del siglo XVIII de autor anónimo; un homenaje a la Semana Santa Murciana. En el plato están representados todos los colores de la misma: verde, blanco, rojo, y como predominante absoluto el morado, color del Viernes Santo. En otro apreciamos una idéntica composición: el rostro marmóreo de la Magdalena (Magdalena penitente de Joaquín Campos López, 1802) en el centro de la obra y el huevo en el centro del plato; el manto rojo que suavemente se desliza por el lienzo al igual que lo hacen los pimientos en el plato.

Se ha dicho que “La cocina y los alimentos, antes vinculados al arte como recursos representativos o simbólicos incorporados a la obra artística, pasaron a convertirse en obras de arte en sí. La perfección de un plato puede fascinar tanto como cualquier obra de arte. La cocina, como el arte, despierta a los sentidos. Ambos involucran a la vista, al tacto y al oído. La cocina estimula además al gusto y al olfato”. En un contexto informal siempre se ha considerado a la cocina como un arte, expresiones como “arte culinario”, o “artista de la cocina” son muy frecuentes aunque parezcan exageradas. ¿Pero, podríamos considerar a la creación de un cocinero como un objeto artístico? ¿Puede la alta cocina compararse con otras altas artes?...

Juan Mari Arzak



En pálida diagonal descende Jesús
por el de Arimatea sostenido,
ya desclavado de la Cruz.
Juntamente, Nicodemo lo ampara,
adusto el gesto, reverente la actitud.

Sobre etéreas gramíneas firmes de concentrada luz,
crujiente segmento de solanácea se inclina,
almohadillado sobre ictíneos estantes fragmentados.
Buscan todos sepulcro amable, profundas
fisiologías del gusto, que activen gratas,
las nobilísimas neuronas de la gratitud.



1

ESCUELA DE PEDRO DE CAMPAÑA

DESCENDIMIENTO, Siglo XVI

Óleo/Tabla, 163 x 115cm.

2

ARROZ Y VERDURA CON

CRUJIENTE DE TOMATE

Y BOQUERONES

Capitán del César Carlos,
el de Borja ante la muerte clama
por la Gloria, ya caduca y ya gastada
de una Reina portuguesa de España.

Como polvo de final humano,
se esparce la tierra blanda
y negra de las setas sobre zaino lienzo
enlutado; fúnebre de Semana Santa.
El oro caído, junto al corzo troceado,
y la salsa, que cual imaginera estofa barroca,
por doquier se muestra y desangra
Entretanto, el shimeji de alba
moldura, desperdígase indolente
entre las hojas de un olivo descuidadas.



1

NICOLÁS DE BUSSY
SAN FRANCISCO DE BORJA (detalle),
1695. Madera tallada y policromada,
168 x 90 x 55 cm.

2

*CORZO CON
TIERRA DE SETAS Y
SHIMEJI BLANCO*

¡Ay, Niño Dios, que entre ovejas andas,
Niño Dios, que aún no impones penitencias
y nada dices de ayunos, pesares y abstinencias,
por el yermo pavoroso del bíblico Israel!

Recibe, Oh Niño Dios de la Borrega,
este cromático, milagroso y vegetal camafeo
erizado de bastones y de hojuelas,
entre uvas de brillo solar que ciega,
manitas de lechal al fondo,
y perla central de leche amarga,
que generosa ofrece la huerta,
fértil la imaginación sustenta
y, recogido, en el paladar se ampara.



1

JORIS VAN SON
GUIRNALDA DE FRUTAS RODEANDO
UNA IMAGEN DE BUEN PASTOR,
Hacia 1660,
Óleo/Lienzo, 119 x 88 cm.

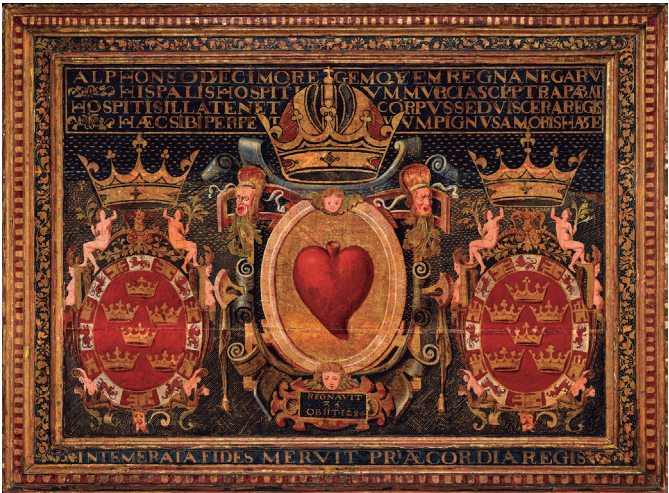


2

MANITAS DE CORDERO
CON CRUDITÉ DE
VERDURAS, TEMPURA
Y YOGURT

El corazón de Alfonso el Sabio
a la tierra vuelve, pues de la tierra nació.
En Murcia descansa por siempre
de su escudo en lo más interior.

Travestidos chocolates
–que entre polvo y roca
mimetizan formas, volumen, color –
nuestras papilas licúan,
con hilachas de roja pasión,
sin más plazo y condición
de que al instante de verlos,
imaginemos su gusto, tal cuales ellos son.



1

ANÓNIMO

LAS ENTRAÑAS DE

ALFONSO X EL SABIO, Siglo XVI,

Técnica mixta, 64 x 87 cm.

2

CHOCOLATE,

TEXTURAS

Y PASIÓN



SALA LOGIA

Albo matiz vertical, ajado Cristo de marfil,
¡Oh piadoso aliento, nazareno de Abril!
Pasional cortejo que al ayuno convoca,
morado tiento de penitencias mil,

¡Ay, derramados petalillos violáceos
gulas hurtando con sabor sutil!
Blancura de la crucífera levemente orlada
por humilde bacalao abstinencial,
con salado gusto a marino cantil.
Cuaresmales hermanos de una Pascua
de cirios, silencios, claveles
y enliladas capuchas de oblongo perfil.

1

ANÓNIMO
CRUCIFICADO, Siglo XVIII
Marfil, 73 x 50 x 8,5 cm.

2

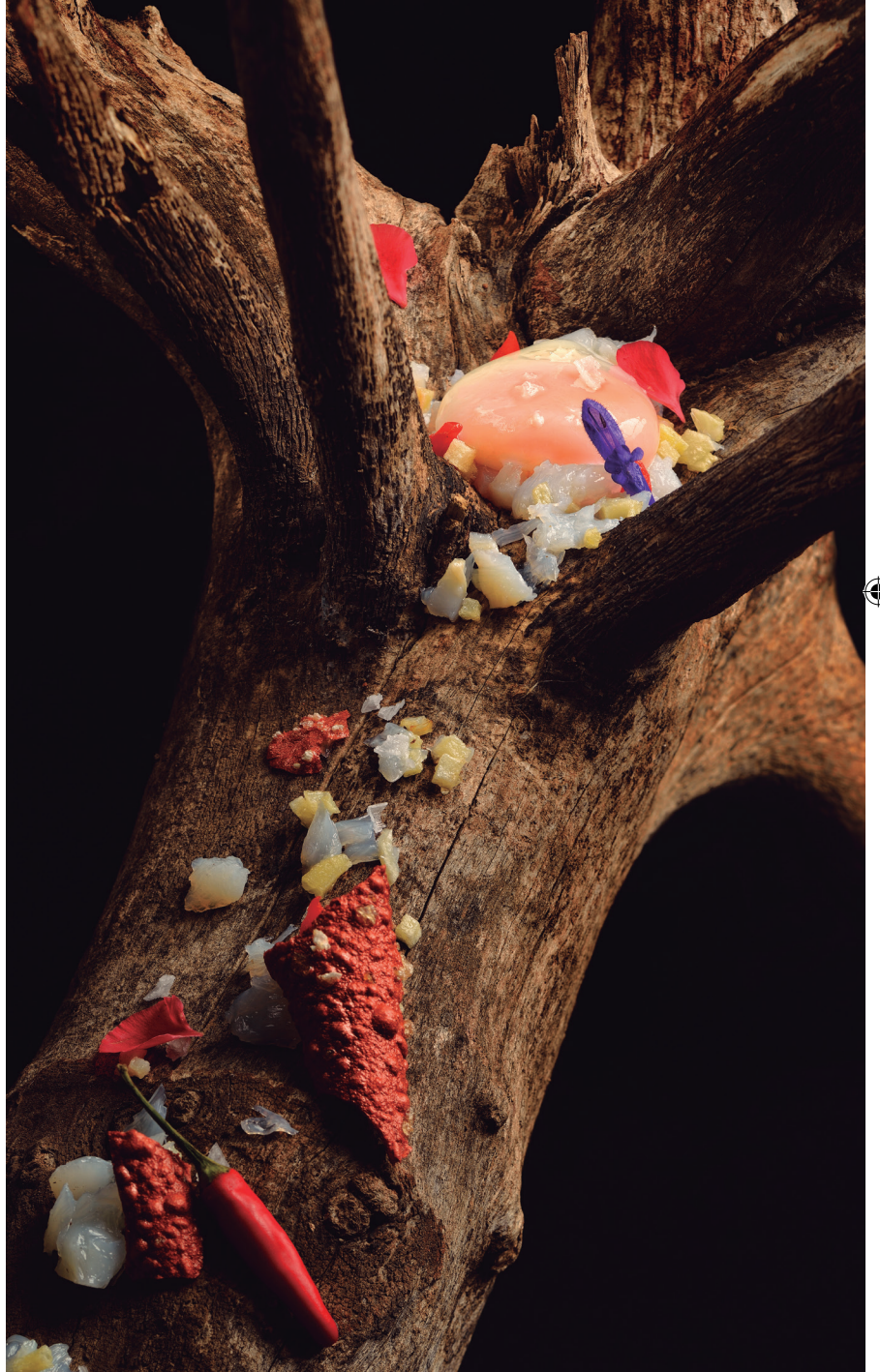
CAMPO DE
CRUCÍFERAS A LA BRASA
CON PIL PIL





Magdalena Penitente, dolores del alma
por dentro llora. Extravíos de la carne
que ya el Nazareno perdonara.
Sola por el yermo, sin nadie, reza abandonada.

Duelos y quebrantos sobre añejo tronco claman;
rojos pimientos menudos duelen y sangran,
mientras minúsculos bacalaos
culpas de la hetaira restañan.
Cuaresma en el yermo, cilicios en el alma.
Sobrio el paladar, de estameña el gusto disfraz.



1

JOAQUÍN CAMPOS LÓPEZ
MAGDALENA PENITENTE, 1802,
Óleo / Lienzo, 206 x 126 cm.

2

HUEVO 62 - 50
CON BACALAO
Y PIMIENTOS

Exangüe, mentidamente dormido acaso,
y desnudo, el Nazareno, descendido y extenso,
pecados redime y perdones difunde.

Sobre polvos de terrosa textura,
apariencia de sagrada forma deslumbra y reluce,
¡alba y redonda luna de caramelo enfático!
¡Oh, eucaristía fingida!
que paladares halaga, y en impoluta albura,
una realidad redentora finge y descubre!



1
**DOMINGO VALDIVIESO
HENAREJOS**
CRISTO YACENTE, 1863
Óleo/Lienzo, 74 x 130 cm.

2
LUNA LLENA

Las cruces en alto al Maligno acosan:
verticales escarchas que amenazan,
enconos impelen y asechanzas arrojan.

Hortelanos carámbanos de profusa irisación
frágiles alzan bravas puntas romas
al rojo, mefistofélico rábano que se rinde
sin condiciones ni cláusula ninguna otra.
Así los apetitos de abstinencia
se disuelven, tras papilas copular en las bocas
con estos ingredientes que la rutina borran.
Luego, en la memoria arderán todos, a la manera
de una vieja pasión cuyo recuerdo aún asombra.



1

JUAN MARTÍNEZ POZO
ESCENA DE LAS CRUCES DEL "FAUSTO"
(detalle), Hacia 1870
Óleo/Lienzo, 40 x 50 cm.

2

VERDURAS SALTEADAS
EN SU MEDIO

Tendida a lo largo, libidinosa,
la odalisca se ofrece cubista y naif,
moderno milagro que figuraciones rompe
y sensualidades sugiere, voluptuosa.

Alineados pésoles, sufrida infantería de huerta,
la mórbida carne apetitosa guarnicionan
de un solomillo de atún, discreto ibérico
escondido y unos brillos y texturas
que al ojo halagan y al emplatado adornan.



1

RAMÓN GAYA
ODALISCA, 1927
Óleo/Lienzo. 42 x 54,5 cm.

2

GUISANTES
CON JAMÓN Y SOLOMILLO
DE ATÚN ROJO



Doble sol de los girasoles, de sinople orlados;
 gualdas panochas semipeladas.
 Oro de lienzo, geométrico y simétrico,
 bodegón de intemperie.
 ¡Oh grata ruralidad murciana!

Oh, azar molecular de zanahoria morada,
 Oh, tubérculo de aguaturma subterránea,
 Oh, tropicales lonchas de rígida textura blanda
 Todo ello en libérrimo lecho de hojillas verdes,
 sobre áspera cuadrícula de adobes, ajedrezada.



1
ANTONIO HERNÁNDEZ CARPE
GIRASOLES (detalle), 1952
 Óleo/Lienzo. 81 x 65 cm.

2
TUBÉRCULOS

Pablo González - COCINERO (*Restaurante Cabaña Buenavista*)

Joaquín Zamora - FOTOGRAFÍA (www.joaquinzamora.es)

Santiago Delgado – POEMAS

Dirección
Javier Bernal Casanova

Coordinación y museografía
Maravillas Pérez Moya

Diseño gráfico
María González-Conejero Hilla

Audiovisual
Zekigraphic

Impresión
Jiménez Godoy

ISBN 978-84-7564-674-9
DL MU 245-2015
© de los textos: los autores
© de las fotografías: los autores
© de la presente edición: Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
Consejería de Educación, Cultura y Universidades
Dirección General de Bienes Culturales

Con el agradecimiento a Juan Mari Arzak

CRÉDITOS



EL MUBAM SE COME

GASTROARTE