



Cal



Cal

English version below >

“La comida me permite convertir la sustancia perecedera en arte inmortal”

Hace unas semanas mi sobrino, de seis años, vio mi vídeo *Los padres comieron uvas sin madurar*. Muy enfadado, gritó a la pantalla: “¿Por qué jugáis con la comida? ¿Por qué coméis tantas galletas a la vez? Casi os atragantáis...” Buenas preguntas, la verdad. Es difícil tratar de explicar a un niño de seis años que la imagen de un militar comiendo galletas con forma de medallas y que casi se ahoga es, de alguna manera, algo más que jugar con comida.

Los padres comieron uvas sin madurar se rodó de una sola vez. La primera toma fue tan poderosa que no hubo necesidad de ha-

Todas las fotos / all photos:

Shahar Marcus

cer otra. Hace coincidir un apasionado texto simbólico extraído de la Biblia y la brutalidad militar, siempre presente, en la sociedad israelí y en la naturaleza humana. Vestido con un traje militar de alto rango de un falso ejército, pronunciaba una conferencia mientras me abarrotaba de las “medallas” que decoraban mi uniforme. Mientras deshacía una a una esas “medallas” (que son en realidad galletas) y esparcía las migajas sobre mi cuerpo, me repetía a mí mismo como en una oración el pasaje *Los padres comieron uvas sin madurar* (Ezequiel: 18). La acción de consumir las medallas (que representa una celebración del patrimonio nacional) se transformó en una dura prueba que casi me atragantó.



P

>

➤ Este vídeo es parte de una gran instalación, *Bread&Bunker*, hecha con 1.500 barras de pan y cinco trabajos videográficos. Utilizamos las barras para construir un bunker hasta levantar un muro de unos 120cm., convirtiendo la totalidad del interior de la galería en un laberinto. Cuando el público entraba se encontraba dentro de un bunker de pan. Lo que me inspiró esta obra fue un viaje a las montañas del Golán (Israel), donde hay muchos viejos bunkers. Los sacos de tierra que los rodean parecen, vistos desde lejos, un muro hecho con ladrillos de pan. La exposición de la instalación en Moscú no guardó ningún parecido con la admonición del niño de seis años. Todo lo contrario: para los moscovitas, el uso del pan despertó en ellos un fuerte rechazo emocional. Se me criticó por malgastar comida, y especialmente pan, ya que en Rusia es algo sagrado. Sin embargo, esto hizo mucho más fácil la explicación de la metáfora.

Bread&Bunker muestra irónicamente el vínculo dramático que alimenta la relación pan-guerra. La pieza se refiere al pan (comida) y al bunker (refugio) como a los vínculos elementales que la humanidad necesita para sobrevivir. La humanidad va a la guerra cuando se siente con hambre, y mata por esta razón, a la vez que necesita el pan para vivir. La guerra hace de combustible humano y la humanidad se retroalimenta de ella en un ilimitado movimiento circular caníbal en el que es depredadora y presa. El bunker que yo he construido será provisional y perecedero, por oposición a los bunkers convertidos en monumentos mucho tiempo después de terminadas las batallas. El vídeo *Sabich* compensaba, en cualquier caso, aquellos otros en los que se decía que yo despreciaba la comida. En él introduje una escena en la que, si bien pintaba con comida, lo que hacía era crear un plato comestible, provocando en el público el sentimiento de que, además de arte, también había hecho una comida. Esta pieza aún los medios propios del performance, el vídeo y la escultura, y emplea elementos orgánicos y material biodegradable. En este trabajo he documentado la preparación de una porción gigantesca de la comida popular israelí conocida como *Sabich*, esparciendo sus componentes sobre un pan de *pita* dispuesto en el suelo. Los ingredientes son: huevo cocido, berenjena, ensalada, cebolla, pepinillo, salsa tehina, salsa picante y compota de mango.

El *Sabich* es un plato tradicional que yo no solía comer en casa, puesto que soy judío ashkenazi, pero sabía que se trataba de una comida israelí muy popular que se cocina en la misma calle. Realicé este vídeo después de haberme sentado en la terraza de un quiosco de *sabich* en pleno centro de Tel Aviv. Recuerdo que observaba gotear la salsa tehina del pan de pita y me parecía estar viendo un *dripping* de pintura blanca de Pollock. Decidí filmarlo dentro de un estudio para que el contexto fuera el del arte y la pintura. Entonces vi el documental sobre Pollock e intenté emular las huellas de los pies mientras danzaba alrededor del lienzo. Mis gestos corporales son una reminiscencia de una ceremonia de los nativos americanos o de una pintura de acción a lo Jackson Pollock: el goteo de las salsas sustituyó el goteo de las pinturas de Pollock, y mis manos hacían de pinceles. El carácter sublime del Expresionismo Abstracto es transformado, así, en una actividad cotidiana, corporal y terrenal. Este trabajo, hecho con humor, socava la prepotente importancia del mito del artista y, con un sentido del absurdo, disuelve las diferencias entre el proceso creador y mi experiencia cotidiana en Israel.



John Taho

En mi obra, la comida es el reflejo de una gran variedad de imágenes que me permiten convertir la sustancia perecedera en arte inmortal (lo que quizá pueda ser también apreciado por mi sobrino algún día).

Shahar Marcus trabaja y vive en Tel Aviv, Israel. Es un artista interdisciplinar que trabaja sobre todo con el vídeo, la performance y la escultura, y a menudo con materia orgánica perecedera, como masa, pan y zumo de naranja con hielo que aplica a su propio cuerpo.
<http://www.bravermangallery.com/page.php?id=62>

“Food allows me to turn perishable substance into immortal art”

Shahar Marcus

A few weeks ago my nephew, a six-year-old kid, saw my video *The Fathers Have Eaten Sour Grapes* and angrily preached to the screen: “Why do you play with food? Why do you eat so many cookies at once? You almost choked...” Well, good questions indeed. Try to explain to a six-year-old boy that the image of a general eating cookies made from medals and choking is somehow more than just playing with food.

The Fathers Have Eaten Sour Grapes was filmed in a single shot; the first take was so powerful to me that there was no need for another. It unites an iconic, impassioned Biblical text with the military brutality ever-present in Israeli society and human nature. Dressed as a high-ranking officer in an unidentified army, I orate while stuffing the ‘medals’ that decorate my uniform into my mouth. Tearing these ‘medals’ (which are in fact cookies) off one by one, I spray cookie crumbs all over myself while preaching the passage *The fa-*



John Taho

thers have eaten sour grapes... (Ezekiel: 18). The act of consuming the medals (which represent the nation’s celebrated heritage) turns out to be a heavy burden that almost chokes us.

This video is part of a larger installation, *Bread&Bunker*, made from 1,500 loaves of bread and five video works. The loaves were used to build the bunker, forming a 120 cm high barricade and capturing the whole interior of the gallery in a maze. When the audience enters the gallery they find themselves inside a bread bunker. My inspiration for the work came from traveling in the Golan heights in Israel where there are many old bunkers. The sand bags surrounding them looks, from a distance, like a wall made of bread bricks. Exhibiting this installation in Moscow did not draw anything like the six-year-old’s admonition. Instead, for Muscovites the use of bread awakened a strong emotional reaction. I was criticized for the fact that I was wasting food and more specifically, bread, which is considered sacred in Russia. There however, it was much easier to explain the metaphor.

Bread&Bunker ironically exhibits the dramatic connection of nourishment between bread and war: The piece refers to bread (food) and bunker (shelter) as the basic units which mankind needs to survive. Humanity goes to war over food and kills for those reasons, whereas bread is needed for life. War serves as human fuel and humanity feeds it back in an endless cannibalistic circle of predator and prey. The bunker that I will build will be temporary and perishable, as opposed to the concrete bunkers that remain as monuments long after the fights are over. The video entitled *Sabich* compensated, however, for the so-called waste of food in previous works. In it I created a scene where, although I was painting with food, I was creating an edible dish, and causing the audience to feel that in addition to art I had also created a meal. The piece combined the mediums of performance, video and

sculpture, and made use of organic, biodegradable materials. In this work I documented the preparation of a gigantic portion of the Israeli street food known as *sabich*, and scattered its components on a giant *pita* bread stretched on the floor. The ingredients of this dish are boiled eggs, eggplants, salad, onions, pickles, tehina sauce, hot sauce and mango sauce.

Sabich is not the traditional food that I ate in my house, as I am an Ashkenazi Jew, but I got to know it as a popular Israeli street food. I made this video after sitting outside the *sabich* kiosk in the heart of Tel Aviv. I remember looking at the tehina sauce dripping from my pita and it seeming like the white paint dripping in Pollock paintings. I decided to shoot it in a studio so that the context would be art and painting. Then I watched the documentary film about Pollock trying to imitate his footsteps while he dances around the canvas. My bodily gestures are reminiscent of a Native-American ceremony or of Jackson Pollock’s action paintings: the dripping sauces replace Pollock’s paint drips, and my hands stand in for the brushes. The sublime character of Abstract Expressionism is thus transformed into a vernacular, bodily, down-to-earth activity. This humorous work undermines the self-important myth of the artist, and absurdly blurs the distinctions between the creative process and an everyday Israeli experience.

Food in my work reflects a wide variety of images but allows me to turn perishable substance into immortal art (which might also be appreciated by my six-year-old nephew one day).

Shahar Marcus works and lives in Tel Aviv, Israel. He is an interdisciplinary artist who works primarily in video, performance and sculpture; and often with organic, perishable materials, such as dough, bread, orange juice and ice, in relation to his own body.
<http://www.bravermangallery.com/page.php?id=62>