MUSEO BARJOLA

Barjola

SONIA RUEDA

13 Diciembre 2002 – 19 Enero 2003

Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Educación y Cultura
Dirección General de Cultura

Servicio Publicaciones
Principado de Asturias

MUSEO BARJOLA
Barjola

C/ Trinidad, 17
Tel./Fax: 985 35 79 39
33201 Gijón

Comisión asesora del
Museo Barjola de Gijón

Presidente:
Ilmo. Sr. D. Javier Fernández Vallina

Vicepresidenta:
Dña. Ana Rodríguez Navarro

Directora Museo Barjola:
Dña. Lydia Santamarina Pedregal

Vocales:
D. Vicente Díaz Faixat
D. Calixto Fernández Hernández
Dña. Maite Centol
D. José Antonio Galea Fernández
D. Jaime González Herrero
D. Fernando Alba

Representante Cajastur:
Dña. Regina María Rubio Martínez

Representante Ayto. Gijón:
Dña. Mercedes Álvarez González

Secretario:
D. José Luis Villaverde Amieva

Textos:
Dario Urzay
Xabier Saenz de Gorbea

Fotografías:
Sonia Rueda

Impresión:
Asturgraf S.L. Oviedo

Transporte:
m. iconos

Edita:
Servicio de Publicaciones del
Principado de Asturias

Promueve:
Museo Barjola
Consejería de Educación y Cultura

Depósito Legal:
As.-5.197/02

EL GRAN BANQUETE



TENGO HAMBRE

M- Me da la impresión de que estás hilando o queriendo unir muchas cosas en las últimas exposiciones ¿no? A mí lo que me llama la atención de todo el proyecto, es la idea de querer implicar a la gente y por otra la de obligarles a manifestar ideas, deseos, formas de ver la vida...

S- Es una manera de construir entre todos. No me interesa tanta historia del arte alejado del espectador, sin que se entienda apenas nada. Era algo que perseguía hace tiempo con iniciativas al margen de lo que es la obra, como Talleres Abiertos, o militar en el terreno de la conferencia para tratar de acercar la obra. Son cuestiones que me parecen positivas y que han dado frutos. Llevar esta aspiración al proyecto, me parece mucho más directo, más fresco, y cuando se construye entre todos no hace falta explicarle nada a nadie ¿no?, estamos dentro del mismo barco. Lo que más me gusta es que la figura del artista, casi desaparece. Yo soy como un tamiz, una herramienta, para proporcionar los objetos al público.

M- Yo creo que aquí intervienen otras cuestiones de tipo político, porque pega mucho cante tener un Guggenheim y al lado poner unas farolas del XIX.

S- Lo tremendo es que desde las instituciones se cuente con profesionales para todo, para edificar, para construir una red eléctrica, para canalizar el agua... y sin embargo para ubicar esculturas en la ciudad no se pida la opinión a los artistas. Si se quiere poner una canalización de las aguas de lluvia no se utiliza un método de alcantarillado del S. XVIII. Va a estudiar qué es lo más actual, lo que funciona mejor y lo que está más acorde con lo que vivimos ¿no? Es significativo que este planteamiento no sé de en el mundo de las artes plásticas.

M- La especie humana no ha avanzado en adquirir una racionalidad, todavía seguimos siendo muy primitivos...

S- Es que me parece todo tan imbécil: que vayamos a la luna o volar en un cacharro con gente dentro. Me parece milagro puro y duro y luego hay gente que no come o no va a la escuela. Es un país de locos, bueno un país, un planeta. Trato de entender todas estas cosas y de hacer algo a través del arte, pero sobre todo trato de entender algo.

Fragmentos de la pieza "60 minutos con Mikel"

UMMMM

"Ten cuidado con lo que deseas porque puede cumplirse" (Refrán popular)

La necesidad, la prisa, el deseo inmediato de que me lo des. La cabeza y el corazón van siempre más rápido que las manos en los procesos creativos. La fotografía responde como medio a esta idea.

Muchas veces lo que quiero es estrangular a mis amigos, me están poniendo nerviosa. Otras ocasiones quiero desaparecer de pronto y que me trague la tierra, he tenido un mal día. Casi siempre deseo saber muchas más cosas, tener más conocimientos, lo confieso.

APERITIVO

Un hombre camina por el campo. Sabe que en la zona viven dos poblados. Uno dice siempre la verdad y está habitado por personas buenas. El otro miente siempre, y está habitado por caníbales. El hombre llega a una encrucijada de caminos, donde se encuentra con uno de los habitantes, no sabe si pertenece al poblado de los malos o al de los buenos y sólo puede hacerle una pregunta. ¿Cuál es la pregunta adecuada?

¿oɹǝlqod nʇ ɐ ɐʌ ǝs ǝpuǫɔ ɹoꟻ? –

Si pertenece al poblado de los buenos le dirá la verdad; si pertenece al de los malos mentirá como hace siempre y le indicará el camino del poblado bueno.

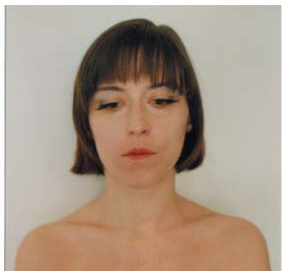
"*Realidades y apariencias*" (1992)



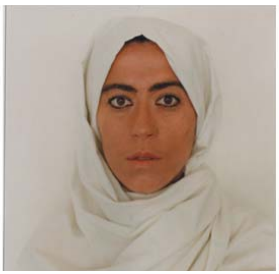
Sonia Rueda



9 Julio 1964



Barakaldo. Bizkaia



DNI: 14.596.456


ERA
UNA MAÑANA DE
VERANO, HACÍA CALOR,
NECESITABA MADERA Y PASÉ
POR EL ALMACÉN. ÉL ESTABA
ALLÍ, NO ERA MUY AMABLE, PERO
ATENDÍA BIEN. LA MADERA ESTABA
HÚMEDA. ATÓ LOS LISTONES COMO
LO HACÍA SIEMPRE, DE SEIS EN SEIS.
FUIMOS A LA OFICINA, ME DIÓ LA
FACTURA. AL SALIR PUSE LAS
MANOS, DÍ LA VUELTA
Y TODO ERA
BLANDO



“Cofre de secretos” (2002)
Fotografía / aluminio
100 cm. diámetro

El arte es un proceso de conocimiento que permite avanzar en los aspectos personales y colectivos y donde pueden convivir las aspiraciones, las preguntas, las respuestas y los vericuetos de la mente humana.

El **deseo** y la noción del **pecado** se relacionan entre sí en un tenso debate entre la necesidad y la aspiración, el pensamiento y el marco ético de cada cual. El hábito de la **gula** permite complejizar las indagaciones, así como enfrentar las distintas nociones al propio contexto expositivo, cuyo espacio es una capilla con claras connotaciones religiosas. Un lugar sacrificial y de regeneración.

Con el fin de aunar texto y contexto, la escena se desenvuelve en torno a una gran mesa de celebración, donde conviven aspectos enfrentados. Es posible transitar entre orden y pulcritud que se intercala con suciedad y algarabía. Serenidad y calma frente a intranquilidad y misterio.

Los límites entre las diferentes disciplinas artísticas desaparecen o se entremezclan hasta rodear al espectador. Se trata de interrelacionar los sentidos de tal modo que la vista, el oído, el sonido o el tacto de la acción contribuyan al desarrollo de las sensaciones derivadas del gusto.

Las fotografías reflejan distintas combinaciones de alimentos, que son como símbolos de la abundancia y el exceso de lo que se consume y se desecha al de un tiempo. Las tres imágenes pueden tanto atraer y sugestionar como dar la sensación de vértigo y vómito. Es como una nueva trinidad que se sitúa de modo inusual en el hueco interior de las hornacinas de la capilla.

Las diferentes melodías de distintos tipos de celebraciones se entremezclan e inundan el espacio. Los sonidos de “Cumpleaños feliz”, “Maren”, “Bienvenido Mr. Marshall” y “Aullidos” se escuchan preferencialmente en diferentes puntos de la sala. Mientras tanto y como contrapunto, debajo de la mesa y ocultas bajo el mantel hay varias grabadoras de bolsillo que emiten conversaciones privadas a bajo volumen. La convulsión sonora global y el fragmento escuchado en cada lugar crean una red que obliga a la atención al mismo tiempo que permite perderse en el conjunto auditivo.

El sentido del olfato cala más lentamente hasta activarse y provocar sensaciones encontradas. Alrededor de la mesa es posible percibir, separados o revueltos, tanto un agradable olor a chocolate como un intenso olor a cebolla.

El fin de hacer al espectador partícipe y protagonista y el ánimo de relacionar el arte y la vida cotidiana, convierte al público en el eje central de una acción. En la intervención *CO.CO.CO. (Coge, cocina, come)* se estimula la creatividad y observa las diferencias a partir del uso de un mismo conjunto de alimentos.

Xabier Sáenz de Gorbea

El gran banquete



Vista general

EL OLOR

El sentido olfativo sirve de guía y completa las percepciones de lo que nos rodea.

Es evidente que el olor a chocolate provoca sensaciones placenteras. Así lo certifican científicos y sicólogos, así lo reflejan cineastas y escritores, así utilizan sus cualidades artistas como Janine Antoni, quien relamía su propia imagen en forma de bustos de chocolate hasta deformarla, en una acción de autocomplacencia y transformación, o Vick Muniz, que utiliza una crema de chocolate como materia maleable, viscosa y transformable para crear escenas que más tarde fotografía y perpetúa.

Por el contrario, la cebolla es asociada rápidamente a dos conceptos, comida y llanto. En el texto que sigue a continuación, Laura Esquibel nos habla acerca de los peligros y remedios de esta cuestión. En el terreno de las artes visuales, siempre me han impresionado la tremenda sencillez y enorme intensidad de una obra de Marina Abramovic en la que su autora come una cebolla incesantemente hasta provocar el llanto.

La cebolla

"Manera de hacerse:
La cebolla tiene que estar finamente picada. Les sugiero ponerse un pequeño trozo de cebolla en la mollera con el fin de evitar el molesto lagrimeo que se produce cuando uno la está cortando. Lo malo de llorar cuando uno pica cebolla no es el simple hecho de llorar, sino que a veces uno empieza, como quien dice, se pica, y ya no puede parar. No sé si a ustedes les ha pasado pero a mí la mera verdad sí. Infinidad de veces. Mamá decía que era porque yo soy igual de sensible a la cebolla que Tita, mi tía abuela.
Dicen que Tita era tan sensible que desde que estaba en el vientre de mi bisabuela lloraba y lloraba cuando ésta picaba cebolla; su llanto era tan fuerte que Nacha, la cocinera de la casa, que era medio sorda, lo escuchaba sin esforzarse. Un día los sollozos fueron tan fuertes que provocaron que el parto se adelantara. Y sin que mi bisabuela pudiera decir ni pío, Tita arribó a este mundo prematuramente, sobre la mesa de la cocina, entre los olores de una sopa de fideos que estaba cocinando, los del tomillo, el laurel, el cilantro, el de la leche hervida, el de los ajos y, por supuesto, el de la cebolla".

Laura Esquivel: "Como agua para chocolate". Salvat Editores (1994)

El chocolat

“ ... Comenzaron a consumirlo los indios de América Central y del Sur. Los aztecas lo llamaban xocoatl; lo tenían por un don del dios de la sabiduría y el conocimiento, Quetzalcoatl, y servía como bebida en la corte, pues el poder que confería sólo podía ponerse en manos de gobernantes y soldados. Los toltecas honraban la bebida divina con rituales en los que sacrificaban perros de color chocolate. A las víctimas de los sacrificios humanos de Itzá solía dárseles una taza de chocolate para santificar su tránsito. Lo que encontró Hernán Cortés alrededor de Moctezuma, fue una sociedad de adoradores del chocolate que solían condimentar la bebida con pimienta, pimientos, vainilla o especias, y servirlo hirviente y espeso como la miel, en tazas de oro. Para curar la disentería, le agregaban huesos molidos de sus antepasados. En la corte de Moctezuma se bebían dos mil tazas de chocolate al día, y al emperador le gustaba disfrutar de un helado de chocolate que se hacía vertiendo la bebida sobre nieve traída de las montañas por correos que iban a pie. Impresionado por la opulencia y los poderes restauradores del chocolate, Cortés lo introdujo en España en el siglo XVI. No tardó en causar sobre los europeos el efecto de una droga. Carlos V decidió mezclarlo con azúcar, y los que podían permitírselo lo bebían espeso y frío; también ellos le agregaban ocasionalmente naranja, vainilla o diversas especias. Brillat-Savarin informa que «las damas españolas del Nuevo Mundo son locamente afectas al chocolate, hasta tal punto que, no contentas con beberlo varias veces al día, incluso se lo hacen servir en la iglesia».

...En la novela 1984, de George Orwell, el sexo está prohibido y el chocolate es “una sustancia opaca que se deshace y sabe al humo de un fuego de basura”. Poco antes de que Julia y Winston corran el riesgo de hacer el amor, comen un auténtico chocolate «oscuro y brillante». El detalle tiene sus precedentes. Moctezuma tomaba una taza extra de chocolate antes de ir a visitar la vivienda de sus esposas. Las estrellas de cine, como Jean Harlow, solían fotografiarse comiendo bombones. M. F. K. Fisher, la diva de la gastronomía, contó una vez que el médico de su madre le había recetado chocolate como cura para una pena de amor que la estaba debilitando. Por otra parte, las mujeres aztecas tenían prohibido el chocolate. ¿Qué secreto terror se temía que desencadenara en ellas?”

Diane Ackerman: “Una historia natural de los sentidos”. Editorial Anagrama S.A. (1992)

EL SONIDO

Hace tiempo que las piezas sonoras intervienen en mi trabajo. Comenzaron a introducirse de manera complementaria o en forma de acciones, hasta ir cobrando mayor protagonismo cada vez. En esta ocasión el sonido convive y compite con los olores, las sensaciones táctiles o el poder de la visión. El panorama auditivo está compuesto por dos instalaciones que actúan al unísono. Si ***Jaiak*** es de ámbito público y está a mayor volumen, ***Espionaje*** rastrea escenas privadas y apenas se oye en la cercanía.

El merodeo es consustancial al artista que se preocupa por las reacciones cotidianas de la gente. Me interesa atentar la intimidad y volcarla para que no haya límites entre lo que sucede en la vida y se refleja privilegiadamente en el arte.

El **ESPIONAJE** de **"Una tarde de Domingo"** (1998) vincula las situaciones familiares. Una familia, compuesta por los padres y dos niñas de siete y dos años, pasa una tarde de Domingo como cualquier otra en la casa. La madre graba las conversaciones, riñas, lloros y risas, sin que ellos lo sepan. Momentos de cotidianeidad.

En **"60 minutos con Mikel"** (2000) converso durante una hora con mi amigo Mikel en el estudio. Charlamos acerca de la próxima exposición, intenciones, preocupaciones comunes... Es el tiempo de las confidencias.

El grupo humano vuelve a manifestarse en **"Bermeo"** (2002). Es domingo y hemos quedado un grupo de amigos para comer en un txoko en Bermeo, es el txoko de Andoni. Los hombres cocinan y las mujeres poteamos y hacemos algún recadillo. Llega la hora de la comida, dejo pasar el primer plato... La sociabilidad.

En **"Sepelio"** (2002) la iglesia estaba abarrotada de flores y gente. Era un hombre muy conocido y querido por todo el pueblo. Un gran coro en la parte alta. Los fieles cantaban elevando la voz todo lo posible, en ese intento desesperado de que pueda oírse no sé donde, más allá. Espiando los ritos que rodean al dolor y en algún caso a la esperanza.

En **JAIAK** se desarrollan diferentes motivos de celebración que permiten conjugar aspectos que van de las ilusiones a las decepciones y de la fiesta a la amenaza.

"Cumpleaños feliz" (2002) propone el cántico de varias personas en torno a una mesa celebrando públicamente y en grupo, y pidiendo los mejores deseos para el homenajeado. La dicha.

La música de la película **"Bienvenido Mr. Marshall"** (2002) nos muestra el regocijo y la alegría de todo un pueblo provocados por la esperanza en lo que se ha dado en llamar "el sueño americano", cuya dosis de provincianismo, que sigue latente en nuestros días, parece buscar las soluciones no en uno mismo sino en lo que viene de fuera. Los americanos pasan de largo y el despertar devuelve a cada cual a su lugar, a su casa, a su trabajo, a uno mismo. El desengaño.

La fiesta casi siempre queda asociada a la música popular. Kepa Junkera, autor de la composición **"Maren"** (2002), se pregunta y contesta a la vez: *"¿Qué es lo propio? Aquello que hace que podamos reconocernos. Es alegre reconocerse. Leí una vez este verso: "Alegre como cuando dos extraños se parecen". FALI-FALY significa alegre en malgache. ¿Por qué en malgache? Porque es alegre, es una onomatopeya de la alegría. ¿Por qué estos músicos vascos, irlandeses, escoceses, malgaches, gallegos, americanos, aportando lo más propio, crean un tema tan común, tan de todos, tan de ninguna parte? Porque consiguen lo mismo que consigue un abrazo: dar lo que se tiene y dar lo que se necesita. Un abrazo es un híbrido, una mixtura. Y más allá, un cuerpo nuevo. Y eso es alegre. Baila, porque es alegre.*

Ahora pienso en muchos hilos que van componiendo una madeja. Coge uno de los hilos y empieza a bailar, enrédate en el hilo, no preguntes de dónde procede. Esta música necesita ese baile. Este Fali-faly necesita pies, manos, ojos, caderas, cuellos, labios, telas, faldas, gotas de sudor. Este Fali-faly necesita un mapa nuevo, y ese nuevo mapa se forma con muchos cuerpos cruzándose". (Kepa Junkera: "Bilbao 00:00 h")

El elaborado sonido festivo tiene el contrapunto de los espontáneos ladridos de los perros. Unos **"Aullidos"** (2002) que acechan e inundan la escena, con lo que las distintas celebraciones conviven con el miedo atávico.

MENÚ

- Entremeses Amargos
- Primer plato Salado
- Segundo plato Agrio
- Postre Dulce

ENTREMESES AMARGOS

El “Cuerno de la abundancia” es un vaso en forma de cuerno lleno de frutas y flores, que simbolizaba la abundancia y que solía llevar la diosa del mismo nombre, divinidad alegórica grecorromana que representaba la riqueza y el bienestar. Según la tradición, este atributo era un cuerno de la cabra Amaltea o del río Aqueloo, al que se lo había arrancado Heracles; también lo ostentaban divinidades bienhechoras como Cibeles, Ceres, Fortuna, los ríos personificados como el Nilo etc.

Sensaciones

La abundancia, la riqueza, el bienestar, la opulencia y el exceso son valores consumidos en la sociedad contemporánea con un apetito voraz y a un ritmo frenético. El remolino de comida presentado en **“Degustación - Abundancia”** responde a esa vorágine. La estructura del cuerno recuerda a una espiral, elemento constructivo caracterizado por la posibilidad de continuidad sin fin y que va desde fuera hacia dentro. Lo que entra y lo que se deglute es un mismo todo.



“Degustación – Abundancia” (2002) Detalle (pag. 27)
Fotografía / aluminio
150 X 95 cm.

Confesiones:

(En tu casa o en el parque: Desde adolescente he tenido la sensación de que invadían continuamente mis espacios. La intimidad estaba sólo en mí; dentro. No había espacios físicos donde llevarla a cabo. Mi ama era costurera en aquella época. Mi hermana y yo dormíamos en la misma habitación, nuestras camas se abatían y comenzaba el desfile de modelos. Cada vez que quería hacer alguna asquerosidad una frase asaltaba mi mente: "Siempre hay alguien mirando". Ya de adolescente vi la película, "La ventana indiscreta" de Alfred Hitchcock, y esta idea de ser observada me acompañó obsesivamente durante algún tiempo. También yo me he descubierto en varias ocasiones espiando a personas que creían no ser vistas. El límite entre el espacio público y el privado es una nube de humo. Yo busco dentro, se lo agradezco a mi ama).

Degustación:

Las fronteras de la privacidad van y vienen, se entremezclan. En la exposición ¡Dámelo ya! que tuvo lugar en la Galería Dasto de Oviedo durante el año 2000, traslado un hogar a la galería de arte. De un lado el propio espacio físico referido a lo que podrían ser las habitaciones o el dormitorio de cualquier persona, con la carga de intimidad que ello conlleva, se traslada a una galería de arte donde cualquier espectador tiene acceso. De otro lado, cada uno de los objetos que habitan la casa, responde al deseo solicitado por diferentes personas; siendo el deseo de cada individuo algo íntimo, todos ellos cohabitan a la vez ayudando a crear una puesta en escena, convirtiendo el hecho en un gesto colectivo.

Nota a pie de página:

…UN DÍA MÁS ME ENCONTRABA SENTADO EN MI SITIO DE COMER HABITUAL. ELLA SE ACERCÓ A LA MESA BALANCEANDO LEVEMENTE UNA BANDEJA, CUYO MOVIMIENTO PODÍA SUGERIR UN CONTRAPESO AL MENEO DE SUS CADERAS. DEJÓ LAS COSAS SOBRE EL MANTEL Y VOLVIÓ SOBRE SUS PASOS TARAREANDO ALGO QUE SONABA FAMILIAR Y SIN EMBARGO NO PODÍA RECONOCER. ELLA SE PASABA EL DÍA TARAREANDO.
NO SÉ SI SE DABA CUENTA QUE UN PAR DE EJECUTIVOS QUE ANDABAN POR LOS CINCUENTA Y TANTOS, COTILLEABAN EN OTRA MESA CERCANA A LA ESQUINA DEL PARQUE. PODRÍA AVENTURARME A DECIR QUE, AÚN NO OYÉNDOLES, LA CONVERSACIÓN SOBRE LA CHICA ERA TÓPICAMENTE FAMILIAR. SE PERCIBÍA EN SUS MIRADAS UN DESEO, MÁS QUE DE LA CHICA, DE VOLVER A SENTIR AQUELLO QUE EN SU JUVENTUD CREÍAN UN CUERNO DE LA ABUNDANCIA ENTRE LAS PIERNAS.
SUSANA, QUE ASÍ SE LLAMABA LA CAMARERA, HABÍA DEJADO A SU NOVIO HACÍA UNA SEMANA. ME HABÍA CONTADO QUE EL MUY JODIDO FLIRTEABA, DESDE LA VENTANA DEL PATIO INTERIOR DE LA CASA EN LA QUE CONVIVÍAN, CON UN TRANSEXUAL. ÉSTE, SEMIDESNUDO, SE PAVONEABA MUY FEMENINAMENTE AL TIEMPO QUE REPARABA LOS VESTIDOS QUE USABA PARA SUS ACTUACIONES EN UN LOCAL CERCANO. AQUÉLLO ERA ALGO QUE SUSANA NO PODÍA SOPORTAR.

Darío Urzay



PRIMER PLATO SALADO

El intercambio de papeles entre verdugo y víctima propone una reflexión en la que todos podemos estar implicados. En “Seven”, Morgan Freeman y Brad Pitt actúan como detectives, siguen las pistas a través de la literatura que un asesino va dejando. Una víctima conduce a otra hasta concatenar siete crímenes, uno por cada pecado capital. El asesino pretende una obra de arte, que concluye con su propia muerte. Él comete los seis primeros asesinatos y planea el séptimo, involucrando a uno de los detectives para culminar su obra. En la primera de las muertes, a un hombre terriblemente gordo le estalla el estómago tras haber sido obligado a comer durante doce horas.

Sensaciones

El revoltijo de comida entremezclada con vísceras y vómitos, da pie a la pieza **“Marisco con tomate – Exceso”** donde la idea repulsiva convive con la suculencia del pescado y el marisco. El alimento que permite perdurar la vida puede conducir a la muerte.



“Marisco con tomate – Exceso” (2002) Detalle (pag. 33)
Fotografía en aluminio
165 X 70 cm.

Confesiones:

(Me encantan las gambas y el chocolate amargo. Aborrezco el arroz flotando y la carne cruda. Me fascina comer, sobre todo si es para celebrar algo. Sentarme a la mesa con los amigos y la gente a la que quiero, es todo un placer. Me enfurece mentirles, también me enfurece que mientan. No soporto la cobardía y odio a los trepas).

Degustación:

Pienso en mi obra. Recojo información escrita, reveo películas, busco entre imágenes en el armario marrón, cojo la cámara, salgo a la calle, voy al mercado, hablo con las pescaderas, tomo fotografías de crustáceos, frutas, chuletas, cangrejos de río, vísceras de animales, entre tanto, como con fruición y anoto cosas. Tengo el material, me encierro en el taller, el tiempo se detiene. **La prisa no debe negar la pausa.**

Nota a pie de página:

LA CHICA SE LLEVÓ EL PLATO Y VOLVIÓ CON AQUELLA MUESTRA DE NUEVA COCINA. ME PARECÍA ESTAR VIENDO LA REPRODUCCIÓN DE UNA DE TANTAS IMÁGENES IMPRESAS EN ALGÚN LIBRO DE "NOUVELLE CUISINE". EN TINTA Y PAPEL HAY COSAS QUE SON MÁS DESEABLES QUE EN CARNE Y HUESO. NO SÉ POR QUÉ LA COMIDA RECEDÍA ANTE MI VISTA. DE REOJO OBSERVABA A SUSANA CAMINAR HACIA LA MESA DE LA ESQUINA Y PASAR A CONTAR ALGUNA HISTORIA A LOS DOS HOMBRES SENTADOS. SUJETABA LA BANDEJA A SU TRASERO CON LAS DOS MANOS CRUZADAS POR DETRÁS. HABLABA PAUSADAMENTE, CON UNA CIERTA TEATRALIDAD ACOMPAÑADA CON LEVES BAMBOLEOS DE SU CUERPO. LA VERDAD ES QUE ESTABA BASTANTE BUENA. NO CREO QUE TENÍA MUCHA VEROSIMILITUD LO QUE ELLA DECÍA, A JUZGAR POR LA CARA DE ESCÉPTICOS DE LOS DOS COMENSALES. EL CASO ES QUE ABANDONARON SU SITIO APRESURADAMENTE DEJANDO EL DINERO DE LA NOTA DE NO MUY BUENA GANA.
MIENTRAS TANTO, SIN DARME APENAS CUENTA, ME HABÍA TRAGADO LA REPRESENTACIÓN DE LO QUE HABÍA EN EL PLATO. NO RECUERDO HABER MASTICADO APENAS, CUANDO ELLA ME PREGUNTÓ SI ME HABÍA GUSTADO. VISTA LA RAPIDEZ CON LA QUE HABÍA ENGULLIDO, LE CONTESTÉ QUE TANTO COMO A ELLA PRESENTARSE A LOS CASTINGS DE OPERACIÓN TRIUNFO. ME SONRIÓ Y SE TOCÓ CON LA PUNTA DE LA LENGUA EL LABIO SUPERIOR. ME CUENTA CÓMO CONOCIÓ A UN TAL CARA DE VAGIO EN UNO. LE PARECÍA UN NOMBRE ARTÍSTICO ESTUPENDO. LE RESPONDÍ QUE PARA NOMBRE BUENO EL DE NICOLASA CHICO HOMBRE.
¿CÓMO VA A FUNCIONAR UN NOMBRE ASÍ Y TENER ÉXITO?, ESPETÓ. BUENO RESPONDÍ, PIENSA EN LA PROTAGONISTA DE "MOULIN ROUGE" Y TRADUCE SU NOMBRE… AMENABAR LO HIZO Y LA CONTRATÓ PARA "LOS OTROS".
SUSANA HABÍA APRENDIDO ALGO DE INGLÉS CON UN NOVIO EGIPCIO QUE TUVO TEMPORALMENTE, MIENTRAS TRABAJABA EN UN HOTEL DE ALTEA HACÍA DOS VERANOS.
VOLVIÓ A LA COCINA REPITIENDO ALGO QUE EN INGLÉS, SONABA A FOCA EN CASTELLANO.

Darío Urzay



SEGUNDO PLATO AGRIO

"Vuelto en sí el Poeta, hállase en el tercer círculo, donde son castigados los glotones, cuya pena consiste en verse expuestos a una recia lluvia mezclada con granizo, y aturdidos por los horribles aullidos del Cerbero, el cual además hace presa en ellos con los dientes y las uñas. Entre los condenados a aquel tormento, encuentra a su conciudadano Ciacco, con el cual discurre algún tiempo sobre las cosas de Florencia".

"....Cerbero cruel y monstruosa fiera, ladra con tres bocas, a manera de perro, contra los que están sumergidos en aquel pantano. Tiene los ojos encendidos, la barba grasienta y negra de sangre, el vientre ancho, las patas armadas de uñas, con las que desgarra, desuella y despedaza a los espíritus. La lluvia les hace aullar a estos como perros; con un costado procuran defender el otro, y los miserables se revuelcan sobre sí mismos.
Al vernos el gran dragón Cerbero, abrió las bocas, y nos mostró los colmillos; no tenía miembro que no se le estremeciera. Mi Guía entonces extendió las manos; cogió tierra, y llenándose los puños, se la arrojó dentro de las famélicas gargantas. Y como el perro que aullando manifiesta su ansia, y se aquieta así que prueba la comida, porque sólo se impacienta y desvive por devorarla; así cerró sus inmundas mandíbulas el demonio Cerbero, que con sus ladridos aturde a las almas de tal manera, que preferirían ser sordas".

Dante: "La divina comedia". Canto sexto: *El infierno.* Txertoa editores. 1984

Sensaciones

La exageración, lo tremendo, la visión de las fauces de los perros, la idea de la sangre, del vientre, la lluvia incesante, la idea de guarida, son las pautas de **"Carne con verduras - Maldad".**



“Carne con verduras – Maldad” (2002) Detalle (pag. 39)
Fotografía / aluminio
150 X 95 cm.

Confesiones:

(“El arte ya no es representación”, *repito incesantemente a mis alumnos y a otros. Es algo en lo que creo firmemente. Bruno Munari en su libro “¿Cómo nacen los objetos?”, desarrolla todo un alegato contra el lujo en el diseño. “El lujo no es un problema de diseño”, es algo totalmente superfluo e inútil, utilizado por personas inútiles en un sistema capitalista para hacer apología del poder. La mera búsqueda de la representación en la práctica artística contemporánea, es a mi modo de ver algo tan empobrecedor y superfluo como el lujo en el discurso de Munari).*

Degustación

El arte relaciona, conecta, hilvana. La obra es un vínculo conductor entre la vida y el arte, un camino hacia el conocimiento, una manera de luchar y posturarse ante justicias o injusticias sociales, una forma de pensar, de vivir y de actuar en imágenes, gestos, sabores, sonidos, olores... **El lugar de convivencia. Un contexto a revelar y ser desvelado.**

Nota a pie de página:

ESTO QUE ME HABÍAN TRAÍDO SÍ QUE ERA UNA PASADA. ERA UNA ESPECIE DE MEGALOGRAFÍA A ESCALA SEÑORITA PEPIS. NO HACÍA MÁS QUE PREGUNTARME CÓMO ESTARÍA HECHO. LA VERDAD ES QUE SI NO HUBIERA TENIDO ESE ASPECTO LUJOSO DUDO QUE ALGUIEN INTENTASE HINCARLE EL DIENTE POR MUCHO HAMBRE QUE TUVIESE. ERA UNA MEZCLA DE ASQUEROSIDAD Y REFINAMIENTO CERCANO A LA PERVERSIÓN. AQUELLO SÍ QUE SE SALÍA DE LO COTIDIANO. Y ES QUE UNA VEZ INTRODUCIDO EN LA BOCA PRODUCÍA REALMENTE UNA EXPERIENCIA NUEVA. APENAS LO MASTICABA SE DISOLVÍA EN UN MAR DE SALIVA PARA IR CHOCANDO COMO OLAS ESPUMOSAS CONTRA LOS DIENTES. NO PUEDO TRANSMITIR CON PALABRAS LO QUE ME PRODUJO. SÓLO PUEDO ACERCAR REPRESENTACIONES PARA HACERTE LLEGAR LO QUE SE ESCAPA A CUALQUIER EXPLICACIÓN. LAS CARAS QUE DEBÍ PONER, ALERTARON A SUSANA QUE, APRESURADAMENTE, SE DIRIGIÓ HACIA MÍ PARA SABER QUÉ ME PARECÍA AQUÉLLO. BUENO, A TODO ESTO TENGO QUE DECIR QUE EL MENÚ DE ESE DÍA ERA FUERA DE LO HABITUAL EN LA CASA. EL COCINERO HABÍA ESTADO EN UN MASTER VIRTUAL DE FIN DE SEMANA Y ESTABA ENSAYANDO PARA LA PRIMERA BIENAL SOBRE “COCINA VASCA NOVEDOSA E INTERCONTINENTAL” CUYA CELEBRACIÓN IBA A TRANSCURRIR EN EL MUSEO GUGGENHEIM DE BILBAO. AL GANADOR SE LE ADJUDICABA LA CONFECCIÓN DEL MENÚ PARA LA COMIDA HOMENAJE EN LA PRÓXIMA EDICIÓN DE LOS PREMIOS PRÍNCIPE DE ASTURIAS.
SUSANA ESPERABA ANSIOSA ALGÚN COMENTARIO. SE ME OCURRIÓ COMENZAR ESCUPIENDO LIMPIAMENTE EN MI MANO. ME MIRÓ ATÓNITA COMO SI ESTUVIESE BLASFEMANDO. NO TE PREOCUPES CONTESTÉ, ES MI MANERA DE COMENZAR A HABLAR DE ELLO. ¿VES ESTA SALIVA? ES EL RESTO DE UN NAUFRAGIO, NO HAY RESTO DE COMIDA PERO HAY SABOR; ES LO QUE HA QUEDADO DE LA UNIÓN ENTRE LO QUE HE PALADEADO Y MIS GLÁNDULAS SALIVARES. NO PUEDO VERBALIZAR LO QUE YO HE SENTIDO. NO SÉ SI PUEDO EXPLICARTE EL SABOR AROMATIZANDO MI BOCA. ME LIMPIÉ LA MANO. ¿Y QUÉ LE CUENTO AL COCINERO?, PREGUNTÓ. APROVECHANDO SU PERPLEJIDAD DEJÉ CAER DISIMULADAMENTE EL TENEDOR AL SUELO, JUSTO DEBAJO DE LA MESA. ELLA SE AGACHÓ PARA RECOGERLO Y YO ME INCLINÉ HACIA ABAJO FUERA DEL CAMPO DE VISIÓN DE CUALQUIER CURIOSO. LA MIRÉ A LA CARA, SE VOLVIÓ, LE ACERQUÉ MIS LABIOS A LOS SUYOS, E INTRODUJE LA PUNTA DE LA LENGUA. SU LENGUA ACARICIÓ LA MÍA, SE SEPARARON Y LE SUSURRÉ AL OÍDO, ¿QUÉ SABOR TE HA QUEDADO? …PUES TRANSMÍTESELO AL COCINERO. SE ALEJÓ CON LAS MEJILLAS SONROSADAS, PERCUTIENDO CON SUS DEDOS LA BANDEJA.

Darío Urzay



POSTRE DULCE

"... Y ellos lo siguieron, hasta que llegaron a una casita, sobre cuyo tejado se posó; y cuando se acercaron, vieron que la casita estaba hecha de pan y cubierta de galletas; y las ventanas eran de transparente azúcar.
Vamos a caer sobre ella -dijo Hänsel- y a darnos un buen banquete. Me comeré un trozo del techo, Gretel; tú puedes comer de la ventana: sabe a dulce.
Hänsel se estiró y partió un trozo del techo, para ver cómo sabía; y Gretel se acercó a una ventana y la mordisqueó. Entonces llamó una fina voz por la ventana:

- "Mordisco, mordisco, pellizquito,
¿quién está mordisqueando mi tejadito?"

Y los niños respondieron:

- "El viento, el vientecito,
ese niño preciosito".

Y siguieron comiendo, sin dejarse intimidar. Hänsel, a quien el tejado le gustaba mucho, le arrancó un gran pedazo; y Gretel arrancó todo el vidrio redondo de una ventana, se sentó en el suelo y comenzó a paladearlo".

Jacob y Wilhelm Grimm. Cuentos. Biblioteca de El Sol Editorial Alianza (1991)

Sensaciones

La comida es como una torre de Babel cuyos trozos están en un equilibrio muy poco estable. Cada parte está compuesta de muchos fragmentos y como a medio comer. **"Incitando..."**



“Incitando...” (2002) (pag. 45)
Madera y plastilina
150 X 76 X 47 cm.

Confesiones:

(El dolor ya no se lleva: Hoy hay inauguración, voy a arreglarme un poquito. ¿De negro y con los pendientes de diseño?. Uy, es la hora, me pinto los labios de rojo Carmen y me voy así)

Nada más llegar me encuentro con el hermano de un famoso músico vasco.
- Hola, ¿que tal?
- Fenomenal, todo me va ideal.

(Me pide un cigarrillo y me habla de lo barato que es el tabaco y lo contento que está de poder fumar tanto. Al cabo de un rato, saca un pitillo de su bolsillo)

- Ya entiendo que el tabaco te parezca barato.
- Si, es que me va muy bien. Vendo dibujos por internet a 200 euros. ¿Quieres alguno? A ti te los dejo más baratos. (Abre una carpeta que lleva debajo del brazo).
- No, gracias.
- Bueno, aquí no dan nada dulce, qué inauguración más sosa, me voy al Fly, a ver si pillo a éstos para que se paguen algo.
- Agur.

Degustación:

Las mil caras buenas de las cosas esconden siempre segundas y terceras lecturas. Se ve algo, se intuye mucho más. Una cosa son los datos de lo real y otra lo que aparenta. La vida está repleta de representaciones. Unas veces somos intérpretes ajenos, otras pocas llegamos a ser actores de lo propio, sólo en muy pocas ocasiones alcanzamos la categoría de autores y siempre seremos primeros espectadores de nosotros mismos. Aspiración: alcanzar la total conjunción.

Algo sintió cierta vez Katharine Hepburn: “Mi carrera estaba pasando por un mal momento, y cuando empezamos a filmar *Damas del teatro* noté que en cierta forma era una espectadora de las escenas, en lugar de dominarlas”.

Nota a pie de página:

A MÍ SIEMPRE ME HAN GUSTADO MUCHO LOS POSTRES. ESPECIALMENTE SI SON DE CHOCOLATE. DE PIE, DESDE EL UMBRAL DE LA PUERTA DE ACCESO A LA COCINA, SUSANA ME MIRABA NO SÉ SI CON GANAS DE QUE PUDIERA PASAR ALGO EXTRACULINARIO ENTRE NOSOTROS O SI NECESITASE ARREARME UN TORTAZO. CREÍA ADIVINAR SUS CONJETURAS SOBRE LA ESCENA BAJO LA MESA: “ESTE ES UN ARTISTA ASÍ QUE DEBE SER UNA MANERA ARTÍSTICA DE EXPLICARSE. PERO NO SÉ SI EN REALIDAD TIENE GANAS DE ROLLO. CLARO, YO ES QUE YA TENDRÍA GANAS DE UN ROLLO CON ÉL. YA, PERO SI ES QUE NO TIENE GANAS DE ROLLO Y ESA HA SIDO LA MANERA DE EXPLICARME LO DEL SEGUNDO PLATO…

SE ACERCÓ, SE QUEDÓ QUIETA, ME MIRÓ, AÚN ESTANDO INMÓVIL ME DIO LA SENSACIÓN QUE TUVE AL VER AQUEL BODEGÓN DE CARAVAGGIO, CUANDO EL MOTIVO EN LUGAR DE RETROCEDER EN EL ESPACIO SE ACERCABA LENTAMENTE A MIS OJOS.

SACÓ DEL BOLSILLO DEL UNIFORME LA CUENTA Y LA DEJÓ EN UN PLATITO. SE ACERCÓ AL OÍDO Y ME SUSURRÓ: TIENES EL MISMO SABOR QUE MI EX NOVIO CUANDO VOLVÍA DE PEDIR SAL DE CASA DEL VECIN@.

Darío Urzay



- ¿Qué pasa, Pekisch?
Pehnt estaba de pie sobre una banqueta. Pekisch estaba frente a él, sentado a la mesa. Había colocado ordenadamente, una junto a los otros, la carta de Marius Jobbard y los periódicos llegados de la capital; ***los miraba e intentaba establecer entre ambas cosas un nexo suficientemente lógico****.*
- Asquerosidades —respondió.
- ¿Qué son las asquerosidades?
- Las cosas que no hay que hacer en la vida.
- ¿Y hay muchas?
- Depende. Si uno tiene mucha fantasía, puede hacer muchas asquerosidades. Si uno es tonto, a lo mejor pasa toda su vida y no se le ocurre ni siquiera una. El asunto se complicaba. Pekisch se dio cuenta. Se sacó las gafas y se olvidó de Jobbard, de los tubos y de las otras historias.
- Veamos. Uno se levanta por la mañana, hace lo que tiene que hacer y luego, por la noche, se va a dormir. Y en ese momento hay dos posibilidades: o uno está en paz consigo mismo y se duerme, o no está en paz consigo mismo y entonces no se duerme. ¿Comprendes?
- Sí.
- Por tanto, hay que llegar a la noche en paz con uno mismo.
Éste es el problema. Y para resolverlo hay un camino muy fácil: permanecer limpios.
- ¿Limpios?
- Limpios por dentro, lo que significa no haber hecho nada de lo que avergonzarnos. Y hasta aquí no es nada complicado.
- Lo complicado empieza cuando uno se da cuenta de que tiene un deseo del que avergonzarse: desea con locura algo que no puede hacer: o es horrendo, o causará daño a alguien. ¿Vale?
- Vale.
- Y entonces uno se pregunta: ¿debo permanecer sintiendo este deseo o debo quitármelo de la cabeza?
- Ya.
- Ya. Uno se lo piensa y al final se decide. Unas cien veces se lo quita de la cabeza, pero luego llega un día en que no puede y decide hacer esa cosa que tanto desea: y la hace: y ya tenemos aquí la asquerosidad.
- Pero no debería hacer esa asquerosidad, ¿no es cierto?
- No. Pero presta atención: teniendo en cuenta que no somos calcetines, sino personas, no estamos aquí con el objetivo principal de ser limpios. ***Los deseos son la cosa más importante que tenemos y no podemos bromear con ellos en exceso.*** *Así que, algunas veces, merece la pena no quedarse dormidos con tal de ir detrás de un deseo propio. Se hace la asquerosidad y después se paga por ella. Y sólo esto es lo verdaderamente importante: que cuando llegue el momento de pagar uno no piense en escapar y permanezca allí, dignamente, pagando. Sólo esto es lo importante.*
Pehnt estuvo pensando unos instantes.
- Pero ¿cuántas veces pueden hacerse?
- ¿Qué?
- Las asquerosidades.
- No demasiadas, si uno quiere conseguir dormir...

Alessandro Baricco: “Tierras de cristal”. Editorial Anagrama S.A. 1998

RECETARIO ALTERNATIVO



ANTECEDENTES

Acciones:

"Woman´s Secrets" (1998) Museo de Euskal Herria. Gernika.
Trece mujeres relatan en una grabación un secreto. La idea es transmitir su secreto de tal forma que continúe siéndolo. Algunas mujeres utilizan narraciones perifrásicas, otras describen una situación que interrumpen bruscamente en el momento más revelador de la historia, o recurren a la música y diferentes sonidos para desvanecer las palabras. Junto al extenso repertorio de los lenguajes sonoros, las personas de diferentes nacionalidades utilizan distintos idiomas como imagen de la intercomunicación.

"Habitación sin vistas" (1998) Museo de Euskal Herria, Gernika.
La acción tuvo lugar dentro de la exposición "Woman´s Secrets". Se trataba de que cada mujer visitante de la muestra, escribiera un secreto en un globo rojo y lo introdujera en una urna. Al inflarlo el texto se deforma y se convierte en una mancha indescifrable. A medida que las mujeres iban colaborando yo iba inflando los pequeños globos e introduciéndolos dentro de un hinchable transparente hasta irlo llenando y conformar un cofre de aire y secretos no confesados.

"Deseos" (1999). La Ciudadela. Pamplona.
Al trabajo auditivo realizado en la muestra anterior, se incorporaron siete nuevas peticiones, además del sonido de cuatro potentes ventiladores.

"Reina por un día" (2000) Hotel Carlton. Bilbao.
La acción consistió en una entrega de premios a las veinte mujeres participantes en el proyecto. El acto fue presentado por el conocido periodista Félix Linares. Tras un discurso sobre la colaboración entre el público y el artista, cada una de las mujeres fue llamada al podio para recoger su premio, mientras en la sala podía escucharse la música utilizada en la entrega de los Oscars.

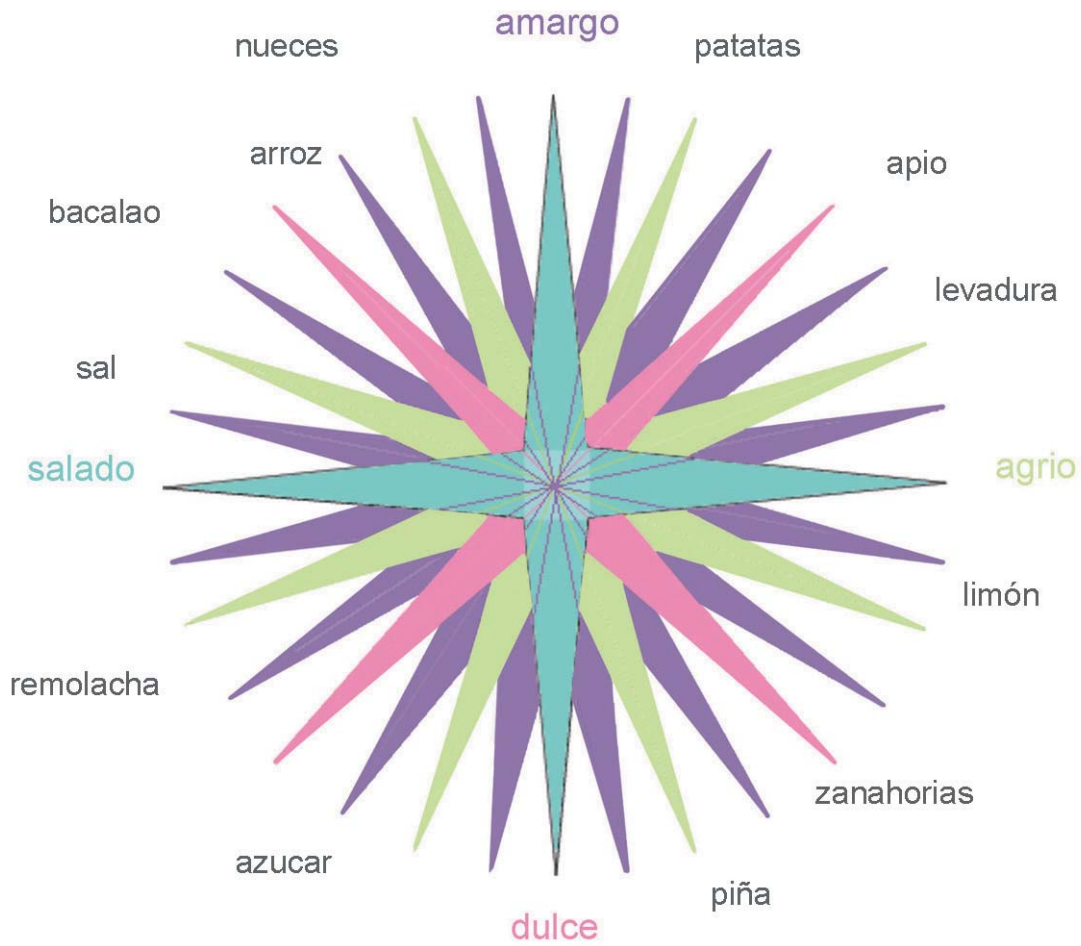
"¿Quieres pedir un deseo?" (2000) Galería Windsor Kulturgintza. Bilbao.
En la pantalla de un ordenador instalado en la Galería durante un mes, aparecía la frase "¿quieres pedir un deseo? Pincha aquí". Con la finalidad de que cualquier espectador podía, si lo deseaba, expresar sus peticiones. Se recogieron setenta y cuatro deseos, que más tarde fueron reinterpretados como objetos de arte y utensilios para la vida cotidiana y puestos en escena en un espacio expositivo que reproducía los compartimentos de un hogar.

"Gracies – ezkerrik asko" (2001) Centro de Arte Dasto. Oviedo.
La acción se desarrolló en el contexto de una conferencia ofrecida con motivo de la exposición "Dámelo ya" en la que los asistentes iban interviniendo, suscitando así un debate. Cada colaborador recibió un ejemplar de la obra "Mari", muñeca recortable con vestiditos intercambiables de puta y niña.

"Actos de generosidad que puede usted practicar en la galería" (2001) Galería Dasto (Oviedo)

.Si tropieza con X en la entrada, cédale el paso.
.Cuando X esté observando un objeto, no pase nunca por delante.
.Procure no hacer ruidos que puedan molestar.
.No tire cosas al suelo.
.Camine con cuidado y respeto entre los objetos.
.No manifieste en voz alta comentarios despectivos acerca de la exposición.
.Si no entiende algo, pregúntelo.
.No se deje invadir por la prisa durante su estancia en la galería.
.Si algo le ha molestado, manifiéstelo sin acritud y con respeto.
.Si llueve, deje el paraguas en la entrada.
.Si toca o utiliza los objetos, hágalo con cuidado.
.Si retira algún material de la exposición, utilícelo o cuídelo.
.Si desea manifestar alguna opinión, utilice papel y bolígrafo y entréguelo a la persona responsable de la galería.
.Si va a comprar algún objeto, hágalo con el corazón.

("Actos de generosidad que puede usted practicar en la galería" son 400 fotocopias / papel (29,5 X 21 cm.) que los espectadores podían retirar de la galería si lo deseaban. El conductor de un autobús turístico, me pidió llevarse varias, para situarlas en diferentes puntos del interior del transporte).



“Rosa de los vientos comestible”

CO.CO.CO. Acción desarrollada para la exposición “El gran Banquete” 2002

El fin de hacer al espectador partícipe y protagonista del arte contemporáneo y el ánimo de relacionar el arte y la vida cotidiana, con el objeto de profundizar en cuestiones universales desde lo particular, ha hecho durante los últimos años que en todas mis intervenciones artísticas, el público sea el eje central de una acción. **CO.CO.CO.** (Coge, cocina, come) es la acción propuesta a diferentes personas en esta ocasión.

Nuestra lengua, percibe las sensaciones amargas que proporcionan los distintos alimentos en el fondo de la superficie, las dulces están en la punta, las agrias en los costados y las saladas en el centro. Esta es la razón por la que se han seleccionado una serie de productos alimenticios, mostrados en el gráfico de la “Rosa de los vientos comestible”, a los que se han añadido elementos básicos que componen la alimentación: huevos, harina, aceite y agua.

Cada uno de estos alimentos ha sido reunido en un lote. Y cada una de las personas participantes ha recibido uno de estos lotes, en cantidades exactamente iguales. A los colaboradores se les ha propuesto cocinar un plato en el que deben aparecer ineludiblemente todos los elementos entregados, eso sí, utilizando las cantidades que cada cual desee. Uno no sabe lo que va a hacer el otro. Cada cual ha dado un nombre a su plato y ha escrito la receta.

Con esta acción, trato de establecer una conexión entre la acción cotidiana y el arte, quiero plantear una reflexión acerca de cómo las técnicas y los materiales artísticos, disciplinas, incluso conceptos que impulsan a trabajar a los artistas son muy parecidos, en muchas ocasiones, los mismos. Todos utilizamos materiales que nos ofrece la sociedad contemporánea, incluso conceptualmente son comunes una inmensa mayoría de las cosas que nos preocupan y en torno a las cuales producimos objetos artísticos. En el arte como en la vida, en este caso en la cocina, utilizamos los mismos materiales obteniendo resultados totalmente diferentes.

Todas las recetas que a continuación se describen han sido realizadas para la acción **CO.CO.CO. (Coge, Cocina, Come)** y elaboradas utilizando única y exclusivamente los Ingredientes que a continuación se detallan, elegidos en función de los cuatro sabores.
Según la Ley de los Cinco Movimientos que las antiguas civilizaciones orientales desarrollaron basándose en sus observaciones de la naturaleza, existiría además un quinto sabor, el picante. Este elemento se incluye en la propuesta a modo de metáfora para la invitación a la creatividad y altas dosis de imaginación para combinar los alimentos en un solo plato.

Ingredientes

Nueces
Arroz
Patatas
Azúcar
Piña
Zanahorias
Sal
Remolacha
Bacalao
Limón
Levadura
Apio
Huevos
Harina
Aceite
Agua



Imágenes del vídeo “CO. CO. CO.” 1’55”





PINTXO ZORIONTSUAK

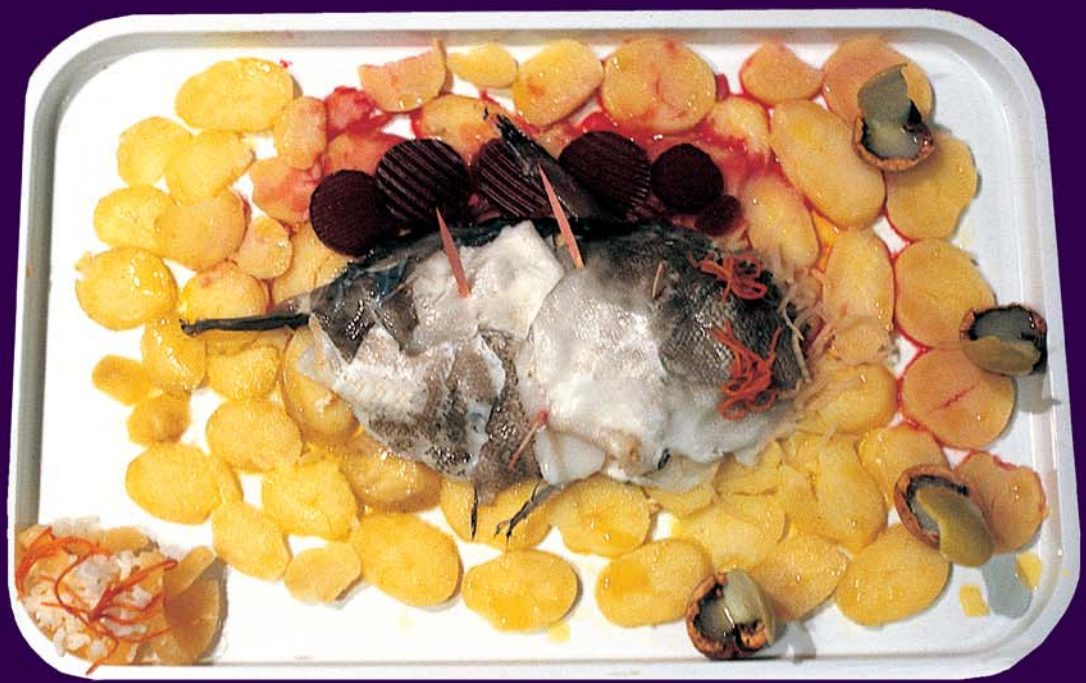
• Pastel de Verduras: 5 huevos, 4 zanahorias, 1 patata, 1 remolacha, 3 ramas de apio, sal, aceite, pan rallado, mahonesa (1 huevo, sal, 1/2 limón, aceite, pasado por la batidora a máxima potencia).
Cocer las verduras separadamente, pelar y trocear en láminas la patata. Poner en un molde alargado, previamente untado con aceite y pan rallado, las verduras por capas. Batir los 5 huevos y echarlo encima de las verduras. Meter al horno media hora. Sacar, y partir en rebanadas. Adornar con la mahonesa y tiras de rama de apio.
• Bacalao confitado con verduras maceradas: 3 trozos gruesos de bacalao, 1 vaso grande de aceite, zumo de un limón, 1 zanahoria, 1 rama de apio, 1/2 remolacha, rodajas de pan (levadura, harina, agua, sal).
Poner las verduras troceadas y por separado en el zumo de limón durante 3 horas. Poner en un plato el bacalao, confitado en el aceite, durante 3 minutos al máximo del microondas. Cuando esté frío, laminar el bacalao, hacer una vinagreta con las verduras, el limón y parte del aceite con el jugo del bacalao. Montaje: pan, láminas de bacalao y verduras tricolores con salsita.
• Flan de arroz con nueces y piña: 250 gr de arroz, 250 gr de azúcar, 1 vaso aceite, 1 lata de piña de 565 gr y 50 gr de nueces peladas.
Hacer un almíbar con el azúcar y un litro de agua. Cuando esté en su punto, cocer las nueces 15 minutos, escurrir y freír en el aceite; reservar. En el almíbar de las nueces, cocer el arroz. En los últimos minutos añadir parte de la piña troceada y todo su jugo. Sacar el arroz con la piña y mezclarlo con la parte de las nueces. Montaje: en flaneras individuales, poner en el fondo una rodaja de piña, en el centro una nuez, y el arroz con piña y nueces, por ese orden. Desmoldar.
ON EGIN!!!!!!!!!!!!! Felicitas

LASAGNA VIVA NARANJA

Para las tortitas: En un recipiente mezclar la harina, el huevo y el agua con una pizca de sal y levadura. Dejar reposar una hora. En una sartén, con aceite muy caliente ir colocando una pequeña cantidad de esta mezcla y extender sobre la base, cuando se doren por un lado darles la vuelta para conseguir varias tortitas finas. Cocer en una olla 1/2 K. de zanahorias, una patata grande con sal y aceite. Una vez cocido, añadir dos rodajas de piña y triturar hasta conseguir un puré homogéneo.
Llevar a ebullición el bacalao, para poder quitar la piel y espinas. Una vez limpio y desmigado dejar macerar durante al menos 1 h. en abundante aceite de oliva virgen y el zumo de 1/2 limón.
Triturar la mitad de las nueces y tostar en una sartén a fuego fuerte.
En un recipiente para horno ir colocando una base de tortitas y sobre ellas el bacalao, mezclado con nueces trituradas y tostadas y una nueva capa de tortitas. Hornear a 250º durante 10 ó 15 minutos. Colocar alrededor el arroz, previamente rehogado y cocido y una pequeña cantidad de apio. Hornear durante otros 10 ó 15 minutos. Se sirve decorado con el puré formando un círculo o elipse y sobre éste unas nueces trituradas y tostadas y otras, las más enteras, garrapiñadas en jugo de remolacha y azúcar.
Por último cerciorarse de que ese día está abierto el asador de pollos más cercano.

Natalia





SUSPIROS

Se cuece el bacalao (250 gr) y se desmiga. Se cuece también una patata pequeña y un poco de arroz.
En una ensaladera se mezclan la harina (100 gr), una pizca de sal y la levadura (una cucharada de moka). Se hace un hoyo en el centro y se pone la yema de un huevo y una cucharadita de aceite. Se mezcla añadiendo agua hasta que la masa tenga una consistencia de papilla clara. Se deja reposar unas dos horas.
En el momento de ir a freír, se baten dos claras a punto de nieve firme y se mezclan con la masa lo justo para que queden incorporadas.
Se hacen bolitas con pequeñas cantidades de bacalao, arroz y patata; se meten en la masa y cuando estén bien envueltas se fríen en aceite bien caliente.
En un plato se hace una pequeña ensalada de remolacha, zanahoria y apio aliñada con sal, aceite y limón y se adorna con unos trocitos de piña y nueces espolvoreados con azúcar. Se colocan los buñuelos, que han de comerse calientes.

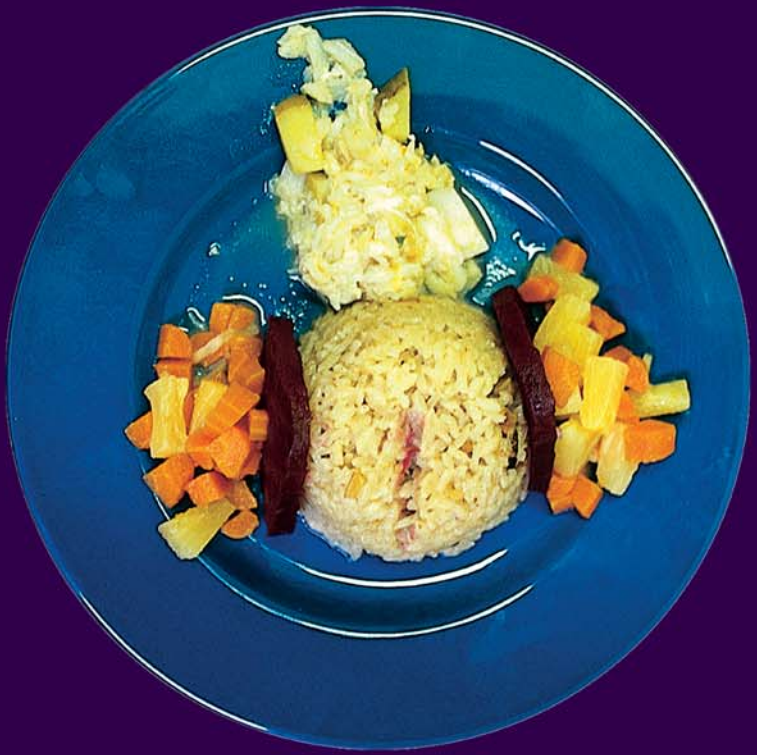
Espe



BALIAK

1º Golpe de agua hirviendo al bacalao (1 minuto).
2º Desmigar el mismo y colocar en el centro de la bandeja.
3º Situar el pellejo del bacalao sobre el mismo con forma de pez.
4º Palillos clavados en el pez como imitación de arpones utilizados en su caza.
Cáscara de nuez (bateles de pesca) con vela de corteza de limón y base de levadura y azúcar.
5º La remolacha a un costado indicando la sangre derramada por el animal.
6º Islote decorativo en costado de la ensaladera a base de apio, arroz, zanahorias y piña.
7º Espolvorear un poco de harina sobre la sangre (remolacha) para engordarla.
8º Salar y aceitar.

Andoni





REVUELTO DE BACALAO CON ENSALADA AGRIDULCE Y ARROZ CON NUECES

Para la ensalada agridulce: Lavar y pelar las zanahorias, cocerlas con la patata y un poco de apio. Cuando estén listas, cortar en cuadrados y mezclarlas con la piña. Aliñar añadiendo azúcar, levadura, sal y limón al gusto. Reservar.
Para el arroz: En una cazuela con aceite, sofreír el arroz y las nueces. Añadir agua y sal. Para que el arroz no se pase se puede añadir un chorrito de limón durante la cocción.
Mientras, poner en una sartén aceite y sofreír el bacalao. Cuando éste haya perdido el exceso de agua, estrellar dos huevos en la sartén y mezclar rápidamente.
El revuelto ha de hacerse a fuego muy bajo o al baño maría para que se mezclen muy bien las yemas y las claras en la sartén.
Servir bien caliente acompañado del arroz con nueces y la ensalada agridulce. Decorar con unas rodajas de remolacha.

Mabi



BOUTADE (PROVOCACIÓN)

Fases: - desalar bacalao 24 horas antes.
- cocer zanahorias, patatas, huevos.

Bechamel: un chorro de aceite, dos cucharaditas de harina, 1/2 litro de agua templada, sal al gusto.

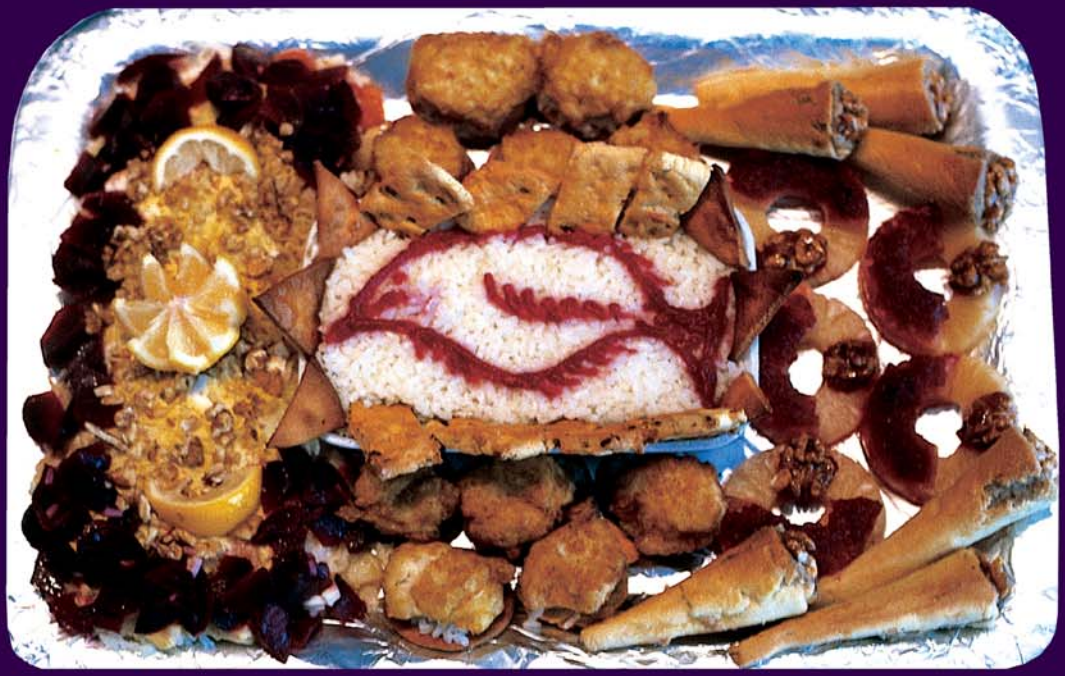
Bacalao (se añade a la bechamel): desalado, limpio de piel y espinas, desmigado.
Queda una masa como para hacer croquetas.

Jugo de Betabel: se toma el caldo de remolacha cocida 200 cl, dos cucharaditas de azúcar, 1/4 de limón exprimido, dos cucharaditas de zumo de piña exprimida. Se cuece todo junto y se reduce la cantidad hasta que se concentra.

Los Crêpes: Se baten: un huevo, 250 cl de agua, una cucharadita de levadura, una cucharada de harina.
En una sartén, se unta de aceite hasta que humea, se echa una cantidad suficiente de masa, que cubra toda la superficie y se deja hacer durante 30 segundos. Se la da la vuelta para que se haga por la otra cara.

La escenografía: será el resultado final de la improvisación, la emoción y la capacidad plástica de mis manos y sin ninguna duda, hecho con todo mi amor.

Encarni





MOSAICO

Con los ingredientes entregados, se compone un “Menú” de tres degustaciones.
1º Hervir patatas y zanahorias. Trocearlas añadiendo apio, remolacha y nueces. Aderezar con aceite, huevo duro, sal y gotas de limón.
2º Al bacalao desmigado, añadir una besamel de agua del remojo, aceite, sal y yema de huevo. Pasar por harina y huevo y freír. Servirlas sobre base de pasta quebrada y arroz hervido. Segunda parte: Con aceite de oliva y bacalao desalado, hacer una preparación similar al pil – pil, sobre una base de arroz hervido que irá acompañado de pasta quebrada con nueces.
3º (Postre) Sobre rodajas de piña, cubrir en parte con una mermelada de remolacha, zumo de piña y azúcar rematadas con una nuez garrapiñada. 2ª fase: Hacer canutillos de pasta quebrada y rellenar con una crema fuerte de nueces molidas, aceite (de girasol), azúcar y agua, rematados en su boca con una nuez garrapiñada.

Edu

PASTROKIO DE ARROZ EN SU PLATO

El plato: Rallar la cáscara de un limón, abrir una lata de piña de 250 gr. Mezclar 200 gr de harina, 1/2 sobre de levadura en polvo, 70 gr de aceite extra de oliva, una pizca de sal, 7 de azúcar, la cáscara rallada del limón, y añadir poco a poco el zumo de piña. Dejar reposar 1 h. Untar un molde con aceite y espolvorearlo con harina. Extender en él la masa, recubrirla con la clara de un huevo batido a punto de nieve. Hornearlo a 180º hasta que se dore.
Las verduras: Pelar y recortar 5 bolitas de 1,5 cm. de diámetro de una patata, 5 bolitas alargadas de 1 X 2 cm. de zanahorias, cortar en cubitos de 3 mm. de lado un tallo de apio, 1/4 de remolacha cocida. Hervir durante 5 m las bolitas de patata, las de zanahoria y el apio. Freír las verduras, la mitad de ellas rebozadas. Echar sal en lo rebozado y azúcar en lo frito.
El bacalao: escaldar 70 gr de bacalao, previamente desalado en el agua de cocción de las verduras. Cascar 3 nueces. Machacar 2 de ellas en un mortero añadiéndoles aceite extra de oliva. Macerar el bacalao en este preparado. Guardar la otra nuez para decorar.
El arroz: Hervir 50 gr de arroz en agua con sal y unas hojas de apio.
Presentación: pintar el borde del plato ya frío, con el líquido de la remolacha, colocar alrededor 6 mitades de piña, 6 palitos rebozados de apio. En el centro, poner el arroz. Encima disponer las verduras fritas, repartir el bacalao con nueces, esparcir la remolacha en cubitos, colocar en el centro del plato las hojas de apio, media rodaja de piña, una rodaja de remolacha cortada en picos todo alrededor y la nuez. Servir.

Fausto



CURRÍCULUM (SELECCIÓN)

EXPOSICIONES INDIVIDUALES

1986- “Pintura”. Sala Giroa, Portugalete.
1988- “Autobiográfica”, Kaska y Windsor Kulturgintza, Bilbao.
1989- “El Cementerio Marino”, Galería Arte Nativa, Bilbao. C.
1990- “Te ofrezco un dedo rosa”, Polideportivo de Igorre. C.
- “Llegó hasta mí el cansancio de los sueños”, Windsor Kulturgintza, Bilbao.
1991- “Muy Frágil”, Sala Cristal, Bilbao.
1992- “El festín de los sentidos”, Aula de Cultura de Basauri. C.
- “Mirarse”, Aula de Cultura de la BBK, Bilbao. C.
1995- “Juegos Peligrosos”, Windsor Kulturgintza, Bilbao.
- “El placer de los sentidos enfermos”. Gal. CM2, Vitoria.
1996- “Aderezos”, Spazio Grossi, Bilbao.
- “Imágenes cruzadas. Lugares comunes” Piropo. Bilbao.
- “Mirarse II” Tarazona Foto. Iglesia S. Atilano. Tarazona. C.
1998- “Fin de Siglo” Centro Cultural Montehermoso. Vitoria. C.
- “Woman´s Secrets” Galería Spectrum. Zaragoza.
- “Woman´s Secrets. Revestimientos” Euskal Herria Museoa. Gernika. Bizkaia. C.
1999- “Deseos”. Horno. Ciudadela. Pamplona. C.
2000- “¡Ojalá!”. Galería Windsor Kulturgintza. Bilbao.
2001- “¡Dámelo Ya!”. Dasto, Galería de Arte y Dasto, Centro de Arte. Oviedo.
2002- “El gran banquete”. Museo Barjola. Gijón. C.

EXPOSICIONES COLECTIVAS

1986- “Ertibil”, Itinerante por Bizkaia. C.
- “I Certamen de Artes Plásticas Cuenca del Duero”, Palencia.
1987- 3º Premio “III Certamen de Artes Plásticas de Euskadi”.
- “I Bienal Europea de BBAA”, Toulouse (Francia).
- “Artearen Alde” Aula de Cultura, Gernika. C.
1988- “Bizkaiko Artea”, Diputación Foral de Bizkaia. C.
- “II Bienal de Escuelas Europeas de B.B.A.A. de Amberes”. Amberes. C.

- “Dokumenta’ ción”, Windsor Kulturgintza (Bilbao) y Siboney (Santander).
- “Pospot”, Aula de Cultura de Gernika. C.

1989- “Grabado”, Galería Brita Prinz, Madrid.
- “Getxoarte´89”, Fadura, Getxo. C.
- “VI Premio de grabado Máximo Ramos”, Museo Bello Piñeiro. Ferrol. C.
- “Ertibil” Itinerante por Bizkaia. C.
- “Bienal de Escuelas Europeas de B.B.A.A.”, Tenerife. C.
- “Mugarik Gabe”, Torre Luzea, Zarauz. C.
- “Sin fronteras”, Aula de Cultura BBK, Bilbao. C.

1990- 1º Premio Nacional de Dibujo “Sandro Botticelli”, Madrid. C.
- 2º Premio Grabado “Bizkaiko Artea”, Dip. F. Bizkaia. C.
- “V Encuentros de Pintura y Grabado”, Ayto. de Vitoria. C.
- “III Premio de Dibujo Pérez Villaamil”, Ateneo de Ferrol y Caixa Galicia. C.
- “Getxoarte´90”, Fadura, Getxo. C.

1991- 1º Premio Pintura “Artesport 91”. Dip. Foral de Bizkaia. C.
- “IV Bienal de Arte Vasco”, Amorebieta, Bizkaia. C.
- “III Bienal de Pintura María Blanchard”, Santander. C.
- “IX Edición Imagínate Euskadi”. Sala Olaguibel (Vitoria), Museo San Telmo (San Sebastián), Sala Juan Larrea (Bilbao). C.

1992- “VII Bienal Internacional de Cerveira”, Portugal. C.
- “VIII Premio de Pintura L´Oreal”, Casa Velázquez, Madrid. C.
- “Bizkaiko Artea” Sala Rekalde. Bilbao. C.

1993- Mención y compra “XI Festivales de Navarra”, Pamplona. C.
- “VIII Premio de Pintura L´Oreal”, Maison des Arts Georges Pompidou. Cajarc (Francia). C.
- “Muestra de Arte Joven”, MEAC, Madrid. C.

1994- “Germinations”, De Beyerd y Gemeentelijk Centrum Voor Beeldende Kunst, Breda (Holanda). C.
- III “Plástica Contemporánea Vitoria-Arte-Gasteiz”. C.
- “XII Convocatoria Premio Penagos” Sala Mapfre Vida (Madrid) y Parque de los Descubrimientos de la Isla de la Cartuja (Sevilla). C.

1995- “Germinations”, Zacheta Gallery, Varsovia (Polonia), Center of Academy of Fine Arts, Atenas (Grecia) y Antiguo MEAC, Madrid. C.
- “IV Plástica Contemporánea Vitoria-Arte-Gasteiz” Antiguo Depósito de Aguas. Vitoria. C.
- “II Premio de Pintura José Malvar”, Museo do Povo Galego. Santiago de Compostela. C.

1996- “Aldundiaren Bekadunen Erakusketa. Archivo Foral Bizkaia. C.

- “Encuentro Internacional de Pintura “Sierakow 96” Museo de los Opalinscy. Exposición itinerante por Polonia.

1997- “ Croisement de regards” Hoerdt. Estrasburgo.
- “Premio Especial Pilar Juncosa I Sotheby´s” Fundació Pilar i Joan Miró. Palma de Mallorca.
- “V Mostra Union Fenosa” La Coruña. C.
- “Colección Pública IV” Sala Amárica. Museo de Bellas Artes de Alava. C.

1998- Arco 1998. Madrid. Galería Spectrum. C.

1999- “VI Foro Atlántico de Arte Contemporánea”. Pontevedra. C.
- Certamen Vitoria Arte Gasteiz 1999. Centro Cultural Montehermoso. Vitoria. C.

2000- Arco 2000. Madrid. Galería Windsor Kulturgintza. C.
- “Indoméstico”. Galería Imatra. Bilbao. C.

2001- Arco 2001. Madrid. Galería Windsor Kulturgintza. C.
- “Arte y arquitectura”. Centro de Arte Dasto (Oviedo), Museo Barjola (Gijón), Centro de Arte Casa Duró (Mieres). C.
- VIII Bienal de Artes Plásticas “Ciudad de Pamplona” La Ciudadela. Pamplona.
- Feira de Arte Contemporânea. Lisboa. Galería Lourdes Carcedo.

2002- Arco 2002. Madrid. Galería Windsor Kulturgintza. C.
- “Qui mira a qui” Ciudadela. Pamplona. C.

(C.: Catálogo)

OBRAS EN PROPIEDAD

- Gobierno Vasco.
- Diputación Foral de Bizkaia.
- BBK (Bilbao Bizkaia Kutxa).
- BBVA.
- Banco Privanza, Madrid.
- Ayuntamiento de Erandio (Vizcaya).
- Osakidetza (Servicio Vasco de Salud).
- U.G.T. Madrid.
- Galería Windsor Kulturgintza, Bilbao.
- Ayuntamiento de Lemoa (Vizcaya).
- Ayuntamiento de Igorre (Vizcaya).
- Ayuntamiento de Zalla (Vizcaya).
- Ayuntamiento de Muskiz (Vizcaya).
- Ayuntamiento de Vitoria (Palacio Europa).
- Museo de Navarra. Pamplona.
- Museo Internacional de Electrografía de Cuenca.
- Inst. de la Juventud (Ministerio de Asuntos Sociales).
- Museo de Bellas Artes de Alava.
- Galería CM2 de Vitoria.
- Museo de los Opalinscy. Sierakow (Polonia).
- Galería Spectrum. Zaragoza.
- BSCH. Banco Santander Central Hispano.
- Galería Lourdes Carcedo. Burgos.
- Galería Dasto. Oviedo.

BIBLIOGRAFÍA:

- S. F.: “Sonia Rueda”. El Punto, 3 - 9 Junio 1988.
- A.G. “Sonia Rueda”. Revista de Arte. Año IV-Nº 26. 1988.
- X. S. de G.: “Luces y Sombras. Pintura para Osakidetza”. Deia, 16. 4. 1989.
- M. José Carrero: “La inspiración en el pasillo”. El Correo Español - El Pueblo Vasco, 7. 12. 1990.
- S. F.: “Ganadores del Certamen de Pintura Ayto. de Muskiz”. Egin, 12. 1990.
- Xabier Sáenz de Gorbea: Entrevista para el catálogo de la exposición “Te ofrezco un dedo rosa”, Igorre 1990.
- S. F.: “Instalación de Sonia Rueda”. El Punto, nº 166, 1990.
- S. F.: “Sonia Rueda hacia el pasado y el futuro”. Revista Arte, nº 11, Septiembre 1990.
- E. P.: “Sonia Rueda en la Galería Windsor Kulturgintza”. Revista Formas Plásticas, nº 37, 1990.
- S. F.: “Fotografía, pintura y materiales diversos en la muestra de Sonia Rueda”. Deia, 26. 9. 1990.
- Maria Antonia de Castro: “Sonia Rueda”. El País. Artes, 22. 9. 1990.
- Satur Abon: “Autobiografía de la existencia”. Egin, 1990.
- S. F.: “Sonia Rueda, ganadora del Premio de Pintura ‘Artesport’ ”. Egin, 24. 2. 1991.
- S. R.: “Muy frágil: desde los sentidos”. Deia, 14. 7. 1991.
- A. G.: “Sonia Rueda”. Revista Formas Plásticas, nº 26, 24. 2. 1991.
- S. F.: “Sonia Rueda. El festín de los sentidos”. El Mundo, 23. 1. 1992.
- S. F.: “En el circuito”. El Punto, 24 - 30 Enero 1992.
- X. S. de Gorbea: “El festín de los sentidos”. Catálogo de la exposición “El festín de los sentidos”. Casa de Cultura de Basauri, 1992.
- X. S. de Gorbea: “Fragmentos y sensaciones”. Catálogo de la exposición “Mirarse”. Aula de Cultura de la BBK, 1992.
- Miguel Fernández Cid “Ultimos comportamientos pictóricos”. Catálogo L’Oreal VIII Edición, 1992.
- José Alonso Seco: “Es una pena que cada vez salten menos espontáneos” (Entrevista). Revista Bizia, Marzo 1993.
- José Luis Segura: “Zoom”. Egin, 13. 3. 1994.
- Ana Olaizola: “La caja de Pandora”. Catálogo de la exposición “Pandoraren Xaxa”. Casa de Cultura de Basauri. 1994.
- Mari Carmen Pérez: “La artista vizcaína Sonia Rueda expone en Bilbao sus ‘Juegos Peligrosos’ ”. El Correo Español - El Pueblo Vasco, 25. 3. 1995.
- A. Okariz: “Juegos y apariencias”. Egin, 28. 3. 95.
- Juan Doblas: “Sonia Rueda expone en Bilbao su visión sobre el *juego de la vida*”. El Mundo, 2. 4. 1995.
- Javier Urquijo: “Juegos Peligrosos de Sonia Rueda”. La Ría del Ocio nº 229, Abril 1995.
- S. F.: “Los “Juegos Peligrosos” de Sonia Rueda en Windsor”. El Correo Español - El Pueblo Vasco (Vecinos de Bilbao) 21. 4. 1995.
- S. F.: “Sonia Rueda ofrece una visión de la vida con sus ‘Juegos Peligrosos’ ”. Deia, 25. 4. 1995.
- Fco. Javier San Martín: “Sonia Rueda”. Rev. Lápiz. Nº 133, 1995.
- Txema García: “Refugios de creación. Fábricas de imaginación”. Egin, 21. 5. 1995.
- K. A.: “Visión de los sentidos por la artista Sonia Rueda”. Egin, 4. 6. 1995.
- M. Tonelli: “El arte del lenguaje” (Entrevista). Revista Eskultural, Abril 1996.

- Mona Lisa: “La Diputación promueve el arte”. La Ría del Ocio, Abril 1996.
- Jesús Pastor y José Ramón Alcalá: “Procedimientos de Transferencia en la Creación Artística”. Diputación Provincial de Pontevedra, 1997.
- Marieta Vargas. “Sonia Rueda expone en Vitoria su visión del fin de siglo con una instalación multimedia”. El Correo. 31 Enero 1998.
- K.A. “Visiones fragmentadas”. Egin 31 Diciembre 1998.
- Pilar Arejola. “Sonia Rueda presenta una instalación de más de cien piezas basada en el fin de siglo”. El periódico de Alava. 31 Diciembre 1998.
- E.O. DE A. “Vitoria acoge un montaje sobre la fragmentación en el fin del siglo” El País. 31 Enero 1998.
- “Mende bukaera erakusgai Gasteizen”. Egunkaria. 31 Enero 1998.
- Carmen Serrano. “La belleza que más duele” El Periódico. 7 Febrero 1998.
- Chus Tudelilla “El triunfo de la apariencia” El Periódico. 21 Febrero 1998.
- P.P.A. “Spectrum. Sonia Rueda”. Heraldo de Aragón. 26 Febrero 1998.
- M.LI. “La pintora Sonia Rueda descubre en sus fotografías las torturas que la estética impone a la mujer” ABC 7 Febrero 1998.
- P.S. “Los deseos de quince mujeres en una instalación artística”. Diario de Navarra. 13 Diciembre 1999.
- A. Oliveira Lizarribar. “Sonia Rueda convierte el Horno de la Ciudadela en un ‘pozo de los deseos’ ”. Diario de Noticias. 18 Diciembre 1999.
- Javier Urquijo. “Sonia Rueda expone en la Ciudadela de Iruña”. El Mundo. 10 Enero 1999.
- E.L. “Sonia Rueda convierte en fotografías los deseos de una veintena de mujeres”. El País. 8 Abril 2000.
- Maite Redondo. “Sonia Rueda convierte los deseos en imágenes”. Deia. 8 Abril 2000.
- “Sonia Rueda presenta su nuevo proyecto ¡Ojalá! en Bilbao”. Gara. 18 Abril 2000.
- “¡Ojalá!”. El País. 28 Abril 2000.
- Javier Urquijo. “Sonia Rueda: tras el símbolo”. El Mundo. 29 Abril 2000.
- “¡Ojalá!”. Gara. 29 Abril 2000.
- “Sonia Rueda”. El País. Tentaciones. (Agenda). 5 Mayo 2000.
- Marta E. Martin. “Fotografías de Sonia Rueda. Archivo de ilusiones”. Gara. 6 Mayo 2000.
- “Sonia Rueda recoge, en Bilbao, los deseos de los visitantes durante la **exposicición “¡Ojalá!”** ”. El Correo español. 9 Mayo 2000.
- Fernando Golvano. “Deseos anónimos”. El Periódico del Arte nº 32. Abril 2000.
- Javier Urquijo. “Sonia Rueda”. Bilbao. Mayo 2000.
- P.M. “Jóvenes artistas, propuestas diferentes”. Diario XXI. 22 Junio 2000.
- V. Romero. “Mundos diferentes”. Diario de Burgos. 22 Junio 2000.
- Satur Abon. “La búsqueda del lado oculto”. Andra. Noviembre 2001.

ÍNDICE

EL GRAN BANQUETE

- Tengo hambre 7
- Unnnnnn 8
- Aperitivo 9
- El olor 16
- El sonido 18

MENÚ: 21

- Entremeses amargos 23
- Primer plato salado 29
- Segundo plato agrio 35
- Postre dulce 41

RECETARIO ALTERNATIVO 49

CURRÍCULUM 67
BIBLIOGRAFÍA 70

Textos adicionales:

"El gran banquete". Xabier Sáenz de Gorbea 13
Notas a pié de página. Darío Urzay ..... 26, 32, 38, 44.

Muchas gracias a todas las personas que han hecho posible este proyecto:

Lydia Santamarina, Museo Barjola, Gobierno Vasco, Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, Felicitas Lorenzo, Natalia Rueda, Espe Martín e Iñaki Lekumberri, Andoni Bilbao, Mabi Revuelta, Encarni, Edu Rueda, Fausto Grossi y Victoria Las Heras, Kepa Junkera, Mikel García, Josu Rekalde, Darío Urzay, Xabier Sáenz de Gorbea, la familia Monty, Viki Pardo, Jose Mari Salcedo, Ramón y Rakel, Magdalena, Arantxa Díaz, Adriana, Gorka, Miren, Leire y Marta, Agustín García, los amigos de Bermeo, Marta la farmaceútica, comerciantes del Mercado de la Ribera y del Ensanche, Radio Euskadi. Y a todos los que me han proporcionado materiales, ideas, y fuerzas para llevar a cabo esta exposición.