

## Què menjava Picasso

*El museu del pintor ens mostra quina era la relació del malagueny amb la cuina*



*Natura morta (1901) Museu Picasso, Barcelona. Fotografia, Gasull Fotografia. © Successio? Pablo Picasso, VEGAP, Madrid 2018*

Què menjava Picasso? El pintor no era precisament un gurmet sofisticat, preferia el menjar senzill, auster i en poques quantitats, com sol ser habitual en els genis obsessionats per passar la major part de la seva vida treballant tancats a l'estudi. Devia ser ben conscient que amb la panxa excessivament plena i pesada la creativitat s'alenteix massa. Ho guardava tot de manera compulsiva, cosa que avui facilita l'estudi detalladíssim de tots els aspectes de la seva vida.

Gràcies a les factures de les botigues on comprava habitualment, conservades a l'arxiu del Museu Picasso de París, podem saber en què consistia el gruix de la seva cistella de la compra: bàsicament moltes fruites i verdures (porro, patates, enciam, espinacs, escaroles, cireres, plàtans, raïm...), una mica de carn i peix fresc (quan vivia a prop del mar), mel, formatge, olives, mantega i llimones. També consumia diàriament pa, llet i ous. Molt poc alcohol (una mica de vi i cervesa) i grans quantitats d'aigua mineral. Una dieta típicament mediterrània, que Picasso seguia amb tota naturalitat. La seva única debilitat era el dolç i de tant en tant menjava una mica de xocolata i algun pastís. Era molt més generós quan convidava els amics, però, això sí, ell no cuinava.



---

*Picasso a La Californie realitzant Cursa de braus i peix (1957) Foto: David Douglas Duncan/Arxiu Museu Picasso, Barcelona © Successio? Pablo Picasso, VEGAP, Madrid 2018*

Es pot dir, doncs, que la relació de Picasso amb la cuina era molt sana i a la vegada molt ancestral, natural i fins i tot lúdica. Ho mostra l'exposició *La cuina de Picasso* (<http://www.bcn.cat/museupicasso/ca/exposicions/la-cuina-de-picasso/>) que fins al 30 de setembre es pot veure al Museu Picasso (<http://www.museupicasso.bcn.cat/>) de Barcelona. Tenint en compte les vegades que apareixen la cuina i els aliments a la prolífica obra del malagueny, aquesta exposició ocuparia tots els palaus del carrer Montcada però la mostra s'ha limitat a 180 obres, entre pintures, escultures, gravats, dibuixos i fotografies. Picasso sempre es va inspirar en la vida quotidiana i de fet la seva obra és una immensa autobiografia. No és tan estrany, doncs, que, com feia amb les persones, el creador plasmi obsessivament els objectes i aliments que tenia més a prop. Andròula Michaël, comissària de l'exposició juntament amb Claustre Rafart, va més enllà i creu que per Picasso, la cuina és ?una metàfora de la creativitat?. ?La cuina necessita temps i barreja, com el procés creatiu?, afegeix.

Els protagonistes de l'exposició són l'espai de la cuina, els estris i, per descomptat, els aliments, que omplen amb la seva presència contudent les natures mortes del pintor, un dels gèneres clàssics de la història de l'art. Perquè al cap i a la fi, i malgrat el trencament de les regles formals de la pintura que Picasso va liderar al llarg del segle XX, l'artista era clàssic pel que fa als gèneres pictòrics que cultivava. En l'exposició, s'inclou la primera gran natura morta de Picasso, del 1901, una bella pintura colorista amb una clara influència de Cézanne, que pertany al mateix museu. Més tard, quan arriba al cubisme, la natura morta serà el gènere marca de la casa. El pollastre rostit que protagonitza la tela *El restaurant* (1914), per exemple, sembla a punt de ser degustat.





*El restaurant (1914) © FABA Fotògraf desconegut © Successio? Pablo Picasso, VEGAP, Madrid 2018*

La cuina com a espai és també fonamental en l'obra picassiana. Els dos primers quadres de la mostra van ser pintats durant unes vacances a Màlaga quan tenia 15 anys. Mostren la cuina de la casa familiar, un espai que el devia connectar amb els records de la primera infància. A més, Picasso, quan no tenia taller, treballava sovint a la taula de la cuina. La cuina és recurrent en tota l'obra picassiana com es veu en la gran tela que clou l'exposició, *La cuina* (1948), en què l'artista pinta l'espai en grisos, blancs i negres i amb una iconografia sintètica.

A la Barcelona del jove Picasso no és casualitat que un dels primers encàrrecs professionals que va rebre el pintor fos el disseny del menú i el cartell del plat del dia de la cerveseria Els Quatre Gats, espai de reunió emblemàtic dels artistes modernistes, però que, malgrat oferir excel·lències estètiques, no era gens sofisticat des del punt de vista gastronòmic. Deia Josep Pla de l'establiment: ?Més que un lloc de restauració fou una exposició de plats pintats, una culinària en miniatura, per a escola de pàrvuls?. Amb motiu de la mostra, ha baixat des del Museu Nacional d'Art de Catalunya fins al Museu Picasso l'emblemàtic *El Tàndem*, de Ramon Casas, que a l'època presidia la sala principal de la taverna.





Durant la major part del segle XX que va viure Picasso no es pot dir que hi hagués sobreabundància d'aliments precisament. Al moment de la bohèmia parisenca, en plena Època Blava, retrata literalment la sensació de fam a través de l'impressionant gravat *L'àpat frugal* (1901) que mostra una parella d'aspecte malnodrit que s'enfronta a una taula amb un trosset de pa i una ampolla de vi. En pocs anys, Picasso va deixar enrere les penúries econòmiques i quan estava casat amb Olga Khokhlova, que era de molt bona família i que el va introduir en els ambients de l'alta societat, assegurava continuar preferint la cuina senzilla: ?A Olga li agraden el te, els pastissos i el caviar. A mi, la botifarra amb mongetes?.

L'exposició dedica una gran sala a l'etapa de la Segona Guerra Mundial, quan el menjar en la França ocupada escassejava. Les natures mortes de Picasso d'aquells anys són abundants. El menjar, com en l'obra *Els congres*, del 1940, de vegades es desborda dels recipients. Afirmar Claustra Rafart que, segurament, molts dels aliments que apareixen en aquesta època eren imaginats. L'ombra dels horrors de la guerra també es plasma a la fantàstica *Natura morta amb crani, porros i gerro*, una *vanitas* pintada setmanes abans de la fi de la guerra que adverteix que la vida és efímera. Uns mesos després escrivia: ?En aquesta natura hi he posat un manat de porros, no? Doncs vull que a la tela s'hi senti l'olor de porros?.

Pel que fa als estris de cuina, Picasso no només el pinta sinó que alguns cops els incorpora directament en suggerents escultures i assemblatges, que demostrin la creativitat pura i sense límits del geni. Construeix una figura amb fusta, cordills, rasclets i claus on el cap és un cullerot. Un colador de metall fa de cap de dona en una altra escultura.



*Cap de dona (1929-1930) Fotografia (C) RMN-Grand Palais (Muse?e national Picasso-Paris) / Mathieu Rabeau © Successio? Pablo Picasso, VEGAP, Madrid 2018*

Molt significativament, les referències alimentàries apareixen sovint en els poemes picassians, que, per cert, ara el Museu Picasso, finalment, té la intenció de publicar. ¿Fandango d'òlibes escabetx d'espases de pops de mal averany fregall de pèls de coronetes drets al mig de la paella en pilotes sobre el cucurutxo del sorbet de bacallà fregit en la sama del seu cor de bou?, escriu el 1935. Oi que podria ser la descripció d'un plat d'un restaurant de luxe actual? I dos anys després escriu: ¿Joc de paràboles diversió de les hipèrboles oli pur d'oliva garantit sense barreja mandarines taronges peres grises blau ceruli verd poma?. Però Picasso també juga amb les paraules quan dibuixa, com en l'obra que va dedicar al torero exiliat Paco Muñoz en què dibuixa un plat de ¿toritos fritos para que los coma Currito (el fill del torero) el día de su santo con un vaso de Valdepeñas y un porrón del Priorat?.

En la ceràmica, Picasso es va abonar als temes alimentaris. D'una banda, realitza plats, que ja tenen a veure amb la cuina (encara que dubto que a algú se li hagi acudit algun cop menjar en un plat fet per Picasso), i, de l'altra, incorpora amb molt d'enginy elements decoratius d'aliments, no només pintats, sinó en relleu com l'espina d'un llenguado que s'havia menjat poc abans - moment que va immortalitzar el fotògraf David Douglas Duncan-, i un àpat molt més contundent, dos ous ferrats amb botifarra, que irremeiablement fan pensar en el quadre de Velázquez, *Vella fregint ous*.

L'exposició ha comptat amb la col·laboració de Ferran Adrià, que confessa que no havia ni somiat en la possibilitat d'exposar al Museu Picasso. Explica que el geni malagueny és l'artista que més admira, ¿encara que no sigui un especialista, em moc per l'emoció que em provoca?. A la sala Mauri del museu, Adrià ofereix un complement a la mostra amb algunes de les seves reflexions sobre creativitat, *El catàleg raonat dels 1.846 plats d'elBulli* i una mostra dels estris de la cuina del restaurant.





*Cera?mica en trompe-l'oeil (Botifarra i ous) (1951) © Successio? Pablo Picasso, VEGAP, Madrid 2018*