



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Filosofía y Letras
Maestría en Historia del Arte

ARTE, ALIMENTOS Y EXPERIENCIA SENSORIAL: LAS OBRAS COMESTIBLES DE SONJA ALHÄUSER

Tesis que para obtener el grado de maestra en Historia del Arte presenta:

Mariana Meneses Romero

Directora: Mtra. Rita Eder Rosencwaig
Asesoras: Dra. Deborah Dorotinsky Alperstein
Dra. Ileana Diéguez Caballero

México, D.F., mayo de 2010



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), por su apoyo decidido y generoso durante mis estudios. En especial al Programa de Becas para Estudios de Posgrado, perteneciente a la Dirección General de Estudios de Posgrado, por otorgarme los recursos necesarios para el buen desempeño de actividades en la Maestría en Historia del Arte.

A la Coordinación de Posgrado en Historia del Arte: El Dr. Renato González Mello, Brigida Pliego, Héctor Ferrer y Teresita Monroy, por sus múltiples atenciones y apoyo.

Al Instituto de Investigaciones Estéticas y la Facultad de Filosofía y Letras, a su planta docente y administrativa.

A la Mtra. Rita Eder Rosencwaig por su compromiso y paciencia al dirigir esta tesis, y por mostrarme el compromiso con la Historia del Arte.

A mi Comité Tutoral integrado por la Dra. Déborah Dorotinsky, la Dra. Ileana Diéguez, el Dr. Cuauhtémoc Medina y el Mtro. Edwin Culp. A todos ellos por su paciencia, compromiso, atención, consejos, charlas y recomendaciones.

A Sonja Alhäuser por su hospitalidad, cordialidad e interés por acceder a ser parte fundamental de este proyecto, sin su colaboración esto no habría sido posible. Por sus consejos y apoyo con material bibliográfico y fotográfico. Gracias por compartir tu pasión por el arte y la cocina.

A la Galería Anita Beckers, a la Sra. Beckers por la atención y archivos proporcionados. Al personal de la galería por la atención recibida en sus instalaciones y ayudarme a recabar información y archivos fundamentales para el trabajo.

Al Maestro chocolatero Josef Amel, del Schokoladen Museum, por compartir técnicas y secretos en la preparación de chocolates.

A Mónica Tello y Claudio por la ayuda en la traducción de textos.

A Alejandro López por la atenta revisión de estilo

A Gaby Ortiz e Iván Castillo por el esmero y dedicación en el diseño de la tesis.

DEDICATORIAS

A mis padres por su amor, comprensión y apoyo incondicional... Siempre están en mi mente y en mi corazón.

A mi padre Fernando, amigo, tutor, consejero y confidente entrañable, quien desde niña me enseñó a vivir la vida con responsabilidad, a hacer las cosas con amor y dedicación, y a quién veo aún como mi superhéroe. Gracias por creer en mí.

A mi madre Josefina, quien con su cariño y consejos me ha enseñado a perseverar y no darme por vencida. Gracias por soportarme en mis múltiples cambios de humor y por darme aliento cuando lo he necesitado.

A mis hermanos Blanca y Fer, quienes han sido compañeros de vida, de juegos y peleas, con quienes he compartido alegrías y tristezas. A ellos que saben que ahí estoy para ellos.

A mis abuelos Salvador y Raquel, con quienes siempre quería jugar y comer. A Consuelo y José, a los que les robe una 1/13 de sus corazones... A ellos mi respeto y admiración por enseñarme a afrontar situaciones adversas y siempre salir victoriosa.

A mis tíos: Pancho, José, Jano, Tere, Olga, Chelo, Ricardo y en especial a Yolanda por escucharme y quererme sin condiciones... A mis primos: Froy, Ale, Tere, Laura, Paco, Lalo, Victor, Alex, Ariana, Tadeo, Zazhil, Ricardo e Itzel, gracias por los juegos y buenas charlas... A todos ellos mi cariño.

A mis amigos, Magaly, Elizabeth, Ana, Héctor, Gilda, Den, Melissa, Vero y Mónica, gracias por sus consejos, pláticas y cafecitos, chocolates y demás atenciones que son muestra de su cariño, el cual siempre ha sido bien recibido y recíproco.

A mi familia política: Tati Licha, Arturo, Anna Gloria, Alice, Isabel y Luis. A ellos por su cariño, consejos, risas y buenas pláticas.

Y por último y no menos importante, a la luz que da brillo a mi arcoiris: José. Gracias por escuchar y leer infinitamente esta tesis, por tus consejos, regaños y apoyo incondicional. A ti sólo resta decirte: Arco, arco... pequito.

ÍNDICE

Introducción	8
Capítulo 1.	
De la tiranía del ojo hacia un pluralismo sensorial: La jerarquía de los sentidos.	13
La discusión filosófica	16
La jerarquización de los sentidos en el arte	25
Eat Art: Comerse el arte	29
A manera de conclusión	35
Capítulo 2.	36
Sonja Alhäuser: La experiencia multisensorial.	
Sonja Alhäuser: La artista que cocina	39
Ver para comer: Las acuarelas, los dibujos y las litografías	42
DegustARTE: Materias comestibles como detonantes de la experiencia sensorial.	52
Capítulo 3.	
Comiéndose el arte: La experiencia sensorial como detonante del acto participativo del público.	71
La experiencia sensorial como elemento detonante de las obras de Alhäuser	73
Experiencia estética y arte de participación: La experiencia performativa de los espectadores-participantes.	76
Entre el juego y la comida: La participación del espectador como parte del ciclo de vida de las obras.	84
Una <i>communitas</i> que se alimenta.	91

Conclusiones	109
Bibliografía	114
Impresos	115
Recursos en línea	121
Videos	128
Anexos	129
Curriculu Vitæ Sonja Alhäuser	130
Entrevista a Sonja Alhäuser	141

Introducción



El objetivo principal de esta tesis es analizar la interferencia del sentido del gusto en el arte y sus diversas encarnaciones simbólicas.

A partir del estudio de diversos textos e imágenes, aclaré que para la historia del arte hay un orden que establece la jerarquía de los sentidos y en ese orden, la vista y el oído ocupan un estrato superior —en detrimento del gusto, el olfato y el tacto—.

Las prioridades sensitivas han cambiado a la luz del giro del arte contemporáneo y la integración del cuerpo como un elemento prioritario, esto ha propiciado un comportamiento distinto en el público y en el lenguaje de las artes visuales. El término contemplación ha pasado a segundo plano para incorporar la idea de participación.

Para los artistas que incorporan la idea de lo táctil gustativo, el público como mero espectador o contemplador de la obra es insuficiente. Han invertido la jerarquía de los sentidos para

integrar la corporalidad del público y la cercanía de este con las obras.

En consecuencia, inicié una reflexión concerniente al cambio en la apreciación de los sentidos en el campo artístico, toda vez que no han sido tomados en cuenta por los antiguos parámetros artísticos. Su incorporación en las prácticas artísticas contemporáneas ha instigado la transformación del espectador en un participante, al interior de las experiencias artísticas, como en el caso de las acciones del movimiento *Fluxus*, de los *Happenings* y los *performances* que surgieron desde la década de los cincuenta. De esta forma, mi interés por investigar que artistas habían incorporado alimentos dentro de sus obras de arte, me llevo al descubrimiento —afortunado— de Sonja Alhäuser, una artista alemana que realiza esculturas e instalaciones comestibles con chocolate, mazapán, palomitas de maíz y otros dulces. Las primeras imágenes de sus instalaciones a las que tuve acceso, reflejaban la destrucción de sus obras por la

acción del público –quién se las comía–, de ahí que eligiera como objeto de estudio las obras de esta artista. En este trabajo se analizará de que manera las creaciones comestibles de la artista permiten la participación del público, el cual ya no sólo contempla las obras, sino que las experimenta de una forma multisensorial. Por lo tanto, la hipótesis del presente trabajo es la siguiente:

Las obras de Sonja Alhäuser, al tener la particularidad de estar hechas de alimentos y poder ser ingeridas, permiten la inclusión del gusto, el tacto y el olfato, facilitando que el público se aproxime y participe en el desarrollo de la obra de una manera corporal cercana. A raíz de esto, se crea una experiencia estética distinta, en donde el fenómeno sensorial produce una evocación y sensación individual y una suerte de empatía colectiva al compartir estos momentos de comunión entre las personas del público, quienes son partícipes en la contemplación, interacción, ingesta y destrucción de

las esculturas de la artista. En cierta forma, son los sentidos los que determinan la participación de la audiencia.

Los objetivos principales de este trabajo son, primero, el análisis de los sentidos y el impacto en la participación del público, dado que la artista concibe desde su proceso creativo la forma en que los públicos pueden involucrarse con su obra; y segundo, el estudio de la posible generación de vivencias personales y momentos de comunión efímeros entre la audiencia durante el proceso de participación.

La tesis se subdivide en tres capítulos. En el primero, se analiza la jerarquización de los sentidos tanto en la filosofía como en el arte. Se explica cómo la concepción entorno a las distintas experiencias sensoriales y su importancia han sido retadas por distintos pensadores de distintas épocas, y se hace especial énfasis en aquéllos que han considerado que todas las sensaciones poseen la misma valía

y no solamente aquellas percibidas por el ojo o el oído. En este capítulo también se analiza el cambio gestado en el sistema de las artes del siglo XX, en el cual se introdujó la corporalidad del espectador y al que se le permitió vivir una experiencia estética y multisensorial distinta. Precisamente a mediados de éste siglo, surgieron las obras de corte participativo, las cuales aludían a detonantes de experiencias sensoriales para que el público se involucrara en las acciones. Así también se destaca el movimiento del *Eat Art*, en donde los artistas introducen materias comestibles dentro de los distintos *happenings*, *performances* e instalaciones con el objetivo que la audiencia se comiera las obras.

El segundo capítulo tiene como objetivo explicar el quehacer de la artista Sonja Alhäuser, quién pertenece a la tradición artística del *Eat Art* y otros movimientos de los años sesenta y setenta que iniciaron el uso de alimentos dentro de las obras de arte. La obra de la

artista está construida por obra gráfica y por esculturas e instalaciones, por lo que se analizan por separado. En primer lugar, se explica que los dibujos, litografías y acuarelas constituyen una parte de la obra, pero también sirven de ayuda para la comprensión de las instalaciones y evidencian el interés de la artista por plasmar alimentos en sus obras. Posteriormente se estudian las esculturas comestibles realizadas con materias dulces y las diferentes encarnaciones simbólicas que permiten los materiales, por lo que la obra permite múltiples interpretaciones por parte del público.

Finalmente en el tercer capítulo, se analiza el cambio de roles entre el artista y el público, puesto que al participar e interactuar con las obras, el espectador-participante pasa de una experiencia personal sensitiva a una experiencia grupal empática. Con el objetivo de entender lo efímero de la acción y la inherente carga ritual y lúdica de las acciones, se hace uso del concepto

de *communitas* de Victor Turner, mismo que se desarrolla en este apartado.

Gracias a la disposición de la artista, a quien pude entrevistar en su taller en diciembre de 2008, descubrí que el chocolate es para ella un detonante de los sentidos. En ese viaje conocí a la artista y a la persona, que sin pretensiones ni tapujos se expresó y compartió secretos, experiencias y conocimientos a través de una extensa conversación, misma que representa una fuente directa y primordial de la información y del análisis presentado en esta investigación. No obstante, también se hace uso de fuentes secundarias como textos teóricos y críticos sobre la nueva estructura del arte que afloró en los años cincuenta; en este tiempo aparece el arte como sistema, lo que provoca una relación más con el trabajo artístico y un cambio de roles entre los críticos, los artistas y el público. El trabajo de investigación se presenta como un análisis crítico sobre las obras, su vinculación con los cinco sentidos y la participación del público en

la evolución de la obra, apoyado en textos de Nicolas Bourriaud, Richard Schechner, Frederico Morais, Frank Popper, entre otros. De igual forma, se cuenta con otras fuentes de información, tales como entrevistas a la galerista de la artista –Anita Beckers en Frankfurt y el maestro chocolatero Josef Amel del Museo del chocolate en Colonia–, quienes tienen una relación de trabajo con la misma. Así también los diversos archivos, fotografías, catálogos y videos proporcionados por Alhäuser ayudan al análisis y comprensión de sus acuarelas, esculturas, instalaciones y exposiciones realizadas en distintos espacios.

Sirva la presente investigación como un análisis de la propuesta artística de Sonja Alhäuser para su divulgación y la comprensión de cómo ciertos materiales, como los alimentos, generan distintas sensaciones. Estas a su vez permiten que el público se acerque a las obras y se relacione con ellas, su entorno y con los sujetos a su alrededor; generando así, una experiencia sensorial y estética de carácter participativo.

Capítulo 1

De la tiranía del ojo hacia
un pluralismo sensorial:
La jerarquía de los sentidos



¿Cómo percibimos la realidad? ¿de qué manera nos acercamos a los objetos? y ¿cómo se genera el conocimiento? fueron las preguntas a las que respondieron los filósofos desde la antigüedad clásica. La percepción del entorno se da por medio de los cinco sentidos –la vista, el oído, el tacto, el gusto y el olfato– y la información que envían al cerebro se interrelaciona con el fin de elaborar una idea más completa acerca de lo que experimentamos. Sin embargo, la apreciación de los sentidos no ha sido equitativa; cada época –según el estudio *Downcast eyes: The denigration of vision in the twentieth-century French thought*¹ de Martin Jay– de acuerdo a la corriente del pensamiento imperante, se ha colocado a alguno de los órganos sensoriales en un estatuto superior respecto a los demás.

La complejidad de la discusión entorno a la jerarquía de los sentidos ha llevado a filósofos, psicólogos, antropólogos e incluso a artistas, a

escribir y reflexionar acerca de las experiencias sensoriales, su importancia dentro del proceso de percepción y cognición, y la forma en que funcionan. Pero específicamente en la discusión filosófica, se ha tenido en cuenta las siguientes preguntas: ¿Cuál de los cinco sentidos es el que provee un acercamiento más fidedigno de la realidad?, y ¿qué papel juegan en la generación del conocimiento? En un inicio estas dos interrogantes fomentaron la división sensorial y la jerarquización entre aquellos órganos sensoriales que estaban más ligados al cuerpo y al placer (sentidos inferiores) y los que se consideraban más cercanos a la razón y al conocimiento (sen-

¹ El estudio de Martin Jay ofrece una visión general sobre las discusiones filosóficas y culturales acerca de la primacía de la vista en el pensamiento francés. Véase *Downcast eyes: The denigration of vision in the twentieth-century French thought* (University of California Press: Estados Unidos, 1993)

tidos superiores). Estos últimos gozaban de un mayor prestigio en la escala y se estudiaron con mayor interés, puesto que los filósofos estaban más preocupados en descubrir los procesos de generación de ideas y de conocimientos.

No obstante, este debate sobre la jerarquización sensorial también influyó en el arte. Dado que las creaciones artísticas tienen una inscripción en su medio social, y éstas, en consecuencia, evidencian de alguna manera los avances en los campos de la tecnología y la epistemología, los artistas, en tanto creadores de imágenes y experiencias sensoriales, se han preocupado por hacer patente la problemática de jerarquizar y de menospreciar algunos de los sentidos, utilizando para ello distintos recursos. En aras de comprender las prácticas del arte contemporáneo, que hacen uso de todos los sentidos y que en ocasiones permiten que el espectador se acerque a las obras de

maneras distintas a la mera contemplación, se vuelve necesario entender la forma en que ha cambiado la relativización (y ponderación) de unos sentidos sobre otros.

En este capítulo se analizan los motivos por los cuales se ha considerado a la vista como un sentido “superior” y la manera en que se ha incorporado al resto de los sentidos tanto en la filosofía como en el arte. Si bien la discusión de la jerarquía sensorial es demasiado amplia, para este trabajo se expone a los autores relevantes y las líneas fundamentales que han aportado a la temática. En cuanto a las prácticas artísticas, este texto pone énfasis en las manifestaciones contemporáneas, a fin de averiguar si en éstas todavía es pertinente cuestionarse sobre la existencia de un sentido “superior”, así como para dilucidar la forma en que se han incorporado los sentidos más cercanos al cuerpo en la construcción de las obras de arte.

La discusión filosófica

El tema de la jerarquización de los sentidos ha dado pie a una discusión vasta, en la que pueden identificarse dos posiciones. La primera proviene de aquéllos que han estado a favor de colocar en un estatuto superior a la vista: el ocularcentrismo, el cual defiende el papel que desempeña la vista dentro del proceso cognitivo y la fidelidad que proporciona para reconocer la realidad. La posición opuesta, el antiocularcentrismo, propone en cambio el equilibrio entre la valía de los demás sentidos sin necesidad de establecer una escala jerárquica.

Martin Jay explica que la jerarquización sensorial comenzó con los griegos —específicamente con Platón y Aristóteles— quienes dividieron a los sentidos en «superiores» e «inferiores». El primer grupo lo conformaban únicamente la vista y el oído, ya que se consideraba que estos dos sentidos eran más importantes para percibir la realidad, puesto que no necesitaban estar en contacto directo con los objetos que percibían y por tanto no engañaban al intelecto y daban mayor confianza al percibir la realidad. Es decir, el oído y en especial la vista, al ser sentidos

menos corpóreos, colaboraban eficazmente con el intelecto y la razón para la comprensión de las ideas. Dentro de la segunda categoría, la de los sentidos «inferiores», se encontraban el olfato, el gusto y el tacto, ya que éstos necesitaban de una proximidad con los objetos, y se pensaba que su función era únicamente proveer placer al hombre, sin contribuir a la formación del conocimiento.

Platón y Aristóteles diferían en sus posiciones en la medida en que el primero planteaba a los sentidos como agentes que ensombrecían el acercamiento al conocimiento, el segundo, en cambio consideraba que la experiencia sensorial era parte fundamental para la obtención de las ideas. Platón creía que la vista era el lugar cardinal en donde se daba el conocimiento del mundo y la realidad, pero a la vez rechazaba cualquier actividad que la representara. En efecto, lo que entrevé el mito de la caverna en *La República*, es que los objetos son una falsa representación de las ideas, las cuales son innatas y las poseemos antes de haber nacido, pero permanecen ocultas en la mente del individuo por la acción del

cuerpo. Es así que, para Platón, la corporalidad supone una barrera para alcanzar la verdad. En este sentido, si los objetos ya eran en sí mismos una falsa representación, las pinturas y esculturas constituían una doble distorsión de la realidad.

Por su parte, Aristóteles consideró que el conocimiento tenía su origen en los sentidos, pues primero se captan los objetos por medio de la experiencia sensorial y posteriormente el intelecto configura un concepto universal del objeto percibido. En el tratado *De Anima*, este autor denomina como sentidos «inferiores» a los más cercanos al cuerpo, –el gusto, el tacto y el olfato–, mientras que a la vista y el oído los consideró como superiores por estar alejados de sus respectivos objetos perceptibles.²

En la Edad Media, la jerarquía de los sentidos se invirtió al considerar más importantes al oído y el tacto antes que la vista. En primera instancia, se supuso que el oído era el sentido más refinado y perceptivo, y que su valía se debía a que en ese tiempo la escritura sólo estaba al

alcance de las élites y el acceso a los textos y sus contenidos era a través de la escucha de las lecturas que se realizaban públicamente. Por su parte, la importancia del tacto residía en la confirmación corporal de todo aquello que la vista percibía, dando solidez a las impresiones que eran captadas por los demás sentidos. En este tiempo Santo Tomás de Aquino se vio motivado por el pensamiento aristotélico y, si bien no llegó a jerarquizar los sentidos, sí argumentó que la forma en que nos aproximamos al conocimiento es, en primer lugar, a través de los datos que éstos nos aportan y después por medio de la abstracción. Es decir, para este filósofo la corporalidad funcionaba como uno de los factores para alcanzar el conocimiento.³

² Carolyn Korsmeyer, *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía*. (España: Paidós Transiciones, 2002), p. 33; Raúl Gutiérrez, *Historia de las doctrinas filosóficas* (México: Esfinge, 2004), pp. 44-63; Jay, *Downcast eyes*, pp. 21-33.

³ Jay, pp. 34-35; Gutiérrez, pp. 81-88.

La vista vuelve a ser valorada como sentido privilegiado durante la época del Renacimiento, como una reacción a la Edad Media. La adopción del neoplatonismo como corriente del pensamiento imperante,⁴ así como del humanismo, hizo que se adoptara de nueva cuenta la antigua división de los sentidos en superiores e inferiores. En dicha clasificación, los sentidos del olfato, el gusto y el tacto, frecuentemente relacionados con la sexualidad, el nacimiento y la digestión, fueron considerados inferiores o impuros, precisamente por estar más relacionados con el cuerpo, sus excreciones y las sustancias que entran y salen del mismo.⁵

En esta época existieron también otros factores que influyeron para que la vista se posicionara como el sentido considerado más noble, y el más próximo a aportar una impresión fidedigna de la realidad. Entre tales factores destacan el surgimiento de nuevas invenciones tecnológicas como la perspectiva, los espejos y las lentes, así como el auge de la imprenta y las artes visuales.

En el siglo XVII, René Descartes –considerado como el padre del paradigma visual y de la filosofía moderna–⁶ retoma la cuestión sobre la forma en

⁴ El neoplatonismo de Nicolás de Cusa, Pico Della Mirandola y Marsilio Ficino atribuye una mayor importancia al hombre y a su función en el mundo. En esta corriente del pensamiento se buscaba regresar a los antiguos cánones griegos, puesto que en ese tiempo se pensaba que el hombre había alcanzado su forma perfecta y que la inteligencia era una potencia a descubrir y conocer por sí misma, por lo que en ciertos casos se evidenciaba un predominio de la razón sobre la fe. Véase Gutiérrez, pp. 91-92; Nicola Abbagnano, *Diccionario de filosofía* (México: Fondo de Cultura Económica, 3ª. Edición, 5ª. Reimpresión, 2003), pp. 852, 1014.

⁵ Sobre la conceptualización de sentidos impuros y lo concerniente a la idea de carnaval y la corporalidad en la cultura de la Edad Media y el Renacimiento, destaca la obra de Mijail Bajtin, *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento: El contexto de François Rabelais* (Madrid: Alianza Editorial, 2003).

⁶ La duda metódica de Descartes y su celebre frase: “Pienso, luego existo”, propone edificar una filosofía estructurada, en donde a partir de una verdad absoluta se derive todo el conocimiento. Descartes pensaba que en vista de encontrar esa “verdad absoluta”, era necesario borrar todo conocimiento que no estuviera fundamentado y se debía hacer caso omiso o dudar de todo aquello que se percibía por medio de los sentidos, de manera que para este filósofo, todo lo que podemos conocer pasa por la razón.

que conocemos (los objetos / la realidad). En el tratado *La Dioptrique* (1637), Descartes afirma que en realidad es la mente, y no el ojo, la que “ve”; es decir, lo que hay en la mente son representaciones de lo observado y por lo tanto la mente es visual, puesto que gracias al intelecto, uno puede imaginarse las cosas y las situaciones sin la necesidad de percibir las. Descartes no intenta hacer una jerarquización de los sentidos, pero sí enaltece la vista y los objetos e invenciones tecnológicas que se crearon para aumentar el poder y alcance de la misma—entre ellos el telescopio—, de manera que indirectamente asume una superioridad de este sentido respecto de los otros.⁷

A partir del pensamiento cartesiano surgieron dos corrientes filosóficas opuestas: el racionalismo, que acentúa el papel de la razón en la adquisición de conocimiento, y el empirismo, que argumenta que cada uno de los sentidos provee información útil para el conocimiento y, por lo tanto, no se justifica el menosprecio de las percepciones táctiles, gustativas, olfatorias y auditivas: desde

este punto de vista todas las sensaciones son tan importantes como las visuales.⁸

Precisamente, durante la Ilustración, los filósofos empiristas—sobre todo los británicos—consideraron que el conocimiento derivaba de la experiencia sensorial y consideraron injusta la jerarquización de los sentidos.⁹ John Locke en su *Ensayo sobre el entendimiento humano* (1690), argumentó que los contenidos mentales eran resultado del contacto de los órganos de percepción con el mundo exterior y que la experiencia sensible contribuía a la formación del conocimiento, de manera que no sólo la vista estaba facultada para adquirirlo. Denis Diderot también argumentó a favor del destronamiento de la vista en la esca-

⁷ Jay, p. 71

⁸ Korsmeyer, pp. 74-80; Jay, pp. 83-147; Gutiérrez, pp. 108-119.

⁹ A este tipo de doctrinas filosóficas en las cuales se reduce todo el conocimiento a la sensación y toda la realidad al objeto de la sensación, se le denomina Sensorialismo o sensacionismo. Véase Abbagnano, p. 1038.

la jerárquica de los sentidos, pues él creía que el tacto poseía tanto poder como aquélla para adquirir conocimiento: argüía, por ejemplo, que las personas ciegas utilizaban otros sentidos para conocer el mundo, de ahí que éstos debieran tomarse en cuenta.

Al igual que Locke y Diderot, David Hume, en su *Investigación sobre el entendimiento humano* (1748), adujo que todo conocimiento provenía de los sentidos y que las percepciones eran de dos tipos: 1) impresiones, las cuales consistían en las sensaciones y experiencias recibidas a través de los sentidos; y e 2) ideas, las cuales eran una especie de copia borrosa de las impresiones. Hume consideraba que las ideas no eran certeras a menos que se conociera de donde provenían, es decir, qué impresiones las generaban. De esta manera, el autor concedió importancia a la percepción sensorial en general, sin atribuir más importancia a algunos sentidos sobre otros.

Étienne Bonnot Abad de Condillac también retomó el estudio de los sentidos antiguamente

considerados como «inferiores» y escribió el libro *Traite des sensations* (1754).¹⁰ En esta obra, el autor sostiene que todos los conocimientos y facultades humanas provienen de la experiencia sensorial y también considera que el conjunto de todos los sentidos aumenta las capacidades de la naturaleza humana, ya que las ideas percibidas eran más variadas y mejor comprendidas.

En el siglo xix la discusión entre racionalistas y empiristas fue resuelta con la aceptación de la ciencia como forma de conocimiento, donde razón y experiencia sensorial lograron conjuntarse. Si bien en este siglo no se hizo evidente una jerarquización de los sentidos dentro de la filosofía, las innovaciones tecnológicas se orientaban más a lo visual. Por ejemplo, la fotografía y el daguerrotipo (1839), permitieron que un mayor número de personas se acercaran a las imágenes. De la misma manera, el auge de periódicos y revistas,

¹⁰ Étienne Bonnot Abade de Condillac, *Traite des sensations. (Première partie)* (Francia : Larousse, 1754), p. 77.

y la popularización de las litografías hicieron que el ojo estuviera más ocupado que antes, ya que había mucho más que observar, contemplar y leer (de ahí que se considere a éste siglo como uno de los más ocularcentrista).¹¹

A pesar de la primacía óptica presente en el siglo XIX, existieron pensadores que «voltearon la mirada» hacia los sentidos «inferiores». Uno de ellos fue Jean Anthelme Brillant-Savarin, autor del primer tratado de gastronomía la *Fisiología del Gusto* (1825), quien argumentó que los sentidos eran órganos mediante los cuales el hombre mantenía una conexión con los objetos exteriores. Brillant-Savarin defendió que el gusto permitía distinguir todo aquello que tenía sabor o que era comestible, enfatizando que este sentido se ayudaba de la vista y del olfato para percibir los objetos, y dejó en claro que ningún sentido era más importante que otros, sino que todos estaban relacionados con la experiencia sensorial y cognitiva.¹² Estas tendencias sociales, culturales y filosóficas arrojarían una interrogante para el siguiente siglo: ¿La vista seguiría siendo el sentido privilegiado?

En el siglo XX la crítica al ocularcentrismo fue más incisiva. En esta época se plantean cuestionamientos a la vista como sentido privilegiado; pero no como fuente de conocimiento, sino en otros frentes como el político, el antropológico, el social y el estético. Por ejemplo, Henri Bergson en su ensayo *Matière et mémoire* (1896), cuestionó la nobleza de la vista y la «tiranía del ojo», al apuntalar que el cuerpo es en realidad la fuente de todas las percepciones y que en la experiencia corporal todos los sentidos son importantes para evocar memorias en los sujetos. Bergson reconoció que las memorias auditivas, táctiles, gustativas y olfativas eran tan importantes como las visuales.

Por su parte, Georges Bataille en su novela *Historia del ojo* (1928), justificó que este órgano no tenía un lugar superior en la jerarquía de los sentidos

¹¹ Jay, p. 175.

¹² Jean Anthelme Brillant-Savarin, *The physiology of taste*, (New York: Dover Publications, 1960), p. 15; Korsmeyer, p. 102-106.

y lo relacionó con objetos y funciones asociadas con el comportamiento instintivo del ser humano. Un año después, en su ensayo *El ojo* (1929), el mismo autor exploró que este órgano, además de servir para la contemplación, tenía la capacidad de vigilar a los sujetos, provocándoles miedos y ansiedades. La devaluación radical que Bataille atribuye a la experiencia visual convencional se manifestó durante toda su carrera, pero en especial durante su fase marxista, alrededor de 1930, cuando rechazó el materialismo basado únicamente en la imagen visual de la materia, y favoreció a aquél derivado de la experiencia corporal. Sin embargo –de acuerdo a Martin Jay–, también pudo haber influido en la postura de Bataille su experiencia personal y las reminiscencias entorno a la ceguera de su padre.¹³

Otro filósofo que retomó la importancia de la percepción sensorial fue Jean-Paul Sartre, uno de los mayores exponentes del existencialismo, quien en su libro *L'imaginaire. Psychologie phénoménologique de l'imagination* (1940) argumentó que la vista constituía un recurso insuficiente

para concebir al sujeto, puesto que es en la mirada del otro –que puede acogernos desde la hostilidad o desde la aceptación– como podemos reconocernos y aprehendernos. En este sentido, Sartre adujo que a través de la mirada se establecían las relaciones de poder entre el sujeto que mira y el que es mirado. Sin embargo, Sartre enfatizó el fallido intento de la vista para imponer conceptos e ideas sobre la materialidad del mundo, que es más próxima a los demás sentidos; explicó por ejemplo, que la expresión del deseo se hacía más evidente a través de las caricias –es decir, el tacto– aunque éstas a su vez tuvieran un componente visual.

Por su parte el filósofo Maurice Merleau-Ponty en la *Fenomenología de la percepción* (1945), puso en entredicho la supuesta superioridad de la vista, pues en su concepción los sentidos son un sistema organizado e integral, en donde todos se complementan sin la intervención de una idea

¹³ Jay, pp. 211-62.

preconcebida. Para Merleau-Ponty, la comunicación entre todos los sentidos permite que el cuerpo del sujeto se relacione con su entorno.¹⁴ Para este pensador, la percepción constituye un medio por el cual se llega al conocimiento.

Michel Foucault también se destacó como un crítico del ocularcentrismo. Él creía que una de las formas de ejercer el poder era por medio de la mirada, pues ésta servía como vehículo de vigilancia. Por su parte, el movimiento feminista, en particular una de sus exponentes, Luce Irigaray, también cuestionaron la relación entre la experiencia visual y la dominación de las mujeres, al argumentar que el género femenino siempre ha sido el objeto a observar por parte de los hombres.¹⁵

El estudio e interés por los sentidos y su relativa jerarquización ha sido abordado por muchas de las disciplinas del conocimiento y no sólo por la filosofía. Se pueden mencionar, por ejemplo, a la semiótica, la antropología, la psicología, e incluso el arte. Dentro de la semiótica Roland

Barthes y Christian Metz lanzaron críticas tanto al espectáculo como al cine y la fotografía, dado que –sostenían– éstos sirvieron para demeritar los sentidos del tacto, el oído o el gusto, al ser actividades en las que indirectamente se atribuía un grado de superioridad a la vista, toda vez que el mirar constituía en ellas el principal objetivo o vía de acercamiento.¹⁶

De igual forma, en los estudios sobre psicología de la segunda mitad del siglo xx se vislumbró un acercamiento distinto hacia la experiencia sensorial. James J. Gibson se refirió a los sentidos como «sistemas de percepción»,¹⁷ en vez de considerarlos como receptores sensoriales aislados. Estos sistemas, según Gibson, permiten obtener información sobre los objetos del mundo sin la

¹⁴ *Ibid.*, pp. 263-327; Abbagnano, pp. 490-95.

¹⁵ Jay, pp. 263-327.

¹⁶ *Ibid.*, pp. 381-542.

¹⁷ James J. Gibson, *The senses considered as perceptual systems* (Londres: George Allen & Unwin Ltd., 1968), pp. 3-137; Korsmeyer, p. 119.

intervención de un proceso intelectual: en dicha concepción los sentidos funcionan cuando son estimulados por el entorno. Gibson no atribuye a ningún sentido mayor importancia que a los demás: para él todos son relevantes e inclusive dedica un apartado al gusto y el olfato, a los que considera como un sólo sentido, pues ambos se conectan en la parte posterior de la garganta generando el llamado gusto retronasal.

En el terreno de la antropología destacan los trabajos de Claude Levi-Strauss, quien en su obra *Mitológicas: Lo crudo y lo cocido* (1964) abrió nuevos caminos en el estudio de los códigos sensoriales de los mitos. En este texto es expuesta la forma en que las oposiciones entre las sensaciones del oído pueden transportarse a las del gusto, y éstas, a su vez, se pueden relacionar con distintas oposiciones conceptuales como: vida-muerte o naturaleza-cultura.¹⁸

¹⁸ Constance Classen, *Fundamentos de una antropología de los sentidos*. <<http://www.unesco.org/issj/rics153/classenspa.html>> [Consultada 27 marzo 2009]

La jerarquización de los sentidos en el arte

Como ocurre en muy diversas disciplinas del pensamiento humano, en el arte también ha existido una jerarquización de los sentidos: las artes visuales –como su nombre lo indica– están concentradas en la vista y su finalidad es, justamente, la de ser contempladas, ya que el resto de los sentidos no tiene contacto directo con las obras. Aunque en ciertas ocasiones los artistas visuales han incluido alegorías y metáforas concernientes a los llamados sentidos «inferiores»,¹⁹ en realidad el interés por mostrar los objetos y representaciones ha apelado directamente y en primera instancia a la vista.

Es en el arte de la segunda mitad del siglo xx, específicamente en el que se desarrolla durante la década de los sesenta, y que está curiosamente ligado a las idiosincrasias del momento –las cuales consistían en criticar el ocularcentrismo y buscar la revaloración de los demás sentidos–, en el que puede observarse un cambio fundamental: la introducción de la corporalidad en las obras. Artistas influidos por los dadaístas y los *Ready-mades* de Marcel Duchamp buscaron reunificar el arte y la vida, e hicieron diversas

¹⁹ En la Edad Media, algunas pinturas hacían referencia a los sentidos a través de la representación de diversos objetos como: espejos, instrumentos musicales, alimentos, animales y plantas. Un ejemplo son los tapices góticos titulados *La Dame à la licorne* (La dama y el unicornio), que actualmente se encuentran en el Museo Cluny de París, en donde cada uno representa a uno de los cinco sentidos. Posteriormente en el Barroco –periodo caracterizado por la complejidad visual en las obras y el juego entre luz, sombra, transparencia y claridad–, se siguieron realizando cuadros alegóricos de los sentidos, permitiendo al espectador contemplarlos y reflexionar sobre la experiencia corporal. Por ejemplo, en las naturalezas muertas o bodegones, se seguían representando objetos que evocaban a cada uno de los sentidos. En estos casos, aunque el sentido primado fuera la vista por la acción contemplativa del espectador, éste podría remitirse por medio de la imaginación y los recuerdos a las sensaciones que provocaban los demás sentidos –incluidas las gustativas y las olfativas–, ya que entre más realista era la obra, mayor estímulo sensorial desataba en los espectadores. Cabe destacar que en la historia del arte de los siglos xvii-xviii, el género también conocido como *natures mortes* o *stilleven*, era despreciado y considerado inferior en comparación a los grandes géneros de pintura histórica, mitológica, religiosa, e inclusive la de paisaje y de retrato. Sin embargo, historiadores como Norman Bryson han pugnado por que se retome el estudio de estas pinturas. Véase Korsmeyer, pp. 203-28; Norman Bryson, *Looking at the overlooked: Four essays on still life painting*, (Reaktion Books: Londres, 1990); Alejandro Tomasini, “Arte y Gastronomía” en *En Gustos se Comen Géneros* (Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán, 2002).
<<http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>> [Consultada 27 marzo 2007]

críticas al sistema entonces dominante en las artes al cuestionar el concepto de objeto artístico y su superioridad; la conservación y permanencia de las obras en museos y galerías, así como la jerarquización de la vista sobre los sentidos del gusto, el tacto y el olfato.

El arte contemporáneo buscó desmitificar al objeto artístico como ente sagrado y se propuso, en cambio, un acercamiento corporal entre la obra y el espectador a través de la estimulación de diversos sentidos y no únicamente a través de la contemplación, si bien existieron excepciones de obras que continuaron apelando a la vista. Sin embargo, es en los *Happenings*, el *Performance Art*, el *Fluxus*, el arte sinestésico y las instalaciones, donde se incorporaron dimensiones sensibles como el tacto, el gusto y el olfato, mismas que generaron experiencias de interacción entre el espectador, su entorno y la obra.²⁰ Es decir, dejaron de representar los objetos para presentarlos en la realidad.

Los artistas de éstos movimientos se orientaron hacia la construcción de obras de arte que permitieran la participación sensorial de los espectadores, quienes tenían que dejar a un lado su estatus pasivo y contemplativo, para involucrarse con la obra de forma multisensorial. En este sentido, el contenido de las obras no se circunscribía exclusivamente a aquello que era visto, sino también incluía lo que se podía tocar, oler, escuchar y comer.

²⁰ Para una revisión de las diferentes características y posibilidades del arte de la segunda mitad del siglo xx, véase: Michael Kirby, *Happenings: an illustrated anthology* (New York: Dutton, 1965), pp. 9-42; Anna María Guasch, *El arte último del siglo xx: Del posminimalismo a lo multicultural* (Madrid: Alianza Editorial, 2005), pp. 27-195; María Elena Jubrias, *Arte posmoderno*, (Cuba: Universidad de la Habana, 1993), pp. 10-15. Michael Clarke, *The Concise Oxford Dictionary of Art Terms* (New York: Oxford University Press, 2003), pp. 118-26; Paul Ardenne, *Un art contextuel: Création artistique en milieu urbain, en situation, d'intervention, de participation* (Paris: Flammarion, 2002); Larry Shiner, *La invención del arte* (España: Paidós, 2004), p. 363; Frank Popper, *Arte, acción y participación: El artista y la creatividad hoy* (Madrid: Akal, 1989)

Para lograr el acercamiento entre el sujeto, la obra y el entorno, los artistas contemporáneos eligieron utilizar nuevos soportes, materiales y técnicas que les permitieron alejarse paulatinamente de las representaciones estrictamente visuales y que sirvieron, al mismo tiempo, para activar todos los sentidos de la audiencia. Así, la introducción de diversos materiales –incluso aquellos provenientes de la vida cotidiana– estaba directamente relacionada con la participación del público, ya que a través de la experiencia sensorial se permitió un intercambio físico recíproco e inmediato entre la obra y el sujeto.²¹

El cambio que se gestaba en el sistema artístico llamó la atención de críticos y teóricos del arte, como lo demuestra el estudio realizado por el brasileño Frederico Morais, en su obra *Artes plásticas: A crise da hora atual*. En dicho análisis, el autor sostiene que en esta época el arte evolucionó de lo visual hacia lo táctil-visual, y de ahí a lo táctil-visual-sonoro,

añadiéndose paulatinamente los olores, hasta llegar al umbral de una fase gustativa en las artes plásticas,²² en donde el espacio artístico en el que se desarrollaban las acciones debía permitir la generación espontánea de diversos estímulos polisensoriales.

Otras manifestaciones artísticas como la literatura y el cine también se han interesado por «dejar ver» –a través de las representaciones y la imaginación– experiencias sensoriales más cercanas al cuerpo. Marcel Proust en su libro *En busca del tiempo perdido* (1922), incorporó la temporalidad de los hechos y la memoria de las experiencias sensoriales de aquellos sentidos

²¹ Morais también argumentó que los artistas consideraban a los participantes como un co-creador más que un contemplador de la obra. Véase Frederico Morais, *Artes plásticas: A crise da hora atual* (Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1975), pp. 9-10; Ardenne, p. 179.

²² Frederico Morais, p. 13.

que eran tan importantes como la vista.²³ Otro de los ejemplos es la novela de Laura Esquivel *Como agua para chocolate* (1989), en donde la trama central del relato –una historia de amor– se desarrolla en el marco de diversas vivencias ligadas a las experiencias sensoriales gustativas y olfativas que lograban despertar emociones en los personajes.

En el caso de los filmes –que son, ante todo, de estricto carácter visual– existen ejemplos en los que se demuestra la interrelación de los sentidos. En *El festín de Babette* de Gabriel Axel (1987), la protagonista elabora una cena que elogia todas las cualidades sensoriales y permite que los asistentes al banquete sean capaces de acercarse a los distintos platillos con todos los sentidos. En el caso de *Vatel* de Roland Joffé (2000), se narra la historia del afamado cocinero francés del siglo xvii, François Vatel, quien elaboraba banquetes para el rey Luis xiv y su corte: éstos constituían un espectáculo multisensorial, pues se prestaba atención a todos los detalles visuales, auditivos, táctiles, gustativos y olfatorios.

²³ En lo que es el primer volumen de *En busca del tiempo perdido*, Marcel Proust describe que al probar un pedazo de magdalena mojado en té de tila, se desata en él una poderosa experiencia cargada de recuerdos.

Eat Art: Comerse el arte

Dentro del gran cambio en las artes suscitado a mediados del siglo xx, tuvo lugar un movimiento denominado *Eat Art*²⁴ –cuyo nombre significa «comer el arte» o «arte comestible»–, que se caracterizó por la utilización de la comida como material de creación artística, lo que puso fin a la representación meramente formal del alimento. El precursor de este movimiento fue el suizo-rumano Daniel Spoerri (1930), cuyas obras consistían en objetos artísticos comestibles a base de diversas clases de pasteles y por medio de los cuales se remitía al proceso de consumo y la intensificación de las vivencias sensoriales visuales, gustativas y olfativas. Estas obras eran efímeras y contribuían a la desmitificación del objeto y del artista, además de que confrontaban las relaciones culturales de la cocina, el arte y el público, que participaba durante las acciones:²⁵ en éstas se permitía a los espectadores involucrarse

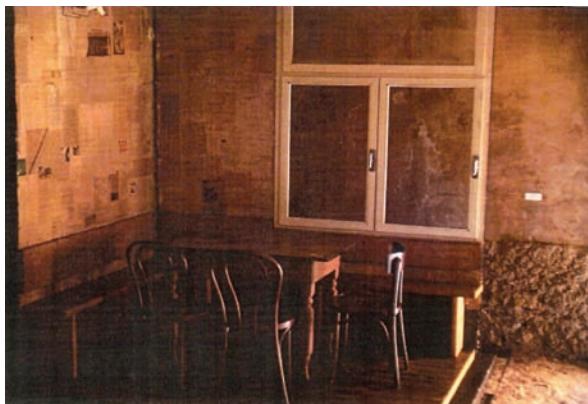
en el desenvolvimiento de las obras, lo mismo en el aspecto visual, que mediante el tacto, el olfateo y la destrucción de las creaciones, las cuales eran sujetas a ser consumidas. [Figs. 1, 2]

²⁴ Este movimiento surgió en los años sesenta en el ámbito del Nuevo Realismo y a la par del movimiento *Fluxus*. Véase Ardenne, p. 31.

²⁵ El artista también es conocido por sus objetos denominados *Tableau-piège*, –escenas de sobremesa las cuales consistían en colocar la tabla de una mesa en posición vertical de manera que parecían cuadros colgados y sobre los cuales insertaba platos, vasos y distinta cubertería con restos de alimentos. El artista abrió el *Restaurante Spoerri* en Düsseldorf (1968), donde él mismo fungió como cocinero e invitaba a otros artistas para realizar sus propios platillos y comerlos dentro de la galería-restaurante. Véase Geraldine Girard-Fassier, “Le Eat Art: la gastrosophie de Daniel Spoerri” en *Daniel Spoerri presents Eat Art*, (Paris: Galerie Fraïch´attitude, 2004), p. 16; Ary Roncaglia. “Arte Comestible” en *Cocina Abierta*. <http://www.cocinaabierta.com/index.php?option=com_content&task=view&id=864&Itemid=38> [Consultada octubre 11, 2007].



FIG. 1: Daniel Spoerri, *Le repas hongrois*, 1963
Centro Georges Pompidou.
FOTOGRAFÍA: Mariana Meneses.



Otros exponentes del *Eat Art* fueron el español Antoni Miralda (1942) y la francesa Dorotheé Selz (1946) quiénes también experimentaron con los alimentos y la inclusión de la corporalidad del público.²⁶ Miralda trabajó con materiales comestibles con la intención de demostrar a su audiencia el impacto que habían causado la comida rápida y los medios electrónicos en la relación con el acto de comer y su carga de



FIGS. 2: *Restaurante Spoerri*, 1968. Düsseldorf.
FOTOGRAFÍAS: *Catálogo Comer o no comer. O las relaciones del arte con la comida en el siglo XX*

²⁶ Entre 1967 y 1969, Antoni Miralda y Dorotheé Selz construyeron una serie de estructuras comestibles básicamente hechas con merengue y presentadas ante la audiencia como pasteles arquitectónicos, entre ellos *Paysajes-meringues*, *Gateaux-jardines*, *Cakes-garages*. También organizaron comidas y fiestas poéticas e irónicas. Las ceremonias realizadas por Miralda y Selz incluían la participación del público y se dirigían frecuentemente a varios sentidos (humos coloreados y olorosos, alimentos y bebidas de muy distintos sabores y de vivos colores). Véase Roncaglia, Op. Cit.; Popper, p. 169; Linda Montano, *Performance Artists Talking in the Eighties: Sex, Food, Money/fame, Ritual/death* (University of California Press, 2001), pp. 186-87. <http://books.google.com.mx/books?id=pcrOCLyDQqAC&pg=RA1-PA185&lpg=RA1PA185&dq=Antoni+Miralda&source=bl&ots=LJA5V-SG6i&sig=82rpXhgAnCj7HMVRQ0gZlJPx2ds&hl=es&ei=Rl2tScn0DtW5Taft78CHBg&sa=X&oi=book_result&resnum=7&ct=result#PRA1-PA186,M1> [Consultada marzo 3, 2009].

festividad. Este artista concebía sus obras como banquetes rituales, donde los alimentos empleados provenían de las distintas regiones del mundo que visitaba, y estaban relacionados con la población a la que se dirigía. Sus obras, al igual que las de Spoerri, eran efímeras y no quedaba rastro de ellas una vez que eran consumidas.²⁷ Por ejemplo, la acción *Coloured Feast* (1973), consistió en canapés teñidos con pigmentos vegetales que los participantes podían saborear después de haberlos seleccionado cromáticamente. [Fig. 3]



FIG. 3: Antoni Miralda, *Coloured Bread*.
Detalle de la instalación *Coloured Feast*, 1973

Por su parte, Dorotheé Selz, quien también ha trabajado con obras comestibles para estimular los sentidos del público, suele referirse a instalaciones como *Ofrendas*; en ellas coloca esculturas de estructura geométrica de 3 y 4 metros que son cubiertas por una pasta de azúcar coloreada, y sobre la cual se insertan brochetas de frutas, verduras, panes y dulces que son consumidos por los espectadores.²⁸ Las obras son una mezcla de colores, formas, sabores y olores para el disfrute de los que así lo deseen y tienen como objetivo

²⁷ En una entrevista, el artista comentó: Siempre me han interesado las obras que huyen, que se digieren, que no están ligadas a la permanencia y a los valores del arte. Véase Felicia Esquinas, “Un museo para la cultura de la comida” en *Barcelona Métropolis Mediterrànea*, Núm. 63 (Invierno-Primavera 2004), p.79

²⁸ Para la construcción de las esculturas se toma en consideración el lugar de la exposición, los visitantes, las costumbres culinarias de la región y la temporalidad de los alimentos.

la creación de un momento único y temporal, donde la inclusión de alimentos funciona como uno de los caminos más efectivos para poder interactuar y comunicarse con el público.²⁹ [Figs. 4]



FIGS. 4: Dorotheé Selz, *Disques comestibles*, 2001.

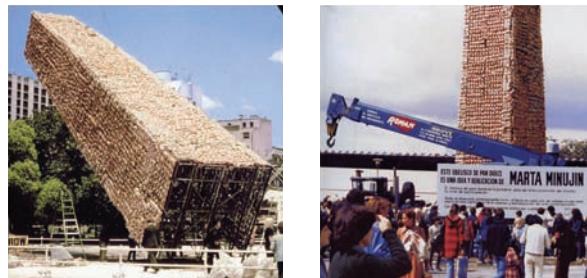
Fuera de la corriente del *Eat Art*, destaca la argentina Marta Minujín (1943), quien a finales de los setenta realizó happenings en los que utilizó alimentos para detonar la participación del público. En sus obras efímeras de gran formato, se permitía la interacción de la audiencia, de manera que, a medida que se consumían también se iban destruyendo. En sus happenings el elemento central era la construcción de monumentales obras comestibles en forma de íconos representativos de las ciudades donde exponía,

²⁹ En una entrevista Selz comentó: Lo comestible es uno de los medios más íntimos de tocar la sensibilidad de la gente. Me pasó que yo reencontrara gente que veinte años más tarde, todavía se acuerda de estas comidas coloreadas. El hecho de que esto sea tan notable nos permitió ser conscientes de hasta qué punto nosotros tocábamos zonas sensibles y esto gracias a un medio extraordinario de intercambio y reparto. Véase Girard-Fassier, "Art to eat... Entretien avec Dorotheé Selz et Antoni Miralda. Barcelone, marz 2004» en *Daniel Spoerri presents Eat Art* (Paris : Galerie Fraïch'attitude, 2004), p. 47; Alianza Francesa de Barranquilla, "Exposición escultura efímera comestible deguste"

como *El Obelisco de Pan Dulce* (1979).³⁰ Ésta acción fue realizada durante la II Feria de las Naciones en Buenos Aires, Argentina, y consistió en la edificación de una réplica del obelisco porteño de 36 metros de altura, formado por una estructura metálica y recubierto por diez mil paquetes de pan dulce envasados al vacío en moldes de aluminio, que posteriormente fueron distribuidos al público. Si bien la obra es de corte participativo, la artista tenía en cuenta la inclusión de otros materiales que sirvieron para completar la experiencia sensorial de los participantes. [Figs. 5]



FIGS. 5



FIGS. 5: Marta Minujín. *Obelisco de Pan dulce*, 1979.

³⁰ En una entrevista realizada a la artista, ésta mencionó que siempre va por las ciudades buscando cuál es el ombligo de cada una. En el caso del Obelisco de Pan Dulce, esta acción fue considerada por la crítica argentina como la primera obra comestible, aunque como se ha expuesto en párrafos anteriores no fue la primera a nivel mundial. Véase Belén Iannuzzi, “Marta Minujín: Soy de otro planeta” en *Infobae* (06 de Agosto 2007) <<http://www.infobae.com/notas/nota.php?idx=330121&idxSeccion=1>> [Consultada 28 abril 2009]; Claudia López Barros, “La figura del comensal en el arte efímero. Acerca de algunas rupturas propuestas por el arte de vanguardia en las décadas del 60 y el 80 en la Argentina”, *Figuraciones. Teoría y crítica de artes*, No. 1 / 2 (Dic. 2003). <<http://www.revistafiguraciones.com.ar/numeroactual/articulo.php?ida=44&idn=1&arch=1>> [Consultada 3 marzo 2009]; Marta Minujín, <http://www.martaminujin.com/artefimero/obelisco_pan_dulce_1.html> [Consultada 25 marzo 2009].

A manera de conclusión

De cierta forma, la discusión llevada a cabo por los filósofos y pensadores de distintas épocas en torno a la jerarquización de los sentidos se vio cristalizada cuando algunos artistas incorporaron de manera real y explícita a la totalidad de los mismos. Es claro que existe un paralelismo entre la discusión filosófica acerca de la jerarquización de los sentidos, la crítica al ocularcentrismo y las nuevas expresiones artísticas que intentaron, a su manera, desligarse de lo visual como la única vía para llegar al espectador. En este sentido, no se puede entender la crítica filosófica y el trayecto del arte por separado, es necesario tener en cuenta a ambas.

En el siglo XXI las artes visuales –entre ellas el videoarte, el arte digital, la fotografía, el cine y la pintura– siguen apelando al ojo, pero el arte contemporáneo ya no se basa en la lucha de poder entre la vista y el oído contra el gusto, el tacto y el olfato, por lo que no se debe «perder de vista» a aquellas expresiones que –como ocurrió en los sesenta y los setenta– buscan

reactivar la sensorialidad y la cercanía corporal con las obras.

Actualmente las prácticas artísticas permiten que el espectador se acerque a la obra de distintas maneras y con múltiples propósitos: ver, escuchar, tocar, oler o comer; de ahí que los artistas hagan uso de cualquier tipo de estímulos sensoriales para demostrar –indirectamente– que la hegemonía del ojo ha sido retada por la inclusión de los sentidos demeritados antiguamente. Tanto artistas como críticos, se han dado cuenta que ya no es importante hacer una jerarquización de la experiencia sensorial, sino reconocer que para captar la realidad, el sujeto debe atender a los distintos estímulos en sus sentidos.

Si bien, en este capítulo se ha hecho una breve revisión entorno a las corrientes del pensamiento. Cabe destacar que la concepción de cuerpo y sentidos del filósofo Merleau-Ponty, tiene cierto paralelismo con la obra de la artista Sonja Alhäuser; misma que se estudiará en los siguientes capítulos.

Capítulo 2

Sonja Alhäuser:
La experiencia multisensorial



“Uso el chocolate, palomitas de maíz, y el caramelo para construir estos objetos porque quiero atraer a los visitantes para mordisquear sobre ellos, involucrar todos sus sentidos en una apreciación del trabajo.”

Sonja Alhäuser³¹

En la actualidad, algunos artistas contemporáneos, al igual que en los años sesenta y setenta, se han interesado por involucrar todos los sentidos de la audiencia en aras que ésta aprecie, y en ciertos casos participe activamente, en el desarrollo de las obras. Tal como ocurrió en el movimiento del *Eat Art*, en donde se utilizaron alimentos para incluir las sensaciones olfatorias y gustativas, actualmente la artista alemana Sonja Alhäuser se destaca por utilizar materiales comestibles en la construcción de sus instalaciones y *performances*, donde el objetivo principal es que el público aprecie y se relacione con las obras de manera multisensorial.

El presente capítulo tiene como objetivo poner de manifiesto la manera en que los materiales comestibles empleados por Alhäuser sirven como detonantes de experiencias sensoriales. Así también, se pretende analizar la forma en que los cinco sentidos son estimulados, sin que éstos sean sujetos a una jerarquización. Para Alhäuser, todos los estímulos sensoriales son igualmente importantes y las materias comestibles le permiten evidenciar este hecho.

³¹ Tanja Maka, *Eat Art: Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Alhäuser* (Museo Busch-Reisinger, Junio 2001) <<http://www.artmuseums.harvard.edu/exhibitions/busch/past/eatart.html>> [Consultada octubre 11, 2007]

El presente capítulo se estructura en tres partes y se analizan dos aspectos fundamentales de la obra de artista. En primer lugar, se introduce la biografía de la artista, y se hace mención de sus influencias y trayectoria artística, de manera que podamos comprender los motivos que la han llevado a incluir el uso de materias comestibles en su trabajo. En la segunda parte se presenta un análisis de los dibujos, litografías y acuarelas de Alhäuser, las cuales forman parte del proceso creativo de sus instalaciones y esculturas, pero también son parte de las obras. Estos cuadros son uno de los primeros acercamientos sensoriales, estimulantes de la vista y a los cuales debe prestarse atención, pues muchas veces, revelan parte del sentido y del objetivo de las acciones e instalaciones.

Finalmente, el tercer apartado tiene como objetivo el análisis de los diferentes estímulos sensoriales que son despertados –incluyendo los olfativos, gustativos y táctiles– gracias a las materias comestibles que Alhäuser emplea. Sin embargo, se hace especial hincapié en el chocolate, en tanto que este material es uno de los favoritos de la artista y es con el que más trabaja, además de que tiene la característica de ser susceptible a una variedad de interpretaciones. No obstante, la mayoría de los alimentos empleados como materiales plásticos son dulces y causan una reacción similar a las experiencias sensoriales que se tienen con el chocolate.

Sonja Alhäuser: La artista que cocina

Sonja Alhäuser nació en Kirchen, Westerwald, Alemania, en 1969 y actualmente reside en Berlín. Realizó sus estudios en la Academia de Artes de Düsseldorf (1989-1994) y fue precisamente durante su época de estudiante que comenzó a experimentar con materiales no convencionales como el chocolate, pues para practicar escultura le resultaba una forma más accesible y sencilla de hacerlo. Durante este proceso, la artista se interesó por distintas cualidades del chocolate, como: la textura, el aroma, la solidificación, la coloración, la ductibilidad y la cercanía de éste con el público.

Alhäuser prefiere trabajar con el chocolate, aunque también utiliza otros alimentos dulces como el mazapán, el pastel, el pan de jengibre y el azúcar,³² los cuales son mezclados dentro de sus esculturas para dar diferentes texturas y sabores. Sin embargo, la incorporación de alimentos en sus creaciones no fue un descubrimiento hecho por ella misma, sino que se vio influida por Dieter Roth y Joseph Beuys, quienes en algún momento de sus carreras y con distintos propósitos, utilizaron alimentos dentro de sus obras. Al respecto, Alhäuser comentó en

entrevista que se sentía fascinada por la forma en que Dieter Roth manejaba los alimentos, pues éstos permitían visibilizar una transformación de la obra gracias a los hongos y las bacterias que facilitaban la lenta putrefacción y concluían con la desaparición de la misma.³³ [Figs. 6, 7]



Fig. 6: Dieter Roth
Chocolate lion (Autorretrato como león), 1971

FIG. 7: Chocolate Lion Tower (Schimmelmuseum)
Hamburg. (Idea: 1969) 1993. 203 x 103,5 x 103,5 cm
Chocolate sculptures on wooden rack on wheels
IMAGEN: Dieter Roth Foundation

³² Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

³³ *Ibid.*

A diferencia de Roth, Alhäuser no busca el deterioro del material de sus instalaciones, pero sí considera que el chocolate y los alimentos sirven para evidenciar la evolución y la destrucción de la obra a través del consumo que hacen los participantes del público. Cabe señalar que las instalaciones y esculturas de la artista son realizadas en un periodo delimitado de tiempo y que durante la exposición no se muestra el lado abyecto de la descomposición: por el contrario, la artista trata los aspectos agradables del consumo de los alimentos, así como la unión del arte y la vida diaria en el acto del comer.

Otra de las influencias de Alhäuser es Joseph Beuys, de quien –sostiene–, le atrae la manera en que vincula el arte y la vida. Al igual que Beuys, Alhäuser considera que su trabajo no es sólo para ella misma, sino también es importante compartirlo con los demás y procurar que éste genere vínculos sociales entre la audiencia.³⁴ [Figs. 8]



FIGS. 8: Joseph Beuys, *Honigpumpe am Arbeitsplatz* (Bomba de miel en el lugar de trabajo), 1977.

© VEGAP. Madrid, 2000.

³⁴ *Ibid.*

Desde 1992, Sonja Alhäuser ha utilizado los alimentos dentro de sus esculturas e instalaciones comestibles. Éstas son acompañadas de dibujos, acuarelas y litografías, que algunas veces sirven como representaciones gráficas de las obras y su proceso de elaboración, y otras son el complemento visual.³⁵ Sin embargo, el principal objetivo de sus creaciones es que sean experimentadas por medio de los sentidos y que sean comidas por el público, el cual, se convierte en un degustador multi-sensorial.

Sonja Alhäuser ha sido representada por galerías desde 1999 –actualmente por la Galería Anita Beckers de Frankfurt, Alemania– y en la escena artística alemana se le conoce como «la artista que cocina o la dibujante de recetas».³⁶ Cuenta con varias exhibiciones en Estados Unidos, Alemania, Francia, y otros países de Europa, donde también es reconocida por sus esculturas comestibles.³⁷ La mayoría de las instalaciones son realizadas en galerías y museos a los que es invitada y sus dibujos forman parte de distintas colecciones, –entre ellas las de un banco y un casino–, la mayoría localizados en Alemania y los Estados Unidos. Sin embargo, la artista refiere que el mayor coleccionista de sus obras es un particular.³⁸

Las obras e instalaciones de Alhäuser integran los cinco sentidos del público, pues los participantes utilizan la vista para observar, contemplar y descifrar las acuarelas, dibujos y litografías; y posteriormente o bien de forma simultánea, huelen el material, ya sea el chocolate, el azúcar o los distintos comestibles que la artista incorpora en sus instalaciones. Acto seguido, el público puede o no comerse un trozo de la instalación o escultura, de manera que la audiencia experimenta un acercamiento progresivo con la obra, evidentemente, a través de todos los sentidos y de diversas experiencias sensoriales.

³⁵ Roland Nachtigäller, “Introduction” en *Sonja Alhäuser: Immerzu*. (Köln: Verlag der Buchhanlung Walter König, 2007), p. 90.

³⁶ *Ibid.*, p. 90

³⁷ Véase el curriculum de Sonja Alhäuser para la lista de exhibiciones.

³⁸ A este respecto hay que aclarar que la venta de sus dibujos y su cotización están definidos por un factor establecido en el mercado de arte alemán. Para Alhäuser el factor asignado hasta la fecha de la entrevista era el 22, mismo que al multiplicarse por la suma de la base y la altura de un cuadro da como resultado la cantidad en Euros por la que se puede adquirir determinada obra. En la entrevista, la artista comentó que tiene obras con un costo de hasta € 6,000.00. En el caso de la litografía “*Caipirinha for two*”, el costo es de € 600.00; dato disponible en: <www.kunst-buero.de/editionen/sonja_alhauser/sonja_alhauser.html> [Consultada marzo 2009]; Conversación con Sonja Alhäuser, 13 de diciembre de 2008.

Ver para comer: Las acuarelas, los dibujos y las litografías

En la escena artística alemana son conocidos los múltiples cuadros de Alhäuser con temas de comidas y bebidas, en las que explica el paso a paso de su preparación, desde la colecta de los ingredientes, el *mise en place*,³⁹ las cocciones y las mezclas, las cuales dan como resultado final un platillo. Sin embargo, no todos los dibujos son el referente visual de la instalación: en algunos casos son obras separadas y en otros son el inicio de su proceso creativo, el cual se visualiza como una lluvia de ideas en donde la artista estructura sus pensamientos para dar pie a la construcción de las instalaciones,⁴⁰ como en el caso del estudio realizado para la obra *Demonstration* (2005). [Fig. 9]

Para la realización de la obra gráfica, la artista utiliza papeles en los que a través de distintas técnicas –como la acuarela, la litografía o la pintura acrílica– proyecta sus fantasías y experiencias. Aunque la artista utiliza distintas técnicas y en ocasiones las mezcla, Alhäuser prefiere la acuarela debido a que este material le permite plasmar de una manera fácil y dinámica todo aquello que

quiere exponer.⁴¹ Sin embargo, esta técnica le presenta retos para poder utilizar toda la gama de colores, dado que para poder colorear al blanco de la harina, el azúcar o la sal, necesita que el papel sea de un color distinto; de ahí que utilice un papel de color vainilla para poder plasmar dichos elementos y que éstos se diferencien del fondo.⁴²

³⁹ El término francés (lit. *puesto en el lugar*) se emplea en gastronomía para definir las tareas de preparación de un comedor, bar, cocina, etc., ya sea para el servicio ordinario o para un evento. Véase Senén Pérez, *Diccionario gastronómico*. (México: Trillas, 2003), p. 80.

⁴⁰ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008. “Es importante para mí antes de las obras, hacer este *brainstorming*. Realmente trabajo con este dibujo y lo uso como una guía de trabajo, un mensaje que puedes usar, que puedes usar como un *storyboard*.” (Traducción propia)

⁴¹ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008. “Me gustan las acuarelas, son muy exactas por que es muy directa y no puedes mentir, es muy honesta. La uso porque ves a través y cuando hay una falla, la corriges y haces lo siguiente. También es muy rápida para trabajar, pues no necesitas esperar si algo esta bien. El hecho de que sea húmeda te permite incorporar otro color y esto es lo ideal para mí.” (Traducción propia)

⁴² Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

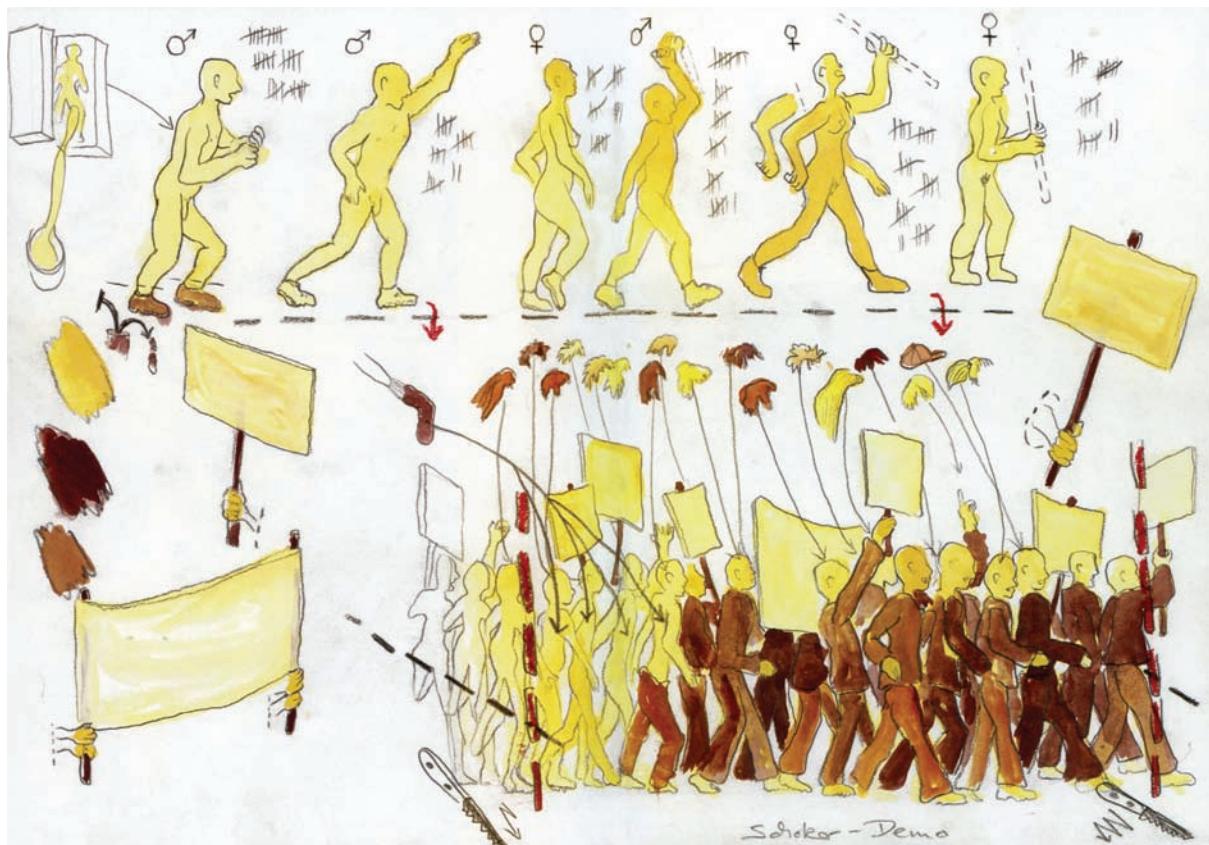


FIG. 9: Sonja Alhäuser. Schoko-Demo, 2005
Acuarela y lápiz sobre papel.
FOTOGRAFÍA: Catálogo Kunst in Schokolade

En general, la mayoría de los cuadros poseen una narrativa visual cíclica a través de la cual la artista fuerza al espectador a concentrarse poco a poco en los pequeños detalles y situaciones presentadas para poder descifrar el suceso principal. En su intento por cumplir con este objetivo, Alhäuser se ayuda de procedimientos diagramáticos, como los que son empleados en los *cómics* o los *storyboards* de las películas. A primera vista, la composición de los cuadros parece caótica –pues se mezclan distintas escenas en una sola– y no se ven en ellos sucesos aislados sino una cadena de eventos relacionados en una historia en común: desde el inicio de una preparación, la digestión de los alimentos y su transformación en sustancias que finalmente el cuerpo desecha, ya sea orina o excremento.

En este sentido, es pertinente apuntar que Alhäuser no muestra únicamente escenas placentras sobre la preparación de sus recetas; en algunos casos, por ejemplo, muestra la sangre de cuando se corta la carne, o bien reacciones

fisiológicas consideradas como privadas tales como la micción o la eyaculación. mismas que se muestran sin ningún tabú. La artista conoce el sistema digestivo y su anatomía, el paso y las transformaciones que sufren los alimentos y el cuerpo durante la ingesta, pero no necesita ser exacta gráficamente para ser comprendida por los espectadores.⁴³

En ciertas ocasiones, la artista representa una especie de *memento mori*: dibuja huesos de animales, hombres y mujeres, haciendo referencia al ciclo de la vida en el que, además de nacer y tener relaciones sexuales, el cuerpo humano, al igual que los alimentos, se transforma en huesos y materia que se incorporan de nuevo al entorno. En las obras *Gegen*

⁴³ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008. “A veces uso la anatomía más de lo necesario, porque quiero saber el camino. [Refiriéndose al paso por el interior del cuerpo y del sistema digestivo]” (Traducción propia)

Schwermut (Contra la melancolía, 2002) [Fig.10] y *Fliegenpilz-Schlückchen* (Probadita del hongo matamoscas, 2002)⁴⁴ [Fig. 11], Alhäuser muestra el proceso de elaboración de un brebaje a base de hongos, ancas de rana y un licor de apariencia desconocida que es bebido por un hombre recostado en la yerba. En estos cuadros se puede observar el proceso digestivo en el estómago y los intestinos, para finalizar con la excreción; pero también se muestra, en segundo plano, el desprendimiento de la osamenta de los sujetos como un recordatorio del hecho de que todo lo que una vez provino de la tierra, algún día regresará a ella. Los cuadros son una alegoría del ciclo de la vida o una *vanitas* neobarroca, tal como la artista concibe sus obras y a sí misma.⁴⁵

PAG. 46

FIG. 10: Sonja Alhäuser, *Gegen Schwermut*, 2002
Acuarela, acrílico blanco y lápiz sobre papel.
48 x 32 cm.

FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser.

PAG. 47

FIG. 11: Sonja Alhäuser, *Fliegenpilz-Schlückchen*, 2002
Acuarela, acrílico blanco y lápiz sobre papel.
29.7 x 42 cm.

FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser.

⁴⁴ Este hongo es considerado como alucinógeno.

⁴⁵ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008. "Uso la anatomía por que necesito demostrar donde está y después a donde va. Tiene que ver con el proceso, pero también me interesa este proceso también. Tiene una forma, al principio es muy bonito, es una pieza de chocolate y después de todo esto es café como nuestra tierra. Ésa es la razón por la que nuestro huesos cuando como. Comer es una idea del barroco también, por éstas naturalezas muertas, éstas *vanitas* con los cráneos y las frutas frescas. Es un pensamiento muy barroco y creo que soy muy neobarroca. Cuando muestras huesos, es un poco esta idea. Tal vez pinto mis propias *vanitas* en esas cosas. Es como un recuerdo de: ¡Hola, ese es el gran momento, ahora estás con tu amigo y comen helado de chocolate, pero mira aquí están los huesos! Es más sobre el momento en el que estás, el valor de éste momento." (Traducción propia)





"Fliegenpilz-Schlückchen", Mai 02, SAChä...
SAChä...

Como se mencionó anteriormente, la disposición de los cuadros de Alhäuser obedece a una narrativa circular e infinita, en donde el espacio parece ilimitado, excepto por aquél que circunscribe el soporte. En este sentido, la mirada del espectador que contemple la obra, y que quiera desentrañar su contenido, debe guiarse por las flechas y símbolos que Alhäuser incorpora en el cuadro, aunque en ocasiones las diferentes escenas se superponen. La señalética forma parte importante del esquema⁴⁶ gráfico que la artista utiliza como medio para estructurar el aparente caos de los cuadros y también sirve para sugerirle al espectador el camino que debería seguir su mirada. Ésta es una ayuda que no permite dudar sobre lo que se está tratando de expresar, aunque tampoco significa que el público tome nota para elaborar las recetas. Alhäuser utiliza las flechas para hacer notar que existe movimiento en los objetos y para enfocar la atención del público a ciertas acciones que suceden en la escena y que estas no pierdan relevancia.⁴⁷

Así también, el uso de viñetas, flechas, señalizaciones y globos de diálogo –a semejanza de los que se usan en los *cómics*– permiten que el espectador capte de manera más sencilla una serie de imágenes narrativas, en vez de una

sola imagen que aspira a representar un suceso complejo.⁴⁸ En los cuadros, los globos de diálogo o bocadillos sirven para revelar las reacciones de memoria, sueños o deseos que se desencadenan en los personajes una vez que éstos han consumido el alimento, lo que también sucede con los participantes del público al momento de ingerir parte de la obra. Por ejemplo, en la litografía *Erdbeershake* (2002) [Fig. 12], se observa que la mujer que bebe el batido de fresa, tiene el recuerdo o la imagen mental de otra fémina –probablemente ella misma– a la que se puede ver desnuda en una actitud muy relajada y disfrutando de un baño de burbujas. La intensidad y el carácter de las acciones presentadas en las viñetas son resultado de la expresión de la fuerza que los espectadores le

⁴⁶ De acuerdo a Gombrich, los esquemas sirven para mostrar imágenes de cosas en relaciones lógicas en lugares espaciales. Éstos no son procesos de abstracción o una tendencia a simplificar, conforman la primera y más amplia característica aproximada que se estrecha gradualmente hasta encajar con la forma que debe producir. Véase Ernst H. Gombrich, *Arte e ilusión: Estudio sobre la psicología de la representación pictórica* (Hong Kong: Editorial Debate, 1998), p. 64-140.

⁴⁷ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

⁴⁸ Ernst H. Gombrich, *La imagen y el ojo: Nuevos estudios sobre la psicología de la representación pictórica*. (Madrid: Alianza Editorial, 1982), p. 278.

imprimen al dibujo, pues son ellos quienes, en última instancia, tienen la facultad de proyectar actitudes y sensaciones en las imágenes que observan, basándose en las experiencias previas e imágenes similares de las que tengan conocimiento.



FIG. 12: Sonja Alhäuser, *Erdbeershake*, 2002.
Litografía coloreada a mano.
37.5 x 28.5 cm.

ILUSTRACIÓN: http://www.kunst-buero.de/editionen/sonja_alhauser/sonja_alhauser.html

PAG. 50

FIG. 13: Sonja Alhäuser, *Caipirinha for two*, 2002
Litografía coloreada a mano.
37.5 x 28.5 cm.

Sonja Alhäuser también incorpora la noción de movimiento en sus cuadros, lo cual permite una fácil comprensión de las acciones dentro de un contexto que difícilmente da margen a errores. Los espectadores son capaces de distinguir las múltiples mini escenas por separado haciendo uso de una mirada móvil y en constante cambio, puesto que la atención se fija en un punto y repentinamente cambia a otra posición dentro del cuadro. Sin embargo, la mirada no es la única que se mueve; también los objetos cambian de una posición a otra como si las escenas fueran los cuadros por segundo de una película resumidos en un sólo lienzo y presentando distintos periodos de tiempo: el pasado, el presente y el futuro.⁴⁹ [Fig. 13]

⁴⁹ El efecto de constante movimiento dentro del cuadro se asemeja a las pinturas futuristas, aunque sólo en el estilo que estas últimas presentaban, ya que se trataba de captar la realidad en su unitaria multiplicidad, en su movimiento incesante, en su vida, en suma, que es parte de la vida universal. Véase Mario de Micheli, *Las vanguardias artísticas del siglo XX* (España: Alianza Forma, 2006), p. 219.



Caipirinha - für Zw., 2009
e.a. # 100, Alch. 40%, für Kellner

En los cuadros en los que se muestra una receta, la señalética de Alhäuser es más precisa. Cada uno de los trazos e íconos tienen un porqué, pues refuerzan la lectura y comprensión de la fórmula. Por ejemplo, si la artista quiere especificar que se debe usar un kilo de harina para cierto tipo de preparación, lo hace a través del símbolo de la espiga de trigo, en donde cada grano equivale –para la artista– cincuenta gramos, de tal forma que la cantidad de harina que debe utilizarse depende de la suma de espigas y del cálculo estimado. Generalmente, Alhäuser utiliza estos elementos en recetas especiales de horneado, en las que incluye, por ejemplo el tiempo de los procesos o la calidad que debe tener la mantquilla. No obstante, el lenguaje de símbolos que Alhäuser emplea termina por ser una herramienta más clara y precisa para ella misma, ya que si el espectador no conoce la equivalencia de las medidas o los tiempos de cocción no puede llegar a la asimilación tal cual de una receta, aunque sí puede dar una lectura general de los símbolos y tener una idea global de lo que se está tratando de explicar con ellos.⁵⁰

Por último, es importante destacar que los dibujos, las acuarelas y las litografías de Alhäuser

son el único vestigio de sus instalaciones, y que por tanto son éstas, en cierta medida las que se pueden conservar, comprar y considerar como la documentación de sus obras. Es precisamente a través de fotografías y en ocasiones de videos, que es posible conocer de qué manera estaban situados los dibujos y las esculturas, así como la manera en que interactuaron las personas con la obra y el proceso de evolución de las instalaciones. Sin embargo, la artista no considera a las fotografías y a los videos como parte de la obra; para ella son únicamente evidencia documental del momento.⁵¹

Si bien los dibujos son el comienzo y complemento de las esculturas e instalaciones de la artista, la relación entre éstas y la interrelación de los sentidos de los espectadores-participantes con las obras es el principal objetivo de Sonja Alhäuser.

⁵⁰ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008. "Amo los símbolos y los rituales, y debe ser así un poco. Si quieres entender mis dibujos y esculturas, estás invitado a entrar en este mundo de símbolos y ese es mi propio lenguaje. Creo que es un lenguaje muy especial y para mí es muy simple porque lo uso todo el tiempo y es muy fácil. Cuando lo ves por primera vez no entiendes todo, pero eso no es tan importante."

⁵¹ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

DegustARTE: Materias comestibles como detonantes de la experiencia sensorial

Las instalaciones comestibles de Sonja Alhäuser son elaboradas –la mayoría de las veces– en chocolate. Pero es vital preguntarnos ¿cuáles son los motivos por los que Alhäuser encuentra tan interesante este material? y ¿de qué manera se estimulan los sentidos al utilizar alimentos en las obras de arte? En relación a la primera pregunta, la preferencia de la artista por el chocolate como material de trabajo tal vez se deba a su color, a sus cualidades exóticas o a la capacidad de este alimento para conllevar a situaciones estéticas de gusto; a la cercanía corporal que genera e inclusive a sus propiedades como proveedor de energía.⁵²

Como se mencionó párrafos arriba, la audiencia de Alhäuser no sólo contempla la obra, sino que en ocasiones también la huele, la ingiere y percibe las cualidades sensoriales del (los) material(es), verificando con certeza los objetos a los que se enfrentan. De ahí que la cercanía corporal y sensorial del espectador con el material sea

aprovechada por la artista para la construcción de sus obras, y que adquiera especial importancia la adecuada conservación de su principal material de trabajo. Dado que el chocolate es un producto orgánico –por tanto mucho más susceptible y vulnerable a factores como la humedad, el calor, el frío y el oxígeno–. Alhäuser tiene presente que éste no puede mojarse o refrigerarse, pues generarían cristales que afectarían su viscosidad y su aspecto. Asimismo, debe tener en cuenta el manejo preciso de las temperaturas, pues éstas serán las que permitan la correcta solidificación del material y la conservación de sus aromas.

Alhäuser ha aprendido que el chocolate tiene un periodo de conservación limitado –máximo de un año– y que después de este tiempo comienzan a generarse hongos y levaduras que

⁵² Rolf Ricke, “Sweet temptations” en *Kunst in Schokolade: Chocolate Art* (Alemania: Hatje Cantz Verlag, 2005), p. 108.

cambian su aspecto, sabor y aroma: por estas razones es muy difícil preservar las obras hechas con este material.

Sonja Alhäuser considera al chocolate como material y color en un sólo elemento ⁵³, pero es importante recalcar que al ser un alimento, éste también posee cualidades aromáticas, táctiles y sápidas que la artista potencia en sus obras sin jerarquizar a una u otra como más relevante; para ella, todas las sensaciones sirven para despertar en la audiencia distintas experiencias sensoriales. En este sentido, uno de los primeros acercamientos sensoriales que tiene el espectador con las obras de Alhäuser es de tipo visual, puesto que al estar frente a las instalaciones se observan los cuadros que acompañan a las esculturas, pero también se advierte el aspecto cromático y la textura aparente de los objetos.

En cuanto al color, el chocolate posee un amplio espectro de tonalidades cafés, que pueden variar desde el café negruzco, el café oscuro y el café rojizo, pasando por matices más claros hasta llegar al blanco y en algunos casos a tonos violetas.⁵⁴ Sin embargo, las diferentes gradaciones del chocolate dependen de la cantidad de cacao y manteca de cacao —de coloración blanca—, en donde las proporciones y tonalidades obedecen completamente a la preferencia y el uso que vaya a darle la artista. También en ciertas ocasiones y para dar otro efecto cromático al chocolate, Alhäuser colorea el material con pigmentos vegetales comestibles, aunque en general la artista prefiere utilizarlo en su color natural.

⁵³ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

⁵⁴ Charlotte Willemsen, "Schokolade als Material der zeitgenössischen Kunst" (Tesis, Paderborn, 2006), <<http://www.charlottewillemsen.de/texte/examensarbeit.pdf>>

Las cualidades táctiles del chocolate —como la consistencia y la textura— también son relevantes debido a las múltiples sensaciones que evoca tanto en los ojos, como en las manos y en el paladar. El material puede encontrarse en estado líquido o sólido, y es utilizado por la artista en ambas formas, y en ciertos casos de manera simultánea. Por ejemplo, en la acción *Bain Marie* (Baño María, 2003) [Figs. 14] se colocó una tina de acero inoxidable llena de chocolate blanco líquido, en la cual el público podía sumergir parte de las esculturas de mujeres hechas en chocolate oscuro, como una especie de *fondue*. Alegóricamente, en la obra se sumergía y se mutilaba al otro para ser comido. En cambio, para la instalación *Schokoladenbad* (Baño de chocolate, 2004) [Figs. 15], se llenó una tina de chocolate de leche, en donde se permitía a cualquiera que se dispusiera a hacerlo tomar un baño relajante dentro de la tina de la galería.



FIGS. 14: Sonja Alhäuser. *Bain Marie*. Goetheinstitut Lyon, 2003.
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser



FIGS. 15: Sonja Alhäuser. *Schokoladenbad* (Baño de chocolate), 2004.

TINA: Acero inoxidable y chocolate de leche temperado. (60 x 160 x 80 cm.)

BIOMBO: Algodón, acero inoxidable, acrílico y lápiz. (180 x 200 cm.)

FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser.



DETALLE: Modelo simulando la posible interacción del público con la obra.
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser.



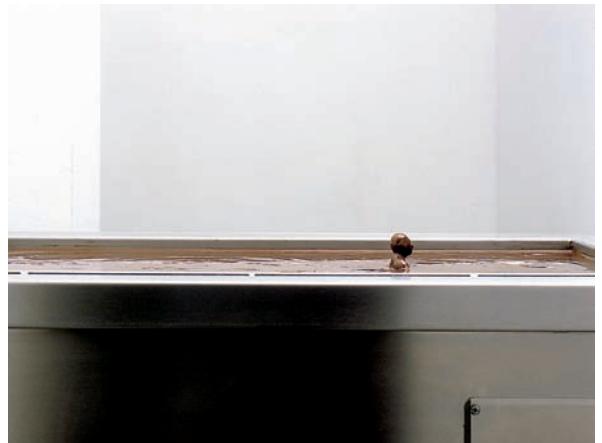
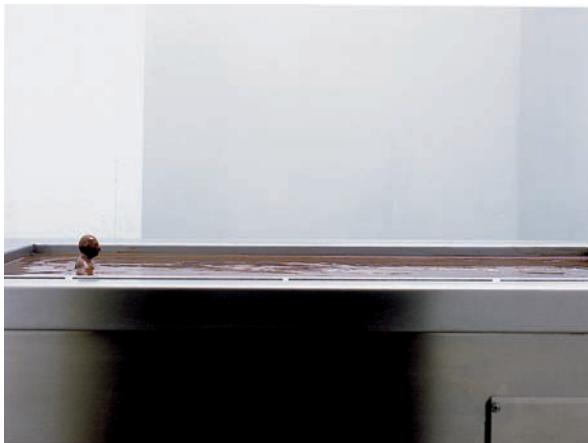
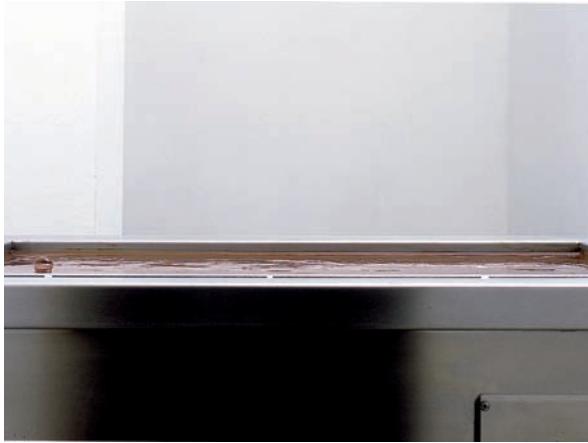
DETALLE: Dibujo-boceto de la preparación y concepción de la instalación.

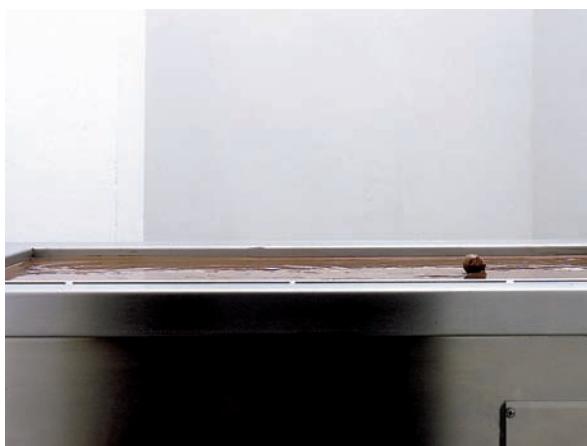
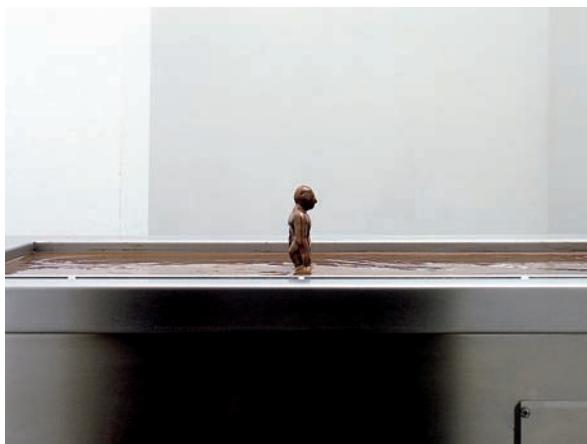
En este caso no se comía el chocolate, pero sí se podía, a través de éste, acceder a experiencias estéticas por medio de la vista, el olfato y el tacto. Otro ejemplo en el que la artista ha utilizado chocolate líquido es la instalación *Schokoladenmaschine* (Máquinas de chocolate, 1997) [Figs. 16], donde se expusieron dos tinas de acero inoxidable, una llena de chocolate blanco y la otra en oscuro, ambos en estado líquido. Sin embargo, en la obra únicamente se podían observar a las figuras de un hombre y una mujer que salían de las dos tinas haciendo movimientos progresivos, para que en un instante ambas figuras se encontraran de frente fuera del chocolate.



FIGS. 16: Sonja Alhäuser. *Schokoladenmaschine* (Máquina de chocolate, 1997. Versión de chocolate oscuro para la figura del hombre y la de chocolate blanco para la mujer. 1 x 62 x 120 cm

FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser.





DETALLE: Evolución de movimiento de la máquina de chocolate.

FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser.

En el caso del chocolate en estado sólido, la artista suele realizar vaciados que después moldea con algunas herramientas y con las manos, involucrándose así con la obra y el material de una forma íntima. Por ejemplo, para la construcción de la obra *Demonstration* (Manifestación, 2005),⁵⁵ la artista elaboró vaciados de chocolate de pequeños hombres y mujeres,⁵⁶ y proporcionó a cada personaje una identidad, una vestimenta y una posición distinta. Posteriormente, los agrupó y alineó simulando una marcha —como lo indica el nombre de la obra—, donde cada espectador podía imaginarse libremente el motivo o la razón de la manifestación. Las figuras estaban compuestas en un 60% de manteca de cacao y el 40% restante era chocolate blanco.

⁵⁵ La obra fue presentada en el marco de la exposición “*Kunst in Schokolade*” bajo la supervisión del Museo Ludwig (Colonia) y el Museo Imhoff-Stollwerck (Colonia) del 17 de marzo al 19 de junio 2005.

⁵⁶ El proceso que usa la artista para la construcción de estas figuras se basa en el vaciado del tronco de los personajes, para después ensamblar los brazos, piernas y cabezas con distintos rasgos y posiciones. Posteriormente con la temperatura de las manos, va moldeando las figuras para imprimirles un carácter uniforme y personal, ya que al usar punzones raya el chocolate y como consecuencia la superficie no se ve lisa y tersa como ella lo desea.

Esta mezcla –formulada por la artista– permitió que la obra tuviera más estabilidad y se conservara por más tiempo, ya que aunque la escultura no era de gran formato, estaba destinada a ser expuesta por un periodo determinado y sin la posibilidad de ser consumida. [Figs. 17, 18]



FIGS. 17: Sonja Alhäuser, *Demonstration*, 2005
Escultura en chocolate de leche, oscuro y blanco. 18 x
35 x 50 cm.

FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser. Em eum es am vent



Demonstration, 2005. (Detalle)

FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser. Apit re quas audaep

Las texturas del chocolate en estado sólido son variadas y tienen la capacidad de remitir a diferentes sensaciones, ya sea a través de superficies lisas o incorporándole al material elementos como nueces o grumos para hacerlas crocantes. Las variantes en las texturas, al igual que en el color, son decisiones de la artista y sirven para dar diferentes efectos y para provocar distintas sensaciones en la audiencia.⁵⁷ Éstas no sólo se aprecian por la vista o el tacto: al momento de introducir un pedazo de la obra en la boca, la sensación fundente que el chocolate activa, detona un perfil de impresiones único y diferente para cada persona, el cual este se extiende por toda la cavidad oral y por toda la garganta.⁵⁸ En este sentido, la tersura o la consistencia crocante del chocolate podrá ser más o menos agradable en el paladar de las diferentes personas que lo ingieren.

⁵⁷ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

⁵⁸ Rolf Ricke, p. 110.



FIGS. 18: Prototipos de cabezas en chocolate blanco utilizadas en la obra *Demonstration*. Las piezas se intercalaban en los cuerpos al igual que las extremidades, para dotar a los cuerpos de gestos y posiciones distintas.
FOTOGRAFÍA: Mariana Meneses



DETALLE: Vaciado de hombre en chocolate blanco utilizado para la obra *Demonstration*.
FOTOGRAFÍA: Mariana Meneses

Además, las texturas rugosas sirven para dar otro aspecto visual a las obras y apoyan las respuestas sensoriales que Alhäuser quiere desencadenar en los espectadores desde un inicio. Para la obra *Installation mit Schokokugeln* (Instalación con bolas de chocolate, 2000) [Figs. 19], la artista elaboró bolas gigantes de chocolate grumoso con un espesor considerable, que eran dispuestas sobre el piso de la galería y que los espectadores podían comerse, siempre y cuando pudieran, pues por las características de las bolas no podían ser quebradas únicamente con la fuerza de las manos, en ocasiones se necesitaba arrojarlas contra el piso para romperlas. En este caso, los grumos y las diferentes texturas percibidas en las manos y lengua eran las que podían darle una pista al espectador sobre la cantidad de chocolate utilizado en cada una de ellas.



FIGS. 19: *Installation mit Schokokugeln*, 2000.
Kunstraum Düsseldorf
FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser



DETALLE: *Installation mit Schokokugeln*, 2000. Leipzig.
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser.

La artista también reconoce que la sensación sápi-da es importante si lo que busca es fomentar una experiencia placentera en los participantes, de ahí que resulte relevante la distinción entre aquellas obras que están destinadas a ser consumidas por el público y las que sólo serán contempladas. En el caso de las primeras, Alhäuser toma en consideración los sabores de los materiales y juega con éstos. La artista primero seduce a la audiencia por el aroma y así los incita para que prueben la obra, por lo que resulta de suma importancia la calidad del material, pues ésta influirá tanto en el color, como en el aroma y el sabor.⁵⁹ Por ello, Alhäuser pone especial cuidado

⁵⁹ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008. "Cuando se que las obras van a ser comidas, es importante tener un gran sabor, porque juego con esto. Juego con la seducción y la tentación. Debes envolverte con el aroma para que así pienses que necesitas probarlo. Pues cuando lo pruebas, necesitas hacerlo de nuevo porque esta muy sabroso. Pero cuando realmente quiero volverte loco por el chocolate, es necesario tener muy buen chocolate. Me gusta jugar con el sabor, así que cuando tengo suficiente dinero, compro del mejor, pues no solo es un material para colorear, también el sabor es importante" (Traducción propia)

en la selección de la materia prima para estas obras, e incluso establece una fecha de caducidad con el propósito de informarle al público que no corre ningún riesgo al ingerir las mismas.⁶⁰

Antes de consumir una obra, los participantes la huelen, por lo que la cualidad aromática del chocolate y de los demás materiales comestibles constituye un aspecto fundamental para detonar experiencias sensoriales dentro de las acciones de Alhäuser. En el caso del chocolate, el aroma dependerá de la cantidad de azúcar y cacao que tenga la mezcla, así como de sustancias perfumadas que son añadidas, como las especias (canela, clavo, comino, cúrcuma, pimienta, por mencionar algunas) y demás flores y hierbas (vainilla, lavanda, amapola, menta, hierbabuena, entre otras). La variedad de aromas seleccionados por la artista, así como la intensidad de los mismos, cumple una función central en la estimulación de los sentidos del público en distintas escalas. Debe señalarse, sin embargo, que a mayoría de las veces la aceptación o el rechazo de los aromas constituyen juicios subjetivos de cada una de las personas, y que es posible que la percepción

de un aroma penetrante durante un tiempo prolongado termine por causar sensaciones de repulsión y hartazgo.

En las obras de arte tradicionales, los espectadores únicamente tenían acceso –visual, por lo general– a la materia constitutiva de las mismas. En cambio, el hecho de que el espectador enfrente la experiencia de oler y comer las obras de Alhäuser hace inevitable que surjan las reminiscencias a momentos asociados con el consumo del mismo material, puesto que una de las características de los aromas es la de despertar la memoria y activar los recuerdos.⁶¹

Lo anterior aplica incluso para la propia creadora, quien refiere que el recuerdo de su infancia –en

⁶⁰ Para obras de chocolate, tengo fecha de caducidad, así que quienes quieren comprarlas, tienen una fecha límite para hacerlo. Después de éste tiempo es un souvenir de mi obra, porque no puedo controlar lo que hacen con ella.” Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008; Charlotte Willemsen, <<http://www.charlottewillemsen.de/texte/examensarbeit.pdf> >

⁶¹ Gibson, p. 147

el que están presentes, por ejemplo, los pasteles y dulces que su madre le preparaba–, marcó en cierto grado la importancia que tienen los perfumes en su obra: “Crecí con este aroma en la nariz y ella [su madre] no sólo usaba chocolate, también otras cosas dulces. Para mí es muy importante en toda mi obra”⁶²

Luce Giard señala que las prácticas alimentarias son inamovibles y que éstas siempre van ligadas a la primera infancia y al mundo maternal.⁶³ En el caso del chocolate, es de destacar la caracterización de dicho alimento como un símbolo de apego y seguridad, sentimientos que se inculcan en la infancia, la misma etapa en que se aprende a distinguir lo que más nos gusta.⁶⁴ Pero también es importante mencionar que los niños en edades tempranas asocian al chocolate como un premio o reconocimiento por sus buenas conductas o acciones.⁶⁵ El gusto de Alhäuser por el chocolate inició en la infancia, una etapa marcada por las preparaciones culinarias de su madre y por el papel que ese material desempeñaba, refuerzo a su buena conducta. De cierta forma, la infancia de Alhäuser marcó su tendencia por revalorar

las experiencias sensoriales, ya sean los aromas o los sabores dulces, y marcó su predilección por utilizar el chocolate como material plástico.

La artista involucra su cuerpo y sus sentidos en la construcción de sus obras, generando cierto grado de sensualidad,⁶⁶ y creando una íntima relación entre la artista y el chocolate. Para la

⁶² Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

⁶³ Luce Giard, “Hacer de comer” en *La invención de lo cotidiano: 2. Habitar, cocinar* (México: Universidad Iberoamericana, 2006), p. 188.

⁶⁴ El disfrute del chocolate en nuestra sociedad siempre está relacionado con esas muestras de aceptación infantiles, ya que esas muestras están incluidas al consumir el chocolate y también simplemente pensar en el chocolate. Charlotte Willemsen, <http://www.charlotwillemsen.de/texte/examensarbeit.pdf>

⁶⁵ Conversación con Sonja Alhäuser, 13 de diciembre de 2008.

⁶⁶ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008. “Cuando trabajas con chocolate necesitas olerlo y tienes estas grandes ollas. Es muy duro al principio cuando tienes estos grandes bloques, necesitas cortarlos y usar un martillo, así que es como una escultura muy grande. Realmente necesitas energía para cortarlo y perturbarlo. Luego huele y cambia la consistencia y es como si estuvieras en un recipiente con crema. Lo mezclas con las manos y es todo café, tienes el chocolate hasta los brazos y lo lames algunas veces, así que me gusta trabajar con el chocolate.”

creadora es importante tener proximidad y sensorial con el material, pues ello le experimentará lo que en algún momento también le pasará a su audiencia, además de que, como ella misma lo indica, tener contacto directo con el chocolate, sentirlo, olerlo y probarlo, resulta una experiencia muy erótica y sexual.⁶⁷

Sin embargo, la elección de chocolate como material de trabajo también tiene que ver con la fascinación que los europeos tienen por este alimento, pues desde que fue introducido en su cultura culinaria no ha dejado de seducir a la imaginación. Considerado en la antigüedad como un alimento mágico con poderes afrodisíacos, hoy artistas como Alhäuser han encontrado en el chocolate un material dúctil poseedor de múltiples implicaciones culturales, sociales e incluso políticas para su utilización.⁶⁸ Las características afrodisíacas que frecuentemente se le atribuyen al chocolate son proporcionadas por sustancias químicas como la feniletilamina, la anandamina y el triptófano, que regulan sensaciones de euforia, atracción o excita-

ción, pero también poseen un efecto relajante y de satisfacción. De ahí que popularmente se conozca al chocolate como un poderoso antidepresivo o como estimulante sexual,⁶⁹ y que el alimento en sí mismo encierre connotaciones eróticas.

Sonja Alhäuser maneja el chocolate de una forma agradable. Conoce y reconoce que así como el acto de comer es una de las actividades más satisfactorias y placenteras de los seres humanos, la asociación de lo dulce del chocolate, el mazapán o el azúcar, evocan momentos agradables y con múltiples interpretaciones que se desatan en los participantes de sus instalaciones. De la misma

⁶⁷ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

⁶⁸ Mercedes Replinger. "Recetarios indigestos en arte contemporáneo" en *Comer o no comer o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX* (España: Centro de Arte de Salamanca, 2003), p. 247.

⁶⁹ Alan Gordon. "Is the plight of the Chocoholic Psychological or Physiological?" Disponible en: <<http://www.the-healthzone.co.uk/articles/articles%20by%20alan%20gordon/chocoholics.htm>> [Consultada 6 diciembre 2005]

manera, la habilidad artesanal de la artista y el conocimiento que tiene del material se ven reflejados en la correcta elección de la gama cromática, el sabor, las texturas y los aromas. Esta astucia le permite formular sus propias combinaciones, de manera que los participantes puedan percibir distintas experiencias sensoriales en la misma obra. En este sentido, la interacción multisensorial con la obra y la participación del público son los aspectos fundamentales, por lo que la artista hace uso tanto del chocolate como de otros comestibles para despertar los sentidos de su audiencia y así provocar el acto participativo y una experiencia única. Sin embargo, la artista no jerarquiza a ningún sentido como el más importante, ni menosprecia ninguna sensación; para ella la interrelación de los cinco sentidos es lo que genera una apreciación más completa de su trabajo, pero al mismo tiempo sus obras permiten que el público interprete libremente las emociones y los estereotipos asociados a y detonados por el material, por lo que todos los recuerdos o evocaciones son válidos y bienvenidos.

Capítulo 3

Comiéndose el arte:
La experiencia sensorial
como detonante del acto
participativo del público



En las exposiciones de Sonja Alhäuser, el público que asiste a la galería observa los cuadros que explican la preparación de las obras y de manera simultánea ven la instalación, y desde la entrada pueden percibir el aroma de los materiales con los que se elaboró. Después toman un trozo de la obra y la acercan a su nariz para olfatearla, la introducen a la boca y ciertamente con un grado de incertidumbre la saborean, pueden sentir la textura y el sabor, la consistencia y tal vez algunos se dejen llevar por aquellos recuerdos que les llegan a la mente al probar el chocolate, el caramelo o demás alimentos incorporados en la obra.

Ciertamente es a partir de una experiencia sensorial que la audiencia puede participar, interactuar con la obra y vivir una experiencia estética; sin embargo, para que esta relación se dé es necesaria, justamente, la experiencia sensorial. El binomio participación-experiencia sensorial es necesario para que la obra tome sentido y siga transformándose hasta desaparecer, visualizándose un fenómeno de construcción y destrucción-deglución de la obra de arte e infiriéndole, de esta manera, un carácter efímero y transitorio tanto a la obra como al acto participativo.

En este capítulo se aborda la dinámica de participación que generan las obras de la artista. En primer lugar se analiza y describe que el acto participativo del público se detona a partir de las experiencias sensoriales que provee la obra y los materiales que la constituyen, generando una experiencia estética en los espectadores. Posteriormente, en el segundo apartado, se explica brevemente en qué consiste el arte de participación, siguiendo los epistemes de autores como Frederico Morais, Frank Popper, Nicolas Bourriaud, Paul Ardenne, Christine Buci-Glucksmann y José Fernández Arenas, quienes han estudiado el acto participativo de la audiencia en *happenings*, *performances* e instalaciones. Después se analiza en una instalación específica de la artista, cómo la noción de participación y de juego fungen como puntos vitales dentro del ciclo de vida de las instalaciones: crear para destruir a través de la participación de la audiencia. Finalmente, se propone que a través del acto participativo en las instalaciones de Alhäuser, es posible visualizar la generación de un vínculo social temporal, siguiendo la noción de *communitas* de Victor Turner y Richard Schechner, como fue evidente en su exposición del 2001 y a la que se hace referencia más adelante.

La experiencia sensorial como elemento detonante de las obras de Alhäuser

En el año 2001 se realizó la exposición *Eat Art* en el Museo Busch-Reisinger de Harvard, donde se expusieron piezas de Joseph Beuys y Dieter Roth en relación al uso de alimentos dentro de la obra de arte. Sonja Alhäuser fue invitada a participar en la exposición y para el evento realizó una instalación que consistía en un pedestal de chocolate, palomitas de maíz y caramelo, el cual fue pintado con colorantes vegetales en el mismo tono de los pedestales normales en los que se exhibían las obras de Roth y Beuys.⁷⁰ Sobre el pedestal comestible, Alhäuser colocó figurillas de mazapán con la forma de los artistas Beuys, Roth y ella misma (cabe destacar que la incorporación de su propia figurilla junto a la de los personajes que han ejercido tanta influencia sobre su trabajo puede interpretarse si la artista se elevara al mismo nivel de importancia de los otros dos creadores. Encima de las esculturas, Alhäuser colocó a modo de vitrina protectora un cubo de azúcar semitransparente simulando uno de plexiglás; de esta manera, se aparentaba el efímero resguardo de la obra y al mismo

tiempo se le permitía ver al espectador lo que ahí se exponía. En las paredes y alrededor de las esculturas se expusieron los cuadros que la artista había realizado con motivo de la exposición: el proceso de creación de esa instalación en específico. [Figs. 20]



FIGS. 20

⁷⁰ El elemento del pedestal era importante para Alhäuser, pues según la artista, se eleva categóricamente el objeto a ser obra de arte: “el pedestal y el lugar en el que está, dicen algo sobre el valor —estético o económico— de la obra.” Véase Tanja Maka, *Eat Art: Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Alhäuser* (Museo Busch-Reisinger, Junio 2001) <<http://www.artmuseums.harvard.edu/exhibitions/busch/past/eatart.html>> [Consultada octubre 11, 2007]



Dentro de la dinámica de la acción, a la entrada del museo se proporcionaba a los asistentes pañuelos desechables para poder limpiarse las manos; con esto, algunos de los espectadores pudieron haberse sentido desconcertados acerca de lo que iban a encontrar dentro y posiblemente sólo se dieron cuenta una vez que estuvieron frente a la obra.

En la instalación del Busch-Reisinger, la intención de la artista era que el público interactuara con la obra y se la comiera, de manera que el contacto con las obras fuese a través de los sentidos. Éstos a su vez, permitirían el inicio de la percepción de la obra y generarían una experiencia sensorial y estética en la audiencia. Cabe recalcar que es la misma Alhäuser quien enfatiza que el valor de sus obras no reside en lo económico, sino en

FIGS. 20: Exposición *Sonja Alhäuser, Josef Beuys, Dieter Roth-Eat Art*, 2002. Busch-Reisinger-Museum, Cambridge, USA.
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser

el potencial de éstas para generar sensaciones en el público: “La obra contiene mucha energía y puede estimular muchos sentidos. Creo que ése es el mayor valor que una obra puede tener, cuando no sólo ves, sino cuando te involucras con la obra completamente y con todo el cuerpo”.⁷¹ De esta manera, la valoración que la artista hace de sus obras tiene cierta semejanza con el concepto de energía que el artista Joseph Beuys involucraba en sus obras: por ejemplo, en el caso de la instalación *Bomba de miel en el lugar de trabajo*, realizada para la Documenta 6 de Kassel en 1977, misma que consistía en un gran motor que molía grasa y unos tubos que llevaban la miel por todo el edificio en la exhibición. La obra de Beuys y el uso de alimentos dentro de ella hacía reflexionar al público sobre el poder de generar vínculos sociales, puesto que el artista creía que este material estaba cargado de energía y que ésta se transmitía al público a través del contacto con la obra.

“La miel en general –afirmó J. Beuys– se consideró en el contexto mitológico como una sustancia espiritual y, por lo tanto, la abeja fue motivo de adoración como una divinidad. Al fin y al cabo existía el culto a Apis [...] En el fondo mis esculturas son también una especie de culto a Apis, y no han de entenderse como explicación de procesos biológicos en la colmena, sino que deben asociarse, por ejemplo al culto a Apis, que significa también socialismo”⁷²

La instalación *Bomba de miel en el lugar de trabajo* conlleva la noción de participación, a pesar de que la miel no haya sido consumida por los espectadores. De lo que se trataba era de dar la idea de pertenencia, junto con una fuerte carga política y social.

⁷¹ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

⁷² Guasch, p. 157.

Experiencia estética y arte de participación: La experiencia performativa de los espectadores-participantes

Sin duda, la exposición de Harvard fue toda una experiencia para los que asistieron, pero ¿de qué tipo? En primer lugar se puede decir que el público vivió una experiencia sensorial; sin embargo, a partir de ésta se generó una de tipo estético.

El filósofo John Dewey, en su libro *El arte como experiencia*, entiende que en una obra de arte, la experiencia la constituyen los diferentes actos, episodios, y sucesos que se mezclan y funden en una unidad sin desaparecer ni perder su propio carácter.⁷³ Para Dewey la experiencia también tiene una cualidad emocional, a partir de la cual cada emoción está unida a los acontecimientos y objetos en movimiento. Los sentidos y las memorias que se desencadenan en esos momentos son los que nos permite tener experiencias sensoriales gustativas y placenteras, porque al momento de consumir alimentos nuestros sentidos son bombardeados por distintos estímulos visuales, auditivos, táctiles, olfativos y gustativos.

En el caso de las obras de Alhäuser, la experiencia estética es distinta para cada uno de los espectadores, puesto que las emociones despertadas son diferentes e individuales, la información proveniente de los sentidos interactúa con las memorias y experiencias previas que los espectadores tienen almacenadas en sus mentes.⁷⁴ Tal como en la obra *En busca del tiempo perdido* (1919) de Marcel Proust, donde el narrador rememora recuerdos de su infancia al probar una magdalena mojada en té, nosotros también asociamos al momento presente las sensaciones y sabores experimentados en el pasado, pero en situaciones distintas; vinculándonos emocionalmente con el acto de comer. Alhäuser es consciente de este

⁷³ John Dewey, *El arte como experiencia* (México: Fondo de Cultura Económica, 1949), p. 35.

⁷⁴ Mihaly Csikszentmihalyi, *The art of seeing: An interpretation of the aesthetic encounter* (EUA: The Paul Getty Museum, 1990), p. 18.

hecho y reconoce que ningún ser humano es capaz de abstraerse de ello; por eso lo plasma en sus dibujos y también es su principal motivación para incluir alimentos en su obra.

Los estímulos generados en distintas situaciones son retenidos en nuestra memoria y de alguna u otra forma son sacados a la luz en momentos o circunstancias similares que nos recuerdan experiencias previas. ¿Quién no ha tenido el recuerdo de su infancia cuando prueba un dulce o huele algún platillo que la abuela solía cocinar? Esas evocaciones son parte de la magia de los alimentos y permite transportarnos por breves momentos a otras épocas de nuestras vidas. La comida es el medio simbólico por excelencia, puesto que los significados construidos a través de la cultura y de la experiencia personal, nos permite reconocer cuáles alimentos nos resultan placenteros o cuáles no.⁷⁵

Posiblemente en la instalación de Alhäuser en Harvard se detonaron distintas sensaciones y recuerdos en cada uno de los asistentes, sin importar si se consumió la obra o si sólo se vio.

Con el simple hecho de entrar a la sala y oler el chocolate, el público ya se encuentra interactuando con la obra, dado que existe un vínculo particular entre los sentidos del gusto y del olfato con la dimensión emocional de la experiencia humana.⁷⁶

En este sentido, el aroma del chocolate pudo haber despertado en la audiencia sensaciones y recuerdos asociados con el material. No obstante, no sólo el público es susceptible a asociar sus reminiscencias con la obra: la propia Alhäuser, al preparar la obra y manipular los alimentos, también tiene memorias de eventos pasados, ya sean las emociones que se tuvieron durante preparaciones previas o la experiencia de haberlo compartido con otras personas en otra circunstancia.⁷⁷ En suma, la experiencia sensorial y la memoria se detonan tanto en la audiencia como en la artista, quien no es ajena a las reacciones que pueden suscitarse con los alimentos.

⁷⁵ Deborah Lupton, "Food and emotion" en *The taste culture reader: Experiencing food and Drink* (Reino Unido: Berg, 2007), p. 317.

⁷⁶ *Ibid.*, 319

⁷⁷ *Ibid.*, 320.

Dewey también menciona que se pueden distinguir dos modos de experiencia estética. El primero, el pasivo, consiste en una contemplación pura y simple que sólo conduce a perfeccionar las percepciones. El segundo, aunque también incluye una fase de contemplación, se caracteriza por los intereses del individuo; es aquél que permite escoger y considerar los elementos particulares de la realidad, y si ésta es vivida de manera placentera, se convierte en un camino para percibir a los otros y a las cosas, para escuchar, proponer y abrir la propia sensibilidad al mundo.⁷⁸

Las obras de Alhäuser contienen dos tipos de experiencias estéticas. La primera es una estética para mirar, puesto que el acercamiento inicial con sus cuadros permite al público contemplar lo que está a punto de suceder en la instalación o la manera en que se construyeron las acciones. La segunda es una estética de participación, es decir, tiene lugar al momento de tocar la obra, olerla, jugar con ella e ingerirla. Sin embargo, dentro de esta segunda experiencia estética de carácter participativo, los espectadores-participantes pueden hacer una doble valoración de la obra, ya sea como objeto artístico o como ali-

mento, en tanto que hacen un análisis sensorial de la obra de Alhäuser, aunque no propiamente con las características que pudieran tener, por ejemplo, una cata de vinos o una degustación de alimentos.

En este sentido, cabe apuntar que existen corrientes del pensamiento que justifican al gusto y el acto de comer como una experiencia estética en sí mismos. Es el caso de la filósofa Carolyn Korsmeyer, autora del libro *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía*, quien enfatiza que tal como una pintura debe ser contemplada o un poema debe ser leído o escuchado antes de poder evocar una respuesta subjetiva indicativa de belleza, también la comida debe ser masticada y tragada, y sus sabores liberados y percibidos por la lengua. Tanto los objetos artísticos como la comida y la bebida son « saboreados » como parte de la valoración que hacemos de ellos.⁷⁹

⁷⁸ Javier Abad Molina, *Experiencia estética y arte de participación: Juego, Símbolo y Celebración* <http://www.oei.es/artistica/experiencia_estetica_artistica.pdf> [Consultada el 22 noviembre, 2009]

⁷⁹ Korsmeyer, p. 69-70.

En la práctica artística existen tres instancias ineludibles: el sujeto creador, el objeto producido y la recepción de ese producto. Sin embargo, fue hasta mediados del siglo pasado cuando emergió la incorporación al sistema de las artes de la categoría de arte de participación,⁸⁰ donde los artistas tenían la necesidad de incluir al espectador-receptor como un colaborador de la obra, relegando su estatus de simple contemplador. Dentro de esta modalidad, los artistas buscaron la participación activa y dinámica del público, incrementando la relación directa con la obra y permitiendo el surgimiento de un intercambio físico recíproco e inmediato entre el sujeto y la creación artística.⁸¹

El filósofo Umberto Eco pensó que las manifestaciones participativas debían considerarse como una «obra abierta» a la cual se le puede interpretar de mil maneras⁸². A partir de esa noción es que en las acciones participativas como las instalaciones o el *performance* se busca que el público se aproxime al objeto o situación artística no sólo con la vista; por el contrario, se intenta que viva y experimente la obra multisensorialmente, posibilitando así una apertura de significados

tan vasta y diversa como la propia audiencia. En el arte de participación se gestó un cambio de roles, tanto del público como del creador. En el primero, el comportamiento de la audiencia sufrió un giro radical desde el momento en que se le invitó a involucrarse con las obras tanto a nivel intelectual y físico, ya que se le pedía que tomara la situación artística con la misma seriedad que el artista que la originaba.⁸³ Sin embargo, el público puede tener reacciones de aceptación e interacción o de rechazo y disgusto, dependiendo de la situación a la que se les enfrenta.

De la misma manera que se dio un cambio en el público, también se hizo evidente una modificación en la actitud de los artistas. El crítico brasileño Frederico Moraes, considera que los artistas que generan estrategias de participa-

⁸⁰ También se le conoce como “Part-art”, “participatory art” Véase Frank Popper, *Arte, acción y participación: El artista y la creatividad hoy* (Madrid: Akal, 1989), p. 244.

⁸¹ Ardenne, p. 179.

⁸² Adolfo Sánchez Vázquez, “De la estética de la recepción a la estética de la participación” en *Real/Virtual en la estética y la teoría de las artes* (Barcelona: Paidós, 2006), pp. 17-22.

⁸³ Popper, p. 10.

ción, constituyen el inicio de una estructura en donde la voluntad de interacción del espectador, considerado como un co-creador, es fundamental para la realización de la obra.⁸⁴ Si bien es cierto que la contribución del espectador es uno de los fines que busca este tipo de arte, puede haber acciones en las que el artista funja como otro participante más y los papeles entre creador y público se invierten dependiendo del desarrollo de la obra. De la misma manera, los artistas se plantean la experiencia artística como un fenómeno estético de integración en la vida cotidiana.⁸⁵

En las acciones que requieren de la participación del público, el entorno en el que se llevan a cabo juega un papel muy importante, pues éste ya no representa un lugar de culto para el objeto artístico. El historiador de arte Frank Popper propone que el espacio artístico en el que se expone la obra debe considerarse como un entorno más humano, en el que pueda generarse una actividad polisensorial de manera espontánea y donde exista la posibilidad de interacción entre una o más personas.⁸⁶ En este tipo de entornos

frecuentemente se juega con la noción de «No tocar las obras de arte».

Sonja Alhäuser, al incorporar alimentos en las obras como un recurso para aproximarse a la sensibilidad de los espectadores, que a su vez haga participe al público desde la ingesta de las obras, trastoca la negatividad entorno a la interacción con las obras –pues se permite incluso la ingesta de la misma– lo cual hace posible una interacción íntima. En este caso, no sólo se hace consciente al público de la acción sino que éste se adueña física e intelectualmente del objeto artístico. Si bien las obras de corte participativo no hacen uso exclusivo de materiales comestibles, en aquellas donde sí se involucra alimentos, la dinámica de interacción con el público es más directa; además se resignifica el acto de comer en un espacio designado exclu-

⁸⁴ Morais, p. 10.

⁸⁵ Molina, *Experiencia estética y Arte de Participación: Juego, símbolo y celebración* <www.oei.es/artisitica/experiencia_estetica_artistica.pdf> [Consultada 22 noviembre 2009]

⁸⁶ Popper, p. 10

sivamente a contemplar y conservar el arte, y se hace una nueva apropiación de la obra, pues el sujeto se come el arte, lo destruye e impide que el museo resguarde el objeto del acto destructivo del público.

Alhäuser hace obras efímeras, de ahí que utilice materiales como los alimentos que, dadas sus características de caducidad y destrucción, entrevén el efecto del paso del tiempo. Así, la obra desaparece o se consume delante del espectador y por la acción del mismo. Sin embargo, lo efímero no es el tiempo, sino es la cualidad material del objeto la que permite su percepción temporal. Las creaciones artísticas que evidencian un carácter transitorio son realizadas en una cronotopía específica, pues cada día y cada hora son diferentes. De ahí que la duración de una acción o una obra de arte, y el carácter irrepetible de las mismas, permitan reflexionar sobre la prioridad que los artistas dan al tiempo, por encima de la construcción y la exposición de los objetos. La repetición a futuro de los *performances* e instalaciones es prácticamente imposible, ya que si bien puede repetirse la dinámica, no puede

hacerse otro tanto con el contexto ni el público y las reacciones y participaciones nunca son idénticas en consecuencia. Es precisamente por la condición ultra-efímera de los *performances* e instalaciones, que se les considera como un arte inconcluso y en continua transformación, permitiendo reflexionar sobre su reticencia a ser preservadas dentro de museos o galerías y remarcando la transitoriedad del arte contemporáneo.

Las obras y acciones efímeras de Alhäuser en las que se hace uso de materiales orgánicos y comestibles facilitan la percepción de la desmaterialización de la obra de arte, ya que permiten considerarla como poseedora de una doble temporalidad. En primer lugar, por estar constituidas por un material orgánico que las hace de *facto*, susceptibles a su descomposición y desaparición del mismo. En segundo lugar, porque se remite a la noción de efímero en el momento en que las obras son ingeridas por los participantes y la experiencia está sujeta a ejecutarse en un instante preciso, por lo que se asume que la obra sólo perdura mientras está completa y sin ser comida por los participantes. Después de esta

acción, sólo queda el recuerdo en la memoria de los participantes y en los registros documentales que se hacen de la obra.

En la exposición de Alhäuser en Harvard, la artista quiso cerciorarse que cada participante experimentara distintas emociones,⁸⁷ ya sea por el olor al entrar, al ver la obra, tocarla, sentirla, saborearla o deglutirla. Es de suponer un grado cierto de incertidumbre de los espectadores al llegar a la exposición –después de que se les entregaron los pañuelos desechables–, e incluso se puede imaginar que en muchos de ellos se generaron dudas acerca de lo que venía y que tal vez se preguntaron para qué necesitarían ese pañuelo. El instante dubitativo propuesto por la artista se disipa después de que los espectadores ven la obra y tienen la libertad de interactuar con ella. Entonces, posiblemente algunas de las personas establecieron un vínculo con los que se encontraban a su alrededor al hacerse cómplices en esa pequeña travesura dentro del museo. En este sentido se puede decir que las acciones de Alhäuser marcan identidades, tuercen y rehacen el tiempo, adornan y remodelan el cuerpo, cuen-

tan historias y permiten que la gente juegue con conductas repetidas, que se entrene y ensaye, presente y re-presente a éstas mismas.⁸⁸

La artista, por su parte, prepara la obra, su disposición y características: posteriormente la da a conocer a la audiencia, pero también ella participa como un espectador más, puesto que disfruta al ver cómo la obra va cambiando gracias a la interacción de los participantes, lo que era en un principio su objetivo principal.

Los participantes no sólo interactúan físicamente con la obra, también se llevan un pedazo de ella, ya no como souvenir o recuerdo sino dentro de ellos, como alimento, experiencia y como parte constitutiva de su ser. Al digerirla, la obra forma parte de sus entrañas, de sus vísceras y sus células, las cuáles descomponen el alimento en pequeñas porciones que el cuerpo asimilará como energía.

⁸⁷ Richard Schechner, *Performance: Teoría y prácticas interculturales* (Argentina: Universidad de Buenos Aires, 2000), p. 260.

⁸⁸ *Ibid.*, 13.

En la instalación de Harvard la recepción de la obra fue variada, el espectador pudo participar y disfrutar o rechazar la invitación de la artista a comerse la obra. Mientras que algunos se sintieron intrigados y querían tomar parte de la acción (como en el caso de la espectadora Thalia Field, quien comentó: “Está buena, te dicen toda tu vida que no toques el arte que está detrás de las cuerdas de terciopelo, pero en este caso debes hacerlo”)⁸⁹; también hubo otras personas que no se sintieron cómodos con la propuesta de la artista y pensaron que sin la intervención del público, la obra luciría mejor en unos días e incluso consideraron que la obra de Alhäuser podía mejorar con el tiempo.⁹⁰ Otros más consideraron que era muy poco higiénico tocar o comer el chocolate por que ya tenía marcas de dientes. Incluso algunos espectadores, desconcertados por la dinámica y sin saber si debían o no comerse la obra, se acercaban al guardia de seguridad para pedirle permiso.⁹¹ En este sentido, los significados forman la obra –a la manera de la obra abierta planteada por Eco– y ésta a su vez, puede ser interpretada de mil formas, todas y cada una de ellas igual de válidas.

⁸⁹ Comentario de Thalia Field (20 años), dicho al día siguiente de haber mordisqueado la base de chocolate blanco con su amiga. Field, también comentó que le había gustado el hecho de que la exhibición rompiera las barreras entre el observador y las obras; y que se desechara la noción de que tocar el arte es una profanación. En Theo Emery, “Hungry for art? Eat a marzipan sculpture” en *Honolulu Advertiser* (28 de octubre 2001) <<http://the.honoluluadvertiser.com/article/2001/Oct/28/il/il10a.html>> [Consultada octubre 15, 2007].

⁹⁰ Emery, <<http://the.honoluluadvertiser.com/article/2001/Oct/28/il/il10a.html>>

⁹¹ Elizabeth A. Peters, “What happened to permanence? Case studies of four United States museums and how they document ephemeral artworks” (Tesis de maestría sin publicar, New Jersey: Seton Hall University, 2003), p. 28. <[http://domapp01.shu.edu/depts/uc/apps/libraryrepository.nsf/resourceid/BEB0A66877D370C185256E23005245A6/\\$File/Peters-Elizabeth-A_Master.pdf?Open](http://domapp01.shu.edu/depts/uc/apps/libraryrepository.nsf/resourceid/BEB0A66877D370C185256E23005245A6/$File/Peters-Elizabeth-A_Master.pdf?Open)> [Consultada: Octubre 2009]

Entre el juego y la comida: La participación del espectador como parte del ciclo de vida de las obras

Una de las historias infantiles más populares es el cuento alemán de *Hansel y Gretel*, escrito por los hermanos Grimm. En dicho relato, dos niños se comen una casa hecha completamente de pan de jengibre y azúcar. Alhäuser trasladó en buena medida esa historia a su instalación *Messestand* en 2001 en el Art forum de Berlín, donde realizó el *stand* de la galería Sies+Höke de Düsseldorf en pan de jengibre, chocolate, glaseado, mazapán, nueces, caramelo y palomitas de maíz. La artista, además de recubrir las paredes, también simuló los cuadros y las esculturas de una galería, así como el mobiliario: un escritorio, una silla y hasta ceniceros, hechos todos de materias comestibles. [Figs. 21]

El intenso olor a chocolate era percibido por el público que acudió a la exhibición, quién al acercarse se percataba que la obra de la artista podía ser tocada, mordida e incluso se podía destruir para poder comérsela. Así, conforme la feria seguía su curso, la instalación de Alhäuser iba destruyéndose poco a poco hasta quedar prácticamente en ruinas.



El espectador-participante tomaba con sus manos un trozo de la obra para ingerirlo, saborearlo y digerirlo; interactuaba con la obra por medio de los sentidos. De manera que podemos decir que en el arte actual, este tipo de experiencias forman parte del pluralismo sensorial que implica la concepción de una estrategia performativa de índole gustativa y olfativa.⁹² Si bien los participantes comen la obra y pueden pensar que es sólo un pedazo de chocolate, al saborearlo se enfrentan a las diferentes sensaciones que proveen los distintos materiales, iniciando así una experiencia estética distinta.



FIGS. 21: Sonja Alhäuser, *Messestand*, Art Fair Berlin, 2001.
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser.

⁹² Pedro A. Cruz Sánchez, *La vigilia del cuerpo: Arte y experiencia corporal en la contemporaneidad* (España: Tabularium, 2004), p. 87

En la instalación de Alhäuser, los espectadores completan a la obra con su propia participación. Ellos tienen la posibilidad de asumirse como un actor más, dado que lo imprevisible de la escena permite que todo pueda suceder. En este sentido, al sujeto convocado puede considerársele como un espectador lúdico o un actor potencial, ya sea por efecto de la invitación a participar que la artista propone o por el carácter de las acciones del evento, en ambos casos, es él quien concluye la obra mediante la ingesta y de esta manera se convierte en un espectador-comensal.⁹³

Se considera que la instalación es lúdica en tanto que el juego genera participación, comunicación y reflexión desde una experiencia compartida. Estas acciones-juegos permiten que los espectadores se reconozcan a sí mismos y a los otros mediante la participación. De igual forma, al generar la inclusión de todos, se hace común lo que antes era particular y aislado.⁹⁴ En las instalaciones de Alhäuser el espectador «entra en el juego» al salirse de lo cotidiano, pues se come la obra de arte, transgrede las normas museísticas –en el

sentido de no tocar– y además evita que la obra pueda conservarse por más tiempo. Sin embargo los jugadores que participan en la acción, lo hacen por voluntad propia, reconociendo que no habrá ganadores ni perdedores, sino jugadores/participantes y espectadores, pues mientras unos se encuentran dentro de la acción, otros únicamente estarán mirando fuera del juego y del espacio.

Dentro de esta dinámica lúdica, la artista y el participante completan dos fases de la obra: su construcción y su destrucción–deglución. En la primera, la artista es la encargada de construir la acción, de disponer los materiales en formas

⁹³ Claudia López Barros, “La figura del comensal en el arte efímero. Acerca de algunas rupturas propuestas por el arte de vanguardia en las décadas del 60 y el 80 en la Argentina”, *Figuraciones. Teoría y crítica de artes*, No. 1 / 2 (Dic. 2003). <<http://www.revistafiguraciones.com.ar/numeroactual/articulo.php?ida=44&idn=1&arch=1>> [Consultado marzo 3, 2009].

⁹⁴ Molina, *Experiencia estética y Arte de Participación: Juego, símbolo y celebración* <www.oei.es/artisitica/experiencia_estetica_artistica.pdf> [Consultada 22 noviembre 2009]

y objetos con los que después juegan e interactúan los participantes; sin embargo, la artista no realiza este tipo de acciones sin importarles el destino final, ella sabe que serán consumidas y así también lo quiere. Como ya se ha mencionado, las obras son efímeras, pues después de su consumo no queda nada más que el recuerdo de los participantes y los registros documentales que se hacen. No obstante y particularmente en el arte comestible, crece la figura de un artista siempre presente pero que, por las decisiones sucesivas que protagoniza, se configura como un artista-gourmet que invita a un espectador-comensal a que complete y consuma la obra.⁹⁵ Por otra parte, los participantes contribuyen al efecto de destrucción desde el momento que se acercan y rompen un pedazo de la obra para comérselo en el instante o llevárselo a casa; ellos ingieren un pedazo de la obra como si fuera una barra de chocolate común, sin saber que muchas veces la cantidad es mucho mayor a lo que podría contener un dulce cualquiera y sin concientizar en el momento que su acción repercute en la presencia de la obra. Sin embargo, otros pueden

tener consciencia de que la obra es efímera y que no volverá a repetirse.

La transformación de la obra –intención de Alhäuser– se da gracias a los alimentos que emplea, éstos son el factor esencial del cambio, pues posibilitan, a través de la interacción dinámica de los espectadores-participantes, la mutación de la obra hasta llegar a su destrucción. Este cambio o mutación no debe considerarse únicamente como el efecto del paso del tiempo y la intervención de las manos, los dientes y las lenguas de los participantes, sino como el cambio de mentalidad en ellos mismos, pues se juega a comer y destruir la obra. Se irrumpe momentáneamente la obra del creador, pero la consecuencia es irreversible; la obra no existe más como la concibió su autora, sino que ahora todos contribuyen a generar una acción artística, en donde se come el arte sin que se perpetúe hacia el futuro.

⁹⁵ *Ibid.*

Si bien una reacción normal de los espectadores es sólo ver, el público de Alhäuser se enfrenta a una obra libre de reglas y de imposiciones respecto del «no tocar». Se invita al público a entrar en el juego y asumirse como Hansel y Gretel, despertando una suerte de actitud infantil: comer lo que más se pueda.⁹⁶ En este sentido, la artista comentó lo fascinada que estaba al ver que los espectadores interactuaban tan abiertamente con la obra, ya que en ocasiones veía a las personas comer trozos que estaban en el suelo, sin que les importara la higiene. En otros casos, los objetos eran tan grandes y duros que se necesitaba arrojarlos al piso para romperlos o morder directamente sobre ellos,⁹⁷ sin interesar que otra persona desconocida ya hubiese mordido, lamido o tocado las mismas partes.

Cabe mencionar que las conductas alimentarias tienen una proximidad corporal y afectiva con las prácticas amorosas: comemos con la boca, orificio corporal cuyas partes (labios, lengua, dientes, mucosas interiores) y funciones (gustar, tocar, lamer, acariciar, rozar, salivar, masticar, tragar) intervienen en el más alto grado de la relación

amorosa,⁹⁸ ejemplo de esto se nos muestra en el filme *Tom Jones* (Tony Richardson, 1963), en donde una pareja inicia una comida y comienzan a seducirse a través de la comida y la mirada. Entre más comen y pasan de un plato a otro, hacen más evidente su deseo sexual, pues la

⁹⁶ Frank Popper comenta sobre el juego, en el sentido estrictamente “lúdico”, primer estadio concebido en el compromiso del espectador, es una acción realizada sin tener en cuenta un fin y lo considera como una experiencia preparatoria: experiencias que invitan a contemplar de manera activa, descifrando la naturaleza del espacio y la relación que establece con su imaginación y su pensamiento. En este sentido, la participación del espectador en el ambiente creado no sólo es física y sensorial, sino intelectual. Véase Molina, *Op. Cit.*; Popper, *Op. Cit.*

⁹⁷ “Ellos [los participantes] no piensan: Eww, está en el piso, no lo puedo comer. A veces me sorprende que ellos olvidan completamente que está en el piso, que no es higiénico. A veces pienso que muerden en los mismos lugares que otras personas mordieron en la escultura y así sucesivamente. Uno nunca hace esto cuando come en la mesa, no usas el tenedor o el cuchillo de tu vecino. Pero aquí es más que eso, muerdes en los mismos lugares. Es muy privado, pero me gusta eso que sucede, por que realmente se olvidan de las reglas. Éstas se pasan por alto completamente. Tal vez es un poco como en la niñez.” Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

⁹⁸ Cruz Sánchez, p. 202.

manera en que van saboreando y degustando cada uno de los platos le demuestra al otro la forma en que íntimamente sería tratado; por eso al terminar la secuencia de la cena, se ve a los dos personajes correr apresuradamente en busca de un cuarto vacío, para saciar su líbido.

En la instalación de Alhäuser se tenía una relación íntima con la obra, la cual lograba desatar las emociones carnales, instintivas e infantiles de los espectadores: si querían un pedazo de la obra, éstos eran capaces de lamerla poco a poco hasta que se derritiera el chocolate o bien tomarla, azotarla y romperla para poder conseguir una pieza. En otros casos, los espectadores cortaban un pedazo y lo guardaban en sus bolsillos para llevársela y seguir viendo los demás stands, como un caramelo en el cine mientras se disfruta de la película.

El público se come la obra y la hace suya, tanto interior como exteriormente, puesto que se aprecian la experiencia estética y, asimismo, el cuerpo aprecia el sabor, las texturas, los olores. En la instalación *Messestand*, la artista no buscó hacer una representación de él, sino hacerlo

presente, y lo hizo por medio de los sentidos y los alimentos, pues si bien usó al cuerpo como tema, no lo expuso como objeto. Es decir, esta obra, que gira en torno al cuerpo y reflexiona sobre él, convierte a los objetos en una metáfora de la corporalidad.⁹⁹ La obra se hace presente en el cuerpo, una vez que se haya tomado un pedazo de la obra y se haya engullido.

Otro aspecto importante y que vale la pena destacar es que Sonja Alhäuser también considera a sus obras como rituales cotidianos.¹⁰⁰ La artista toma temáticas de la vida cotidiana que incorpora a sus *performances* e instalaciones, en donde los rituales se introducen en forma imperceptible, ya sea por la rutina o la poca atención que les prestamos. En el caso de las actividades culinarias, éstas son en sí mismas un ritual, pues se preparan los alimentos con base en ciertas reglas establecidas, se atiende

⁹⁹ Ana María Echeverría Correa, *Arte y cuerpo: El cuerpo como objeto en el arte contemporáneo* (México: Editorial Porrúa, 2003), p. 79.

¹⁰⁰ Entrevista con Sonja Alhäuser, 12 de diciembre de 2008.

a la mesa y se comparte la comida basándose en patrones culturales y tradicionales como la socialización mientras se alimenta al cuerpo.

Sin embargo, las obras de Alhäuser tienen un componente ritual, en la medida en que éstas permiten una comunicación entre ella y los otros, son el vínculo comunicativo que despierta sensaciones y emociones similares entre los participantes y ella. Otro aspecto singular que la artista menciona, es el carácter de “ritual personal y privado” que adquiere el hecho de iniciar ella misma con la destrucción de sus obras para comerlas:

“Yo comienzo algunas veces a romperlas, hago un hoyo y pienso que está bien. Cuando hay un cristal hecho con azúcar [como en el caso de la exposición del Busch-Reisinger], es normal ver a través, así que corto algunos pedazos. Yo comienzo con la destrucción. Quiero ser la primera que haga el corte y probar las

primeras piezas. Es como un ritual privado: cuando termino la obra, la pruebo primero, pero tú [el espectador] no lo ves”¹⁰¹

Para la artista, el chocolate es un material que permite rituales, tanto por estar cargado de significaciones y connotaciones sexuales y eróticas, como también por estar ligado, por lo común a momentos atesorados de la infancia o inclusive porque puede generar un sentimiento de comunidad.¹⁰² Es en este último punto, el hecho de agrupar a distintas personas alrededor de una obra comestible e incitarlas a jugar con la noción de comer (el arte) en un espacio donde no se permite hacerlo, donde se descontextualizan tanto la acción de ver el arte como la de ingerir alimentos, crea un vínculo social entre los participantes.

¹⁰¹ *Ibid.*

¹⁰² *Ibid.*

Una *communitas* que se alimenta

En las acciones de Alhäuser se transgrede y se violan las reglas de los museos y las galerías al permitir que las personas se acerquen, toquen, huelan, saboreen y digieran la obra. Se forma en ese momento específico una *communitas*,¹⁰³ es decir una modalidad de interacción social opuesta en su temporalidad y transitoriedad a la de la estructura, donde las relaciones entre iguales se dan espontáneamente, sin legislación y sin subordinación a relaciones de parentesco, en una especie de «humilde hermandad general» que se sostiene a través de acciones litúrgicas o prácticas rituales.¹⁰⁴ En las obras de Alhäuser, la *communitas* se visualiza como momentos efímeros de empatía social que se generan a partir de la obra y de la interacción con la misma.

En el momento en el que cierto grupo de personas entra al museo y ven la obra de Alhäuser, si bien no todos mostrarán la misma aceptación, la parte que lo haga se relacionará en el momento de entrar en el juego de consumir la obra. En cierta medida ellos mismos —la *communitas*—

saben que lo que están haciendo es romper con la tradición curatorial y museística al comerse la obra. De la misma manera, comparten la comida con otros individuos en un tipo de «banquete efímero»; sin embargo, no todos los espectadores-participantes interactúan al mismo tiempo ni de la misma manera. En algunos momentos de la acción, se visualizan dos grupos de públicos, los participantes que se apartan, miran u oyen y aquellos que son partícipes. Cada uno desempeña distintos roles del juego: algunos devoran la obra, otros ven los dibujos y otros más van llegando, es una *communitas* en constante cambio y movimiento tal como la obra misma.

¹⁰³ Víctor Turner define a la *communitas* como una anties-estructura social, ya que es un lazo que une a la gente por encima de cualquier lazo social formal. Véase Víctor Turner, “Antropología de la experiencia” en *Antropología del ritual* (México: Escuela Nacional de Antropología e Historia, 2002), p. 56.

¹⁰⁴ Ileana Diéguez, *Escenarios Liminales: Teatralidades, performances y política* (Argentina: Atuel, 2007), p. 38-9.

Los participantes no sólo tienen una vivencia placentera por el hecho de comer chocolate o ver la obra. Son diferentes características las que permiten su aceptación o rechazo, puesto que el público no tiene como única experiencia la ingesta, también contempla los dibujos y las esculturas, es una mezcla de experiencias: la sensorial, la estética, la lúdica y la performativa.

En las acciones de Alhäuser la peculiar forma de *communitas* que surge, subvierte a la obra de arte en forma similar como ocurre en teatralidades como los carnavales, fiestas o celebraciones, en donde se reúnen grupos que ni conviven ni son totalmente extraños entre sí; sin embargo, comparten el alimento o al menos, una fuente de alimento en un lugar que ya no es la “casa” de ningún grupo en específico.¹⁰⁵ Precisamente en la dinámica de juego, la *communitas* se congrega en un espacio ajeno al de todos los participantes –el museo– y el motivo inicial para reunirse es la exposición, mientras que poco a poco se descubre que para desentrañar la obra de Alhäuser, la audiencia necesita ser partícipe en la acción. Sin

embargo, no se trata de estar uno junto a otro como tal, sino de la intención que une a todos e impide desintegrarse o dispersarse en vivencias individuales. En la acción de Alhäuser se hace del juego una celebración, se expide un ambiente de libertad para interactuar con la obra y con los demás de manera libre y multisensorial; por lo que el espectador puede sentarse, acercarse, mancharse, arrodillarse cerca de la obra y de sus cómplices o compañeros de juego.

No obstante, es importante recalcar que tal como las *performances* o instalaciones sólo existen en el momento que se llevan a cabo, así también ocurre con la *communitas*; ésta se desintegra una vez que los sujetos salen de la exposición y no queda más que el recuerdo en las mentes de los espectadores.

Otros ejemplos de acciones realizadas por Alhäuser son: *Bain Marie* (2003), *Bloody Mary* (2005) y *6 Bankette ohne Anlass* (2006), donde la artista

¹⁰⁵ *Ibid.*, p. 73.

congregó a los asistentes para probar lo que había preparado y ver sus dibujos. En todos los casos se formó una *communitas* que bebía y se alimentaba de lo que la artista les proveía, ella era la mediadora del juego, aunque no establecía reglas. La artista proveía las herramientas necesarias para que el público participara con las obras, sin embargo en el momento de haberse terminado, tanto la obra como la *communitas* a la que se congregó, desaparecían.

En el caso de *Bain Marie*, la acción consistió de una tina en acero inoxidable llena de chocolate blanco, en la cual el público podía sumergir parte de las esculturas de mujeres hechas en chocolate oscuro, como una especie de *fondue*. Cada participante podía recorrer la instalación, escoger la escultura que más le gustara y partir un dedo, una mano, brazo o cualquier otra parte del cuerpo, para posteriormente introducirla en el chocolate blanco y comérsela. En cierta medida se comía al otro alegóricamente y se jugaba con la noción de antropofagia. [Figs. 22]



FIGS. 22



FIGS. 22: Sonja Alhäuser. *Bain Marie*. Goetheinstitut Lyon, 2003.

Esculturas de chocolate (María) que fueron consumidas por el público en el *happening*.

FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser



FIGS.
23

En la acción *Bloody Mary* se ironizó a la bebida del mismo nombre y la *communitas* pudo jugar a creerse vampiros. Para el *performance*, la artista realizó vaciados de mujeres en hielo y colorante vegetal rojo, mismos que se introdujeron en una tinaja de acrílico llena de vino espumoso, en este sentido, resignificando a la bebida. Sin embargo, la ironía del título se evidenciaba en el momento que la pequeña figura femenina se iba derritiendo simulando su desangramiento y la artista servía cócteles a los participantes, quiénes literalmente, se bebían la sangre de “María”.¹⁰⁶ [Figs. 23]

¹⁰⁶ El nombre del coctel Bloody Mary hace alusión a María I de Inglaterra, hija de Enrique VIII, también apodada María la Sanguinaria, porque en su intento de restaurar el catolicismo en Inglaterra llevó a la hoguera a más de 300 miembros del alto clero protestante, en sus cinco años de reinado. Sin embargo, es el color rojo de la bebida lo que obviamente le dio su nombre.



FIGS. 23: Sonja Alhäuser. *Bloody Mary*, 2005. Hielo, colorante vegetal y vino espumoso.
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser



DETALLE: Interacción del público y la artista en el performance *Bloody Mary*.
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser.

En el último de los ejemplos, —6 *Bankette ohne Anlass*, (Banquete sin ninguna ocasión) —, la artista no utilizó materias dulces; en cambio elaboró un banquete consistente de pequeños canapés y esculturas en mantequilla, brochetas, salmón y langosta que fueron ofrecidos a los participantes para su deguste. Sin embargo, cada uno de los elementos presentados, tenía una banderilla con un dibujo, en la que se representaba la deconstrucción o el elemento principal del platillo. En un video proporcionado por la galerista de la artista, se puede ver todo el proceso de destrucción de la obra, los participantes se aproximaban y tomaban porciones de los alimentos que había, unos repetían y los dibujos de los canapés se los guardaban en los bolsillos como recuerdo de la experiencia. También se puede ver que al aproximarse a la mesa y servirse, varios sujetos interactuaban en lo que parece ser una plática casual mientras comentan acerca de la obra. No obstante, al igual que en las acciones anteriores el momento de comunión que se generó —la *communitas*— se desintegra. [Figs. 24]





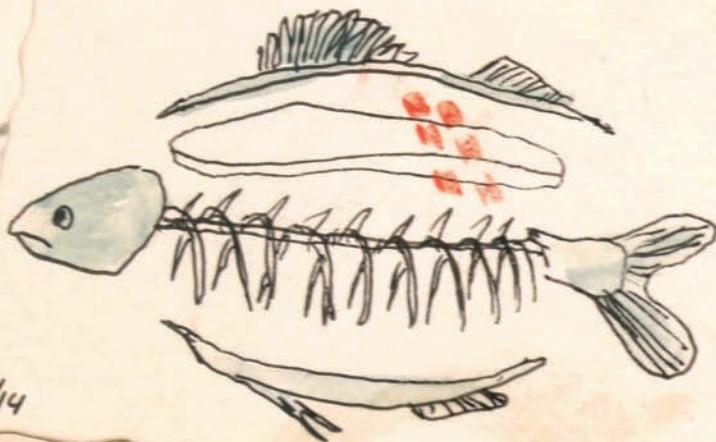
FIGS. 24: Sonja Alhäuser. *6 Bankette ohne Anlass*, 2006
DETALLE: Banquete destruido por la participación del público.
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser.



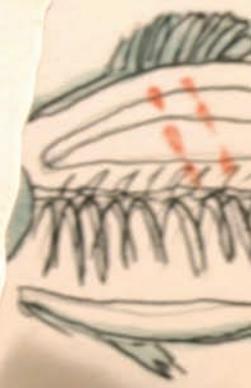
DETALLE: Preparación de la instalación *6 Bankette ohne Anlass*
FOTOGRAFÍAS: Cortesía Sonja Alhäuser



on Zander, 1. Dez. 06 S4



2/4



Vorm



Alhäuser traslada pequeñas teatralidades en sus instalaciones, unas comestibles y otras no; sin embargo, todas tienen como objetivo que la audiencia sea participe de las mismas. En *Halali* (2005), palabra de origen árabe, cuyo significado era la fanfarria y llamada para entrar al juego de la cacería,¹⁰⁷ esta noción fue el objetivo de la construcción de una instalación, en donde la artista dispuso objetos como hongos de mazapán y musgo, simulando un fragmento del bosque y de una cacería, con el propósito de evidenciar el ritual de preparación de un platillo, la vida silvestre y los cuentos de hadas. Al centro del espacio se situó un montículo con diversos hongos hechos en mazapán, que por la «mágica» cantidad de 13€ podían ser recogidos por la audiencia para ser comidos; invitando así a que el público se diera un paseo por el bosque. El número trece no fue coincidencia, sino una forma de evidenciar los cuentos de hadas y de brujas, suerte o mala suerte dirían algunos. De manera simultánea, en las paredes se exponían los diversos componentes del platillo: varias vistas de una liebre que trata de huir velozmente del cazador, hasta la secuencia gráfica de la receta de preparación en *Wildgulasch vom Schwein-einfach*, 2005. Halali era una obra de

corte participativo en donde la noción de vida y muerte, ritual y magia estaba presente, pues el olor a musgo desataba en los espectadores la sensación de estar en un pequeñísimo bosque en busca de alimentos, generando la duda sobre si esos hongos de colores chillantes podían o no ser comidos, si son o no venenosos. [Figs. 25]



FIGS. 25

¹⁰⁷ Werner Meyer, "A lot of game: Hunted, shot, cooked" en *Sonja Alhäuser: Immerzu* (Köln: Verlag der Buchhandlung Walter König, 2007), p. 96.



FIGS. 25: Sonja Alhäuser. *Halali*, 2005.
Kunsthalle Göppingen
FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser.

PAC. 104
DETALLE: Wildengulasch vom Schwein,
einfach, 2005.
Acuarela, acrílico blanco y lápiz sobre
papel. 100 x 200 cm
FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser



En cambio en la instalación *Mitten ins Herz (Seifenbild)*, (2005) [En medio del corazón, Dibujos de jabón], Sonja Alhäuser realizó en la galería Anita Beckers, en Frankfurt, un mural de grandes proporciones manufacturado en acuarela y lápiz sobre jabón, con el propósito que los asistentes dispararan chorros de agua a través de una pistola de juguete y la escena pintada se desvaneciera poco a poco entre olor a jabón y burbujas. El juego de dispararle a una obra para destruirla, pero sobre todo para borrar su rastro no permitía que los personajes ahí dibujados alcanzaran a besarse. Era como si la audiencia no consintiera la íntima unión de aquellas dos personas que ante los ojos de los demás, buscaban consumir su beso y su intimidad. Una vez más, la artista ofrece la obra a su público para que la destruyan y no quede rastro de ella, y la efímera presencia dura mientras el jabón y el agua la terminan de consumir. Sin embargo, en este caso no se come, sino que se juega como un niño a simular la masacre de un dibujo, a destruir lo que acaba de ser pintado. [Figs. 26]



FIGS. 26: Sonja Alhäuser. *Mitten ins Herz*, 2005. (En medio del corazón.)

Acuarela y lápiz sobre jabón, pistola de agua.
220 x 1000 cm.

FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser.

PAG.106

DETALLE: Artista trabajando

FOTOGRAFÍA: Cortesía Sonja Alhäuser

PAG.107 Y 108

DETALLE: *Seifenscheiben*, 2005.

Dibujos antes de que se les disparara con agua.
ø 34 - 40 cm.







Conclusiones



El paulatino quiebre del ocularcentrismo gestado por diversos filósofos y científicos, hizo que se recuperara el interés por redescubrir el funcionamiento e interrelación de los anteriormente llamados sentidos “inferiores”. Este hecho fue más evidente en el siglo xx, pues se consideró al cuerpo como un todo y a las experiencias sensoriales se les dio la misma importancia, y se supuso que unas son complementarias a otras. En especial, habría que señalar la obra del filósofo Merleau-Ponty, *La fenomenología de la percepción*, en donde se expuso que la experiencia y la percepción constituyen una dimensión activa y constitutiva del ser.

A la par de este cambio se dio una nueva concepción en el sistema de las artes. El artista buscó incorporar la corporalidad de la audiencia en las obras y vincular el arte y la vida. En vista de cumplirlo, algunos artistas aprovecharon las dinámicas del quehacer habitual y las trasladaron a sus acciones con el objeto de

fomentar la participación del público. Una de las actividades cotidianas a las que se recurrió fue la comida. La acción de comer, además de repercutir corporalmente, servía para vincular a los espectadores, tal como sucede en una comida cotidiana.

El trabajo de la artista Sonja Alhäuser ejemplifica claramente lo anterior y de alguna manera, se evidencia un paralelismo con el pensamiento de Merleau-Ponty. La artista considera al cuerpo como un ente permanente de la existencia, en donde la percepción constituye una dimensión activa y constitutiva de su audiencia. Es decir, en las obras de Alhäuser, el cuerpo humano junto con lo externo real, constituyen la base de la conciencia y por eso se llega a dar un compromiso existencial entre el espectador-participante y las circunstancias que le rodean. Lo anterior se hace patente por dos vías. En primer lugar, las creaciones de la artista buscan motivar y generar múltiples formas de percibir la obra a

través de los diversos detonantes sensoriales que los alimentos proporcionan. En las instalaciones comestibles de Alhäuser se diferencian dos formas de percibir a las obras: La primera es de tipo visual, pues a través de su obra gráfica se puede observar el procedimiento de elaboración de la instalación y también una evocación futura sobre lo que probablemente les sucedería a los espectadores si interactúan con la obra. Con Alhäuser, lo que sucede en sus dibujos-recetas casi siempre ocurre en la realidad, y el espectador es capaz de experimentarlo no sólo contemplando la escena sino al incorporarse dentro de la misma. La artista guía la mirada de su público y no deja lugar a la duda, por ello sus cuadros se esquematizan como pequeñas escenas dinámicas dentro de un sólo marco y son fáciles de entender.

La segunda forma de percibir la obra es a través de la inclusión de los demás sentidos, especialmente aquellos que eran demeritados: el

gusto, el tacto y el olfato. Sin embargo, para dar lugar a estas sensaciones es necesaria la participación del público, como lo ejemplifica la acción desarrollada en el Museo Busch-Reisinger de Harvard. El hecho que la artista incorpore alimentos en sus obras transfigura las cosas: se toca, huele y saborea el arte; pero también se incorpora la memoria individual de los participantes, hechos singulares que los ligan a su vida cotidiana y personal.

A partir del cambio de rol del espectador, quien se ve envuelto en una dinámica participativa, se permite visualizar una transición de una experiencia sensorial y estética individual a una experiencia grupal empática. Este cambio se da por medio del proceso de evolución interna de la exposición y la interacción del público con la obra. En buena medida, la artista propone una experiencia lúdica en la cual se invita a la audiencia a mordisquear la obra, trocearla, saborearla y digerirla.

El público transita de actitud pasiva ante la obra a asumir el estatus de co-creador, convirtiéndose en un jugador que tiene la libertad para actuar como más le plazca y de acercarse abiertamente a la obra y los demás. Para lograrlo Alhäuser toma en cuenta los acontecimientos de la vida cotidiana tales como la comida, el juego y la adopción de actitudes y acciones infantiles, instintivas y carnales.

La preocupación de la artista por enfatizar y prestar atención a la cotidianidad y su inherente ritualidad, hace posible la inclusión del concepto de *communitas*, una modalidad interacción social opuesta a la de estructura, en su temporalidad y transitoriedad, donde las relaciones entre iguales se dan espontáneamente, sin legislación y sin subordinación a relaciones de parentesco. En las acciones de la artista se genera un vínculo temporal entre los participantes, quienes realizan y vuelcan toda su atención a una actividad que les concierne a todos y que sale de las acciones

habituales que se dan en un museo o galería. Alhäuser también destaca la importancia de la convivencia que se da al momento de consumir alimentos y la experiencia sensorial sujeta a ésta, así como las implicaciones sociales y psicológicas que acontecen al comerse la obra.

La *communitas* que se genera entre el público es igual de efímera que las obras; mismas que son planeadas con el propósito de ser destruidas. En este sentido, los alimentos sirven para evidenciar el paso del tiempo, ya que en el momento que el público interactúa con ellas no queda posibilidad alguna para que sean conservadas. Esto obedece a la intención de la artista, puesto que no busca que su obra se preserve en museos o galerías, sino prefiere que sean devoradas por los participantes, los cuales a su vez, también contribuyen con la desaparición del objeto de arte tradicional. En las acciones de Alhäuser el objeto ya no es lo primordial, sino la confrontación del espectador con una situación sensorial estética y efímera.

Es importante recalcar que las obras de Sonja Alhäuser permiten la inclusión de múltiples alegorías debido a las cargas simbólicas de los materiales y los usos que hace de ellos, al igual que en los títulos de sus instalaciones y performances; lo que abre nuevos horizontes sobre cómo ver una acción.

La importancia de la obra de Sonja Alhäuser reside en que sus instalaciones permiten entrever el paso del tiempo, la evocación de momentos singulares e individuales, e incluso como el chocolate y la sensualidad inherente a este, sugiere que las experiencias gustativas sean consideradas como estéticas; aunque no importa tanto los sabores, sino lo que recuerdan. permiten entrever el paso del tiempo, la evocación de momentos singulares e individuales, e incluso como el chocolate y la sensualidad inherente a este, sugiere que las experiencias gustativas sean consideradas como estéticas; aunque no importa tanto los sabores, sino lo que recuerdan.

Finalmente se puede decir que a partir de la hipótesis y los objetivos planteados al inicio de la presente investigación, se concluye que la propuesta artística de Sonja Alhäuser se caracteriza por los siguientes elementos: 1) la participación de los espectadores a través de la estimulación de los sentidos y la consecuente destrucción de la obra; 2) la creación –a partir de las acciones– de un sentimiento de unidad y empatía entre los miembros de un grupo efímero: la *communitas*; 3) la inclusión de actividades cotidianas y rituales que sirven para vincular al público con el arte, donde el artista funciona como un mediador y el público actúa como un autor más de la obra.

Estas características ejemplifican cómo dentro del arte contemporáneo, y ante la pérdida de jerarquía de los sentidos, se busca reactivar la atención a actividades de la vida cotidiana generando experiencias particulares.

Bibliografía



Impresos:

- ABBAGNANO, Nicola. *Diccionario de filosofía* (México: Fondo de Cultura Económica, 3ª edición, 5ª reimpresión, 2003)
- ACHA, Juan. *Introducción a la creatividad artística* (México: Trillas, 1992)
- _____. *Aproximaciones a la identidad latinoamericana*. (México: ENAP-UNAM, 1996)
- ANZALDUA-MORALES, Antonio. *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica* (España: Acribia, 1994)
- ARDENNE, Paul. *Un art contextuel: Création artistique en milieu urbain, en situation, d'intervention, de participation* (Paris: Flammarion, 2002)
- BAJTÍN, Mijail. *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento : El contexto de François Rabelais* (Madrid : Alianza Editorial, 2003)
- BOURRIAUD, Nicolas. *Estética relacional* (Argentina: Adriana Hidalgo Editora, 2006)
- _____. “Art culinaire vers une politique des auteurs”, *Artpress* 2 No. 10 Agosto/Septiembre/Octubre 2008, Francia.
- BRILLANT- SAVARIN, Jean Anthelme. *The physiology of taste*, (New York: Dover Publications, 1960)
- BRYSON, Norman. *Looking at the overlooked : Four essays on still life painting* (Reaktion Books : Londres, 1990)
- BUCI-GLUKSMANN, Christine. *Estética de lo efímero*, trad. Santiago E. Espinosa (Madrid: Arena Libros, 2006).
- CENTRO DE ARTE DE SALAMANCA. *Comer o no comer. O las relaciones del arte con la comida en el siglo xx*. (España: Centro de Arte de Salamanca, 2003).
- CERTEAU de, Michel, et al. *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. (México: Universidad Iberoamericana, 2006)
- CHAPA, Martha. *El color de los sabores* (México: Martha Chapa. México, 2006)

- CLARKE, Michael. *The Concise Oxford Dictionary of Art Terms* (New York: Oxford University Press, 2003)
- CSIKSZENTMIHALYI, Mihaly. *The art of seeing: An interpretation of the aesthetic encounter*. (Estados Unidos: The Paul Getty Museum, 1990)
- COE, Sophie. *La verdadera historia del chocolate*. (México: Fondo de Cultura Económica, 1999)
- CONDILLAC, Étienne Bonnot. *Traite des sensations*. (*Première partie*). (Francia: Larousse, 1754)
- CRUZ, Pedro A. *La vigilia del cuerpo: Arte y experiencia corporal en la contemporaneidad*. (España: Tabularium, 2004)
- DELL, Katherine Louise. “El papel de la comida en el “espacio femenino”: una interpretación teórica femenina de Como agua para chocolate.” (Tesis, Canadá: Queen’s University, 1997)
- DEWEY, John. *El arte como experiencia* (México: Fondo de Cultura Económica, 1949)
- DIDI-HUBERMAN, Georges. “The history of art within the limits of its simple reason” en *Confronting images: Questioning the ends of a certain history of art* (EUA: Pennsylvania State University, 2005)
- DIÉGUEZ, Ileana. *Escenarios Liminales: Teatralidades, performances y política* (Argentina: Atuel, 2007)
- DUCHAMP, Marcel. “El proceso creativo” *Art News*, vol. 56 N° 4, 1957.
- DUPREE, Catherine. “Sonja Alhäuser’s Sweet Installations” en *Gastronomica* (Winter 2003)
- DURRY, Andrea y Thomas Schiffer. *Das Schokoladenmuseum: Geschichte und Gegenwart der Schokolade* (Köln: Schokoladenmuseum, 2008)
- ECHEVERRÍA, Ana María. *Arte y cuerpo: El cuerpo como objeto en el arte contemporáneo* (México: Editorial Porrúa, 2003)

- FERNÁNDEZ ARENAS, José. (Coord.) “Introducción” en *Arte efímero y espacio estético*, (Barcelona: Anthropos, 1998)
- FISCHER, Hervé. *Théorie de l’art sociologique* (Francia : Casterman, 1977)
- FRÉCHURET, Maurice. “Orders and disorders of food” en *Hors d’oeuvre: ordre et désordres de la nourriture* (Francia : Fage Editions, 2004)
- GADAMER, Hans-George. *Antología* (Salamanca: Ediciones Sígueme, 2001)
- GIARD, Luce. “Hacer de comer” en *La invención de lo cotidiano: 2. Habitar, cocinar*. (México: Universidad Iberoamericana, 2006)
- _____. “Artes de alimentarse” en *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, Cocinar* (México: Universidad Iberoamericana, 2006)
- GIBSON, James J. *The senses considered as perceptual Systems* (London: George & Allen, 1968)
- GIRARD-FASSIER, Geraldine. “Le Eat Art: la gastronomie de Daniel Spoerri” en *Daniel Spoerri presents Eat Art*, (Paris: Galerie Fraïch´attitude, 2004)
- _____. “Art to eat... Entretien avec Dorothee Selz et Antoni Miralda. Barcelone, marz 2004» en *Daniel Spoerri presents Eat Art* (Paris : Galerie Fraïch´attitude, 2004)
- GOMBRICH, E.H., HOCHBERG, J. et al. *Arte, percepción y realidad*. (España: Paidós Comunicación, 1983)
- GOMBRICH, Ernst H. *Arte e ilusión: Estudio sobre la psicología de la representación pictórica*. (Hong Kong: Editorial Debate, 1998)
- _____. *La imagen y el ojo: Nuevos estudios sobre la psicología de la representación pictórica*. (Madrid: Alianza Editorial, 1982)
- GUASCH, Anna María. *El arte ultimo del siglo xx: Del posminimalismo a lo multicultural*, (Madrid: Alianza Editorial, 2005)

- CUTIÉRREZ, Raúl. *Historia de las doctrinas filosóficas* (México: Esfinge, 2004)
- HARTUNG, Elizabeth. “Comida, arte y comunicación. La comida como nuevo modelo de recepción artística” en *Comer o no Comer, o las relaciones del arte con la comida en el siglo xx* (España: Centro de Arte de Salamanca, 2003)
- HERNÁNDEZ, José Antonio. “El artista y la obra de arte en la visión de tres profetas del arte contemporáneo: Marcel Duchamp, Joseph Beuys y Andy Warhol” (Tesis de Maestría en Historia del Arte, México, UNAM, 2008), 6.
- HOCQUENHEM, Guy y René Schérer. *El alma atómica. Para una estética de la era nuclear. Una reivindicación apasionada de una nueva moral que asume las paradojas inherentes al siglo xx* (España: Gedisa, 1987)
- HOSPODAR, Miriam. “Aphrodisiac foods: Bringing heaven to Earth” en *Gastronomica* (Otoño, 2004)
- JAY, Martin. *Downcast eyes. The denigration of vision in the twentieth-century french thought* (Estados Unidos: University of California Press, 1993)
- JUBRIAS, María Elena. *Arte posmoderno* (Cuba: Universidad de la Habana, 1993)
- KIRBY, Michael. *Happenings: an illustrated anthology*, (New York: Dutton, 1965).
- KORSMEYER, Carolyn (edit.) *The taste culture reader: Experiencing food and Drink*. (Reino Unido: Berg, 2007)
- KORSMEYER, Carolyn. *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía* (España: Paidós Transiciones, 2002)
- LANGER, Susane K. *Mind: An essay on human feeling*. Vol. II (Londres: The Johns Hopkins University Press, 1972)
- LEHMANN, Ulrike. “The one comes from another: Figural drawings with no finale” en *Sonja Alhäuser: Immerzu*. (Köln: Verlag der Buchhanlung Walter König, 2007)

- LEVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido* (México: Fondo de Cultura Económica, 1968)
- LUPTON, Deborah. "Food and emotion" en *The taste culture reader: Experiencing food and drink* (New York: Berg, 2005)
- MARCHÁN FIZ, Simón. "El arte de «concepto» y los aspectos conceptuales" en *Del arte objetual al arte de concepto: (1969-1974)* (Madrid: Akal, 1997).
- MEYER, Werner. "A lot of game: Hunted, shot, cooked" en *Sonja Alhäuser: Immerzu* (Köln: Verlag der Buchhanlung Walter König, 2007)
- MICHELI, Mario de. *Las vanguardias artísticas del siglo xx* (España: Alianza Forma, 2006)
- MORAIS, Frederico. *Artes plásticas: A crise da hora atual* (Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1975)
- NACHTIGÄLLER, Roland. "Introduction" en *Sonja Alhäuser: Immerzu* (Köln: Verlag der Buchhanlung Walter König, 2007)
- NOVO, Salvador. *Cocina mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. (México: Porrúa, 1976)
- PÉREZ, Senén. *Diccionario gastronómico* (México: Trillas, 2003)
- POPPER, Frank. *Arte, acción y participación: El artista y la creatividad hoy* (Madrid: Akal, 1989)
- PRATESI, Ludovico. "Sculture mordi e fuggi quando l'arte è da mangiare" en *La Repubblica*. (25 junio, 2006)
- PROUST, Marcel. *En busca del tiempo perdido* (Buenos Aires: Losada, 2002)
- QUARONI, Grazia. "Comer o no Comer: Crescendo artístico/gastronómico" en *Comer o no Comer, o las relaciones del arte con la comida en el siglo xx* (España: Centro de Arte de Salamanca, 2003)
- REPLINGER, Mercedes. "Recetarios indigestos en arte contemporáneo" en *Comer o no comer o las relaciones del arte con la comida en el siglo xx*. (España: Centro de Arte de Salamanca, 2003)

- RICKE, Rolf. "Sweet temptations" en *Kunst in Schokolade: Chocolate Art* (Alemania: Hatje Cantz Verlag, 2005)
- ROUTH, Shelag y Jonathan Routh (Eds.). *Notas de cocina de Leonardo da Vinci: La afición desconocida de un genio* (Temas de Hoy: España, 12ª. Ed., 2003)
- SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. "De la estética de la recepción a la estética de la participación" en *Real/Virtual en la estética y la teoría de las artes* (Barcelona: Paidós, 2006)
- SCHECHNER, Richard. *Performance: Teoría y prácticas interculturales* (Argentina: Universidad de Buenos Aires, 2000)
- SCHECHNER, Richard y Mary Schuman (edit.). *Ritual, play & performance*. (EUA: The Seabury Press, 1976)
- SHINER, Larry. *La invención del arte* (España: Paidós, 2004)
- STATTON, Liza. "Bittersweet obsession: Ed Ruscha's Chocolate room" en *Gastronomica* (Invierno 2006)
- TURNER, Víctor. "Antropología de la experiencia" en *Antropología del ritual* (México: Escuela Nacional de Antropología e Historia, 2002)
- VALÉRY, Paul "La invención estética" en *Teoría poética y estética*. (España: Visor, 1990), 203.

Recursos en línea:

- ABAD, Javier. *Experiencia estética y arte de participación: Juego, Símbolo y Celebración*.
Disponible en: www.oei.es/artistica/experiencia_estetica_artistica.pdf
- ACF NEWSOURCE. “Eat Art” en *The Osgood File* (CBS Radio Network, 12 diciembre 2001)
Disponible en: http://www.acfnewsourc.org/art/eat_art.html
- ALIANZA FRANCESA DE BARRANQUILLA. “Exposición escultura efímera comestible deguste”
Disponible en: http://barranquilla.alianza-francesa.org.co/IMG/article_PDF/article_35.pdf
- ANTIGUO COLEGIO DE SAN ILDEFONSO. “Vik Muniz: Reflex. De lo ordinario a lo extraordinario”
Disponible en <http://www.sanildefonso.org.mx/expos/vikmuniz/>
- CLASSEN, Constance. “Fundamentos de una antropología de los sentidos” Disponible en: <http://www.unesco.org/issj/rics153/classenspa.html>
- EMERY, Theo. “Hungry for art? Eat a marzipan sculpture” en *Honolulu Advertiser* (Octubre 28, 2001)
Disponible en: <http://the.honoluluadvertiser.com/article/2001/Oct/28/il/il10a.html>
- _____. “Visitors get an eye, and stomach-full at art exhibit” en *Athens Banner-Herald*, (Octubre 31, 2001).
Disponible en: <http://the.honoluluadvertiser.com/article/2001/Oct/28/il/il10a.html>
- ESQUINAS, Felicia. “Un museo para la cultura de la comida” en *Barcelona Métropolis Mediterrànea* Núm. 63 (Invierno-Primavera 2004).
Disponible en: http://www.bcn.es/publicacions/b_mm/ebmm63/79.pdf

FONDAZIONE MARCH. “Lounge Room. Un esclusivo momento di incontro e relax nel corso dell’inaugurazione della Biennale di Venezia su invito della fondazione march ed exhibit insieme al Baglioni Hotel e Perrier Jouet.”

Disponibile en: <http://www.fondazionemarch.org/ita/eventi/archivio.php>

GEWERTZ, Ken. “Eat art! The Busch-Reisinger serves up some brand new aesthetic fare” en *Harvard Gazette Archives*.

Disponibile en: <http://www.hno.harvard.edu/gazette/2001/10.11/19-eatart.html>

GORDON, Alan. “Is the plight of the Chocoholic Psychological or Physiological?” Disponibile en: <http://www.thehealthzone.co.uk/articles/articles%20by%20alan%20gordon/chocoholics.htm>

GRAVES, Christine. *Exposición Sabores y Lenguas*, Centro Cultural de España en Lima.

Disponibile en: <http://www.foodcultura.org/SYL/info.html>

GUILLÉN, Rafael. *Ferran Adrià en la expodocumenta* (Junio 9 2007)

Disponibile en: <http://platofotografico.blogspot.com/2007/06/ferra-adrian-en-la-expodocumenta.html>

HARVARD UNIVERSITY ART MUSEUMS EXHIBITIONS. *Eat Art: Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Alhäuser*, 2001.

Disponibile en: <http://www.artmuseums.harvard.edu/exhibitions/busch/past/eatart.html>

- _____. “Eat Art: Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Alhäuser to open at Harvard’s Busch-Reisinger Museum October 5, 2001.” Agosto 1, 2001.
Disponible en: <http://www.artmuseums.harvard.edu/press/html/released2001/eatart.html>
- IANNUZZI, Belén. “Marta Minujín: Soy de otro planeta” en *Infobae* (06 de Agosto 2007)
Disponible en: <http://www.infobae.com/notas/nota.php?Idx=330121&IdxSeccion=1>
- KOBEL, Stefan. “Neuentdeckungen auf dem Art Forum aus kindern werden leuten” en *Artnet Magazine*, Septiembre 2006.
Disponible en: http://www.artnet.de/magazine_de/news/kobel/kobel09-29-06.asp
- LÓPEZ B., Claudia. “La figura del comensal en el arte efímero. Acerca de algunas rupturas propuestas por el arte de vanguardia en las décadas del 60 y el 80 en la Argentina”, *Figuraciones. Teoría y crítica de artes*, No. 1 / 2 (Dic. 2003).
Disponible en: <http://www.revistafiguraciones.com.ar/numeroactual/articulo.php?ida=44&idn=1&arch=1>
- MAKA, Tanja. *Eat Art: Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Alhäuser*, Harvard University Art Museums Gallery Series no. 33, (Cambridge, Mass., 2001)
Disponible en: <http://www.artmuseums.harvard.edu/exhibitions/busch/past/eatart.html>
- MARTÍNEZ, César. *Entrevista con el artista*.
Disponible en: http://redescolar.ilce.edu.mx/redescolar/proyectos/acercarte/arte_mexicano/artemex10/cesarmartinez1.htm#17

MICHAUD, Paul. "Art Forum Berlin Makes Fifth Annual Appearance" en *Art Business News*, Diciembre, 2000.

Disponible en: http://findarticles.com/p/articles/mi_m0HMU/is_13_27/ai_73393313

MINUJÍN, Marta.

Disponible en: http://www.martaminujin.com/artefimero/obelisco_pan_dulce_1.html

MONTANO, Linda. *Performance Artists Talking in the Eighties: Sex, Food, Money/fame, Ritual/death* (University of California Press, 2001), 186-187.

Disponible en: http://books.google.com.mx/books?id=pcrOCLyDQqAC&pg=RA1PA185&lpg=RA1PA185&dq=antoni+miralda&source=bl&ots=LJA5VSG6i&sig=82rpXhgAnCj7HMVRQ0gIJPx2ds&hl=es&ei=RI2tScn0DtW5twft78CHBg&sa=X&oi=book_result&resnum=7&ct=result#PRA1-PA186,M1

NAISH, Natalia H.J. "All You Can Eat: Edible Art At Harvard" en *The Harvard Crimson*. 30 noviembre, 2001.

Disponible en: <http://www.thecrimson.com/article.aspx?ref=160908>

PEACOCK, Lena. "Best, worst and missing: Chocolate art" en *The business of art Paying and playing the muse*. University of Sidney Australia.

Disponible en: http://blogs.usyd.edu.au/bizart/2006/09/best_worst_and_missing_chocola.html

_____. "Preserving the legacy of 20TH-Century art conference" en *The business of art Paying and playing the muse*. University of Sidney Australia. Disponible en: http://blogs.usyd.edu.au/bizart/2006/08/preserving_the_legacy_of_20thc.html

- _____. “To decay, or not to decay?” en *The business of art Paying and playing the muse*. University of Sidney Australia. 13 agosto, 2006. Disponible en: http://blogs.usyd.edu.au/bizart/2006/08/contemporary_ephemeral_artwork.html
- _____. “The art of chocolate” en *The business of art Paying and playing the muse*. University of Sidney Australia. Septiembre 6, 2006. Disponible en: http://blogs.usyd.edu.au/bizart/2006/09/the_art_of_chocolate.html
- PESCHKA, Ashley. “Food as art” en *Art 250*, 26 abril, 2007. Disponible en: http://apeschka.blogspot.com/2007_04_01_archive.html
- PETERS, Elizabeth A. *What happened to permanence? Case studies of four United States museums and how they document ephemeral artworks*. (New Jersey: Seton Hall University, 2003) Disponible en: [http://domapp01.shu.edu/depts/uc/apps/libraryrepository.nsf/resourceid/BEB0A66877D370C185256E23005245A6/\\$File/Peters-Elizabeth-A_Master.pdf?Open](http://domapp01.shu.edu/depts/uc/apps/libraryrepository.nsf/resourceid/BEB0A66877D370C185256E23005245A6/$File/Peters-Elizabeth-A_Master.pdf?Open)
- POLONI, Olivia. “Life doesn’t last, art doesn’t last, it doesn’t matter” University of Melbourne, Australia. Octubre, 2005. Disponible en: <http://www.incca.org/Dir003/INCCA/CMT/text.nsf/8d22aca97ea0819fc1256a95003425e8/45674f21978c27c0c12570a600455e76!OpenDocument>
- RONCAGLIA, Ary., *Arte Comestible en Cocina Abierta*. Disponible en: http://www.cocinaabierta.com/index.php?option=com_content&task=view&id=864&Itemid=38

ROSS, Marjorie. “De la Antigüedad al bodegón postmoderno” Museo de Arte Costarricense, Mayo 2004.

Disponible en: http://www.musarco.go.cr/programas/exp_temporales_marjorie.htm

SILBERMAN, Vanessa. “Appetizing art: from chocolate syrup to corn chips, food is being used as an artistic material by a growing number of contemporary artists” en *Art Business News*, Mayo 2002.

Disponible en: http://findarticles.com/p/articles/mi_m0HMU/is_5_29/ai_85916888

STEIN, Judith E. “Spoerri’s habitat: the subject of two recent European retrospectives, Daniel Spoerri has been making art from mealtime leftovers, flea-market finds and commercial transactions since the late 1950s” en *Art in America*, Julio 2002.

Disponible en: http://findarticles.com/p/articles/mi_m1248/is_7_90/ai_88582348

THOMAS, Daniel. “Miralda” en *Art & Australia* (Junio 1974), 384-86.

Disponible en: <http://www.kaldorartprojects.org.au/pastproject.asp?idExhibition=1093>

TOMASINI, Alejandro. “Arte y Gastronomía” en *En Gustos se Comen Géneros* (Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán, 2002).

Disponible en: <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>

UNGER, Miles. “ART/ARCHITECTURE; It May or May Not Be Great. But Immortal? Never!” en *The New York Times*, 25 noviembre 2001.

Disponible en: <http://query.nytimes.com/gst/fullpage.html?res=9C06E0D71E3BF936A15752C1A9679C8B63&sec=&spon=&pagewanted=1>

VÁSQUEZ ROCCA, Adolfo “Joseph Beuys «Cada hombre un artista»: Los Documenta de Kassel o el Arte abandona la galería.” Revista Almiar Revista Almiar - nº 37 (diciembre 2007 - enero 2008)
Disponible en: http://www.margencero.com/articulos/new/joseph_beuys.html

WILLEMSEN, Charlotte. Schokolade als Material der zeitgenössischen Kunst (Tesis, Paderborn, 2006). [Traducción de Claudio Tello.].
Disponible en: <http://www.charlottewillemsen.de/texte/examensarbeit.pdf>

http://www.kunst-buero.de/editionen/sonja_alhauser/sonja_alhauser.html

<http://www.food-info.net/es/qa/qa-fp41.htm>

<http://www.cotedor.es/cotedor/page?siteid=cotedorprd&locale=eses1&PagecRef=568>

<http://www.extra-verlag.de/langenhangen/183712.html>

<http://www.cccc2.de/page/alhaus.html>

Videos:

MENESES, Mariana. *Entrevista a Sonja Alhäuser.*

(Diciembre 12, 2008)

Formato DVD-RW.

Duración 2 :45 :00 hrs

SONJA ALHÄUSER 2007, *Video documentación del happening : 6 Bankette ohne Anlass.*

Formato DVD

Duración 1 :01 :05 hrs.

(Cortesía : Galería Anita Beckers, Frankfurt.)

Anexos

Curriculum Vitæ Sonja Alhäuser

SONJA ALHÄUSER

(Kirchen, Westerwald, Alemania, 1969-)

*Actualmente vive y trabaja en Berlín:

Brunnenstraße 151

D-10115 Berlin

post@sonjaalhaeuser.de

<http://www.sonjaalhaeuser.de/>

ESTUDIOS

- 1989-1995 > Staatliche Kunstakademie
Düsseldorf / Alemania.
- 1995-1997 > Estudios de maestría con el
profesor Fritz Schwegler en
la Staatliche Kunstakademie
Düsseldorf, Alemania.

DOCENCIA

- 2002-2005 > Profesora en Universität
Duisburg / Alemania.
- 2007-2009 > Profesora en Universität
Duisburg / Alemania.

PREMIOS Y BECAS

- 1997 > Beca Peter-Mertes, Kunstverein
Bonn / Alemania
- 1998 > Beca de trabajo del Kunst und
Kulturstiftung des Landes
NRW / Alemania
- 1999 > Beca Ringenberg / Alemania
> Beca Kunstfonds e. V., Bonn /
Alemania



EXPOSICIONES INDIVIDUALES

- 2000 > Premio de la ciudad de Düsseldorf / Alemania.
> Premio del estado federal de Landes Nordrhein-Westfalen / Alemania
- 2006 > Subvención de 12 meses para proyecto, Künstlerhaus Schloß Balmoral, Bad Ems / Alemania
- 2007 > Beca Kunstverein Röderhof / Alemania
> Beca Projektförderung Kunstfonds Bonn / Alemania
- 2007-09 > Profesor de proyectos del Malerei an der HBK Braunschweig / Alemania
> Dorothea Erxleben Stipendium des Landes Niedersachsen / Alemania
- 2010 > *Fundamentales Vielleicht*, Galerie Michael Schultz, Berlin / Germany.
- 2009 > *Scheide Sanft*, Museum Baden, Solingen / Germany.
- 2008 > *Bilder und Bankett*, Erich-Hauser-Stiftung, Rottweil / Germany.
> *Heimathase-scharf*, Hochschule für Bildende Künste Braunschweig / Germany.
> *Seufze nicht, mein kleiner Freund, Du bist in guten Händen*, Kunstverein Ludwigsburg / Germany.
- 2007 > *Lumbago auf Eis*, MÖMA, Mönchengladbach / Germany.

- 2006 > *Deutsche Riesen*, 7hours HAUS 19, Berlin / Germany.
- > *Emsrausch*, Künstlerhaus Schloß Balmoral, Bad Ems / Germany.
 - > *Goldgelb*, Städtische Galerie, Nordhorn / Germany.
- 2005 > *Blind date – Cocktail akut*, Kunstverein Hannover / Germany.
- > *Bloody Mary*, Galerie artfinder, Hamburg / Germany.
 - > *Einzelschicksal*, Galerie Bernd Kugler, Innsbruck / Austria.
 - > *Figürliche Zeichnungen im Dialog*, Wilhelm-Hack Museum, Ludwigshafen / Germany.
- > *Halali*, Kunsthalle Göppingen / Germany.
 - > *Landbankett*, Comme Ci Comme Ça III, Giardin d'Art, Üxheim / Germany.
 - > *Mitten ins Herz*, Galerie Anita Beckers, Frankfurt am Main / Germany.
- 2003 > *Bain Marie*, Goetheinstitut, Lyon / France.
- > *Ein Kommen und Gehen*, Institut für moderne Kunst, Nürnberg / Germany.
 - > *Süsse Schwüre – kleine Morde*, Grimm-Rosenfeld-Galerie München / Germany.
- 2002 > *Sonja Alhäuser*, Sies + Höke Galerie, Düsseldorf / Germany.



EXPOSICIONES COLECTIVAS (SELECCIÓN)

- 2001 > *Sonja Alhäuser*, Galerie für
Zeitgenössische Kunst, Leipzig
/ Germany.
- > *Sonja Alhäuser*, Neue Kunst
e.V., Wolfsburg / Germany.
- 1997 > *Männliches + weibliches*, Sies
+ Höke Galerie, Düsseldorf /
Germany.
- > *Neues Gestirn – Junge Kunst
in NRW*, The Living Room
Amsterdam / Netherlands.
 - > *Viele Grüße*, Galerie 102,
Düsseldorf / Germany.
 - > *Rundritt im Stadtanzug*,
Staatliche Kunstakademie
Düsseldorf / Germany.
- 2010 > *Barocke Haltungen in der
zeitgenössischen Kunst*,
Schloß Achberg, Ravensburg /
Germany.
- > *Eating the Universe – Vom Essen
in der Kunst*, Kunstmuseum
Stuttgart / Germany.
Galerie im Taxispalais
Innsbruck / Austria.
 - > *In aller Munde*, Museum Villa
Rot, Burgrieden-Rot / Germany.
- 2009 > *BildSchön*, Galerie der Stadt
Karlsruhe / Germany.
- > *Eating the Universe – Vom
Essen in der Kunst*, Kunsthalle
Düsseldorf / Germany.

- > *S.A.A.B.S.D.P.D.J.I.M.K.R.L.C.P.S.S.S.T. R.F.W.M.W.*, Autocenter, Berlin / Germany. Sowie Philara – Sammlung zeitgenössischer Kunst, Düsseldorf / Germany.
- > *Schuggaschwips*, Refugium, Berlin / Germany.
- > *Wildwuchs*, Niedersächsisches Landesmuseum, Hannover / Germany.
- > *Zeigen. Eine Audiotour*, Temporäre Kunsthalle, Berlin / Germany.
- > *Alarmierende Zustände und missratene Märchen*, Feinkunstraum Hannover / Germany.
- > *Lucky 13 and the unholy 7*, Kunstverein St. Pauli / Hamburg.
- > *Ruhende Reste*, Galerie der HBK Braunschweig
- > *Neues Problem*, Berlin.
- > *Ohne Nachbarn geht's nit*, rc de Ruimte, Ijmuiden / Netherlands.
- 2008 > *Achthundertfünfzig*, RischArt_ Projekt, München / Germany.
- > *Blumen für Baruth*, Kunstverein Baruth / Germany.
- > *De Tuin der Lusten*, Landgut Herinckhave / Netherlands.
- > *Jubiläum*, Teil I – Malerei/ Zeichnung, Junge Kunst e.V., Wolfsburg / Germany.

- > *Leibesübungen. Vom Tun und Lassen in der Kunst*, Kunstmuseum Heidenheim / Germany.
 - > *Testgyakorlatok / Body Exercises*, Institute of Contemporary Art, Dunaújváros / Hungary.
- 2007 > *Gefühlte Temperatur*, Kunstverein Langenhagen / Germany.
 - > *Leibesübungen. Vom Tun und Lassen in der Kunst*, Kunsthalle Göppingen / Germany.
 - > *Papier Tigers, Artists OE Books. Transgression/Excess*, Space Other, Boston / U.S.A.
- > *Präsenzproduzenten*, Columbus Art Foundation, Ravensburg / Germany.
- 2006 > *Der gedeckte Tisch* Galerie Netuschil, Darmstadt / Germany
 - > *Fai da te*, Centro d'arte et cultura San Paolo Esposizioni, Modena / Italy
 - > *Guide Waldthausen – 7 Sterne*, Schloß Waldthausen, Mainz / Germany
 - > *Memento Mori*, Comme Ci Comme Ça II, Salon d'Art, Köln / Germany.
 - > *Totalschaden*, Bonner Kunstverein, Bonn / Germany.

- > *Vom Pferd erzählen*, Kunsthalle Göppingen / Germany.
- 2005 > *Chocolate art*, Museum Ludwig, Köln / Germany.
 - > *Nicht mit Steinen werfen*, Galerie Anita Beckers, Frankfurt am Main / Germany.
- 2004 > *HomeLessHome*, Schloss Ringenberg, Nijmegen / Netherlands.
 - > *Hors d'oeuvre*, Musée d'Art Contemporain de Bordeaux / France.
 - > *Paperweights*, Galerie Völcker & Freunde, Berlin / Germany.
 - > *Sinnenfreuden*, Kunsthalle Göppingen / Germany.
- 2003 > *Actionbutton – Neuerwerbungen zur Sammlung zeitgenössischer Kunst der Bundesrepublik Deutschland 2000 – 2002*, Hamburger Bahnhof, Berlin / Germany.
 - > *Game over*, Grimm-Rosenfeld Galerie, München / Germany.
- 2002 > *Comer o no comer*, Centro del Arte de Salamanca / Spain.
 - > *Mit vollem Munde spricht man nicht*, Stadtgalerie Kiel / Germany.
 - > *On paper*, Galerie Andreas Grimm, München / Germany.
- 2001 > *Eat-Art: Sonja Alhäuser, Joseph Beuys, Dieter Roth*, Bush-Reisinger-Museum, Cambridge (MA) / U.S.A.

- > *Giveaway*, Bonner Kunstverein, Bonn sowie Hochschule für Grafik + Gestaltung, Leipzig / Germany.
 - > *Hausarbeiten – der Alltag daheim*, Städtische Galerie Nordhorn / Germany.
 - > *Immer essen*, Kunstverein Aschaffenburg / Germany.
 - > *Jour fixe*, Kunstverein Hasselbach / Germany.
 - > *Tafelrunden*, Maximiliansforum, München / Germany
-
- 2000 > *Gallery Tate*, New York / U.S.A.
 - > *Kabinett der Zeichnungen*, Württembergischer Kunstverein, Stuttgart / Germany; Kunstsammlung Chemnitz / Germany; Kunstverein und Kunsthalle, Lingen / Germany as well as Kunstverein für die Rheinlande und Westfalen, Düsseldorf / Germany.
 - > *Zirkulierende Arten*, Bonner Kunstverein, Bonn / Germany.
 - 1999 > *Freies Rheinland*, Galerie Helga de Alvear, Madrid / Spain.
 - > *Mode of art*, Kunstverein für die Rheinlande und Westfalen, Düsseldorf / Germany.



COLECCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

- 1998 > *El Ninjo*, Städtisches Museum Abteiberg, Mönchengladbach / Germany.
- > *OSYGOS*, Produzentengalerie, Hamburg / Germany.
 - > *Petshop*, Sies + Höke Gallery, Düsseldorf / Germany.
- 1997 > *Peter-Mertes-Stipendium*, Bonner Kunstverein, Bonn / Germany.
- > Busch-Reisinger Museum, Cambridge (MA) / U.S.A.
 - > Sammlung Klocker, Wien / Austria.
 - > Sammlung Lobeck, Wuppertal / Germany.
 - > Sammlung zeitgenössischer Kunst der Bundesrepublik Deutschland, Bonn / Germany.
 - > Städtische Galerie Nordhorn / Germany.
 - > Städtisches Museum Abteiberg, Mönchengladbach / Germany.



BIBLIOGRAFÍA SOBRE LA ARTISTA

- Eating the Universe – Vom Essen in der Kunst*, Ed. Kunsthalle Düsseldorf, Kunstmuseum Stuttgart sowie Galerie im Taxispalais, Köln 2009.
- S.A.A.B.S.D.P.D.J.I.M.K.R.L.C.P.S.S.S.T.R.F.W.M.W., Ed. Philara – Sammlung zeitgenössischer Kunst, Köln 2009.
- Achthundertfünfzig*, Ed. RischArt_Projekt, München 2008.
- Blumen für Baruth*, Ed. Kunstverein Baruth, Bartuth 2008.
- Jubiläum, Teil I – Malerei/Zeichnung*, Ed. Junge Kunst e.V., Wolfsburg 2008.
- Testgyakorlatok / Body Exercises*, Ed. Institute of Contemporary Art, Dunaújváros 2008.
- Leibesübungen. Vom Tun und Lassen in der Kunst*, Ed. Kunsthalle Göppingen, Göppingen 2007.
- Fai da te*, Ed. Centro d'arte et cultura San Paolo Esposizioni, Modena 2006.
- Guide Waldthausen – 7 Sterne*, Ed. Schloß Waldthausen, Mainz 2006.
- Vom Pferd erzählen*, Ed. Kunsthalle Göppingen, Göppingen 2006.
- Chocolate art*, Ed. Museum Ludwig, Köln 2005.
- Goldgelb*, Ed. Städtische Galerie, Nordhorn 2005.
- Einzelschicksal*, Ed. Galerie Bernd Kugler, Innsbruck 2005.
- Halali*, Ed. Kunsthalle Göppingen, Göppingen 2005.
- Paperweights*, Ed. Galerie Völcker & Freunde, Berlin 2004.
- Sinnenfreuden*, Ed. Kunsthalle Göppingen, Göppingen 2004.

*Actionbutton – Neuerwerbungen zur
Sammlung zeitgenössischer Kunst der
Bundesrepublik Deutschland 2000 – 2002,*
Ed. Hamburger Bahnhof, Bonn 2003.

Comeronocomer, Ed. Centro del Arte de
Salamanca, Salamanca 2002.

Hausarbeiten – der Alltag daheim, Ed.
Städtische Galerie Nordhorn, Nordhorn 2001.

Sonja Alhäuser, Ed. Neue Kunst e.V., Wolfsburg
2001.

Kabinett der Zeichnungen, Ed.
Württembergischer Kunstverein u.a.,
Stuttgart 2000.

El Ninjo, Ed. Städtisches Museum Abteiberg,
Mönchengladbach 1998.

Peter-Mertes-Stipendium, Ed. Bonner Kunstve.

Entrevista a Sonja Alhäuser

(Transcripción del video)
Berlín, Alemania, 12 Diciembre 2008.

MARIANA MENESES: *Did you always wanted to be an artist?*

SONJA ALHÄUSER: Not always (*Laughs*). The question is interesting, but I often don't think about this, that I'm an artist. In Germany I would say... maybe I'll say I'm a maker, I make some things, I cook, I look, I bake, whatever. Maybe it becomes art after I make it, but it's not up to me to say this is art and this is not. So that was how I [sic] become to work with chocolate. I don't think so much about I'm making art with chocolate. I use it like a material because I was interested in the feeling and the smell. It begins during my study time, so I was very open and I didn't have all this pressure of exhibitions or something and so I use this material, marzipan, or cake, gingerbread, sugar. What we had is one year academy fest, it's like a presentation for all students, you know? I think it's the same in

Mexico. We present our works from the whole year, but I thought it was not possible to present my work of the whole year, because I draw a lot of things and I think about a few presentations forms, little figures, and so what I thought that week it was like a feast, as a possibility to make my own feast. And so I baked my first cake in this time, and I made my first chocolate works and I thought (I don't thought so much). That first time I had a very light feeling to the sculptures, so it was really easy to work with this material, and I thought it has to do with the time of the exhibition, of this show, was only one week. And that is important for my decision to work with chocolate, because I often have this exhibition times in my head. I think it's important for me to be parallel to these times. So chocolate changes during this time or disappear because people can use it, sometimes

they are allowed to eat it. And so it was with this exhibition at the academy, they ate it and it disappeared and it was a good feeling. I was not sad, I'm not sad when the work goes away. I think that they transported it in their heads and they go home and it's a little bit like a fairytale. And the fairytales are great, where they thought about, they have great stories about [...], you make a (little) figure like this and they say the figure was like this (taller) and this (huge). It becomes more and more important in this tellings, that's interesting, I like this.

M.M: *You often work with chocolate, is there any artist that inspired you?*

S.A: Yes of course, but not directly. Sometimes someone who worked with food, but not at all in my thinking.

Maybe Dieter Roth, I like him very much because he worked with materials like chocolate or sugar. He was very normal and he needed that this material change and disappeared and maybe the animals come or whatever. And that's thinking like... it disappeared for... The sculpture disappeared of all, of its own. I don't want to have this; I don't want to have bad chocolate, and these animals. I like to

say: "Okay, we only have this time, and then it's the end. I don't..."

Dieter Roth made a sculpture in a great way, I don't need to make the same and to show how it goes away, how it stinks and that it looks bad. I think that you can make it in a short time, so they can taste it (people), and it changes. So you can use it and you can put it at your own home, and it looks often like the same, like Dieter Roth. When you see in the catalog, they look like disturbed, like vandalism or something. It is both, it is very nice in the first time and then it is destroyed. And it is important that I have both sides, [*vorher und danach*] before and after. So I like this changes process.

M.M: *You like to have both sides?*

S.A.: Yes, and this (two) pictures. That it is not so stable. It's, hmm, sensitive. It is so... like us. It's like me, this material it's very close to people or to life...

Pause.

S.A: But you asked me another question so... Dieter Roth it's very important for me not only about the chocolate, I like the whole work and that he collects things. and he thinks about these processes very much and I like

this very important work, it's a salami and like a little cloud. You have this field around from the fat, and it's really like... it has so much to do with time, with death and with life, and what's important, fresh and special time... And then it's bad and it's a little bit like a memory, what happens around and it was very important for me to see this work and I like all this chocolate works, this chocolate layers. I like this because when the first works they disappear and you put on new and new things, it's like life. It has to do with you and with the years and a little it's a little bit like if you're looking at an album of yourself, so I like this very much.

Then I like Peter Doig, it's very difficult but I like the pictures of Peter Doig very much, because there are sometimes a little bit like... momentariness in it. And... a few works of Damian Hirst, I like very much, so... I get (*feige Haut*) chicken skin when I see these animals in formaldehyde, it has both. He wants to hold it, but it doesn't work in the reality. I like very much this (*Hai*), this shark who became smaller, but it was not...he doesn't want it to, it was a bad preparation. But I like this work very much because you make all what you

can and it doesn't works and it gets smaller. I like this very much. And I like these cases of medicine, this collection...

I like collections. Maybe sometimes you don't see it but I like to spend more time in the things you're interested in over the years and that is in collections. You see the collections. So I often when I draw my horse and then before, and this year and the last year, so every time I think about this.

I like Beuys, Beuys!!! It's very important for me, yes... Beuys is for me, I think I'm very close and symbiotic with him sometimes, because he's very... he works in the living process and he is not at all this artist that says: "This is my art and here's my life." He gets all together. And it's really like a (*Fluß*), its like a flow. The whole life is like a line, he gets up and he begins to think and he works and when he thinks something it's important for the rest, he works with his students. And it's important for him to go in the politics, so it's not only for him, it's very... you don't only work for yourself. I'm very sure that it's not only to sell works, that's not the important point to make such works, that you can sell them. They work only to use them; you

don't allow paying entrance or something, so you can taste a little bit. So I get money, no. You don't allow paying to go in and use it. Otherwise the whole work is...I disturb my own work, because I often get this question: "Why you don't let them pay when they come in and so they are allowed to taste a little bit of chocolate?" But then you have really this... you disturb this moment, that you go around and you have your senses, that's all what you have at this moment, not only the eyes and the brain that tells you: "This is good art or bad art or something..." I think you're very... at one moment you're very far from this thinking about art. It's more like a child in this...

M.M: *It's like an experience?*

S.A: Yes, exactly and that's important, so I think that's the power of this works. Otherwise it's not important to make them to sell them as an artwork, that you can hang in a room or something.

I have often... this is an important thing for me: For chocolate works I have best before date. So those who buy it they have really this point: if I want to eat it I can do it until this time, after this time it's like a souvenir

of my work, because I can't control what they do with this works. I have heard about that they put it in plastic or in formaldehyde, this doesn't works. Or sometimes they make a negative and they try to hold it, when they make it from plaster. So the work, they try to hold it. So I like most the works when you allow them to come back in the normal process of chocolate (to disappear or to get rotten). It's a work, but it is chocolate. What you make with the chocolate, eat it. So forget it and have the story in your head. And I don't think I'm not afraid that they disappear, because they go away. I think they have another (*Niveau*)...

M.M: *Like level?*

S.A: Level, yes! They have another level to transport themselves in the work...I hope so. I need to hope it like this.

But Beuys has... I like how he works with his students. The drawings, I like them very much. Sometimes he is very German. Often I heard that he is a very German artist because he often uses this golden hare, these trees, German trees, he is seen like this. But when you are German, Germans they don't see it like this, they see more the quality of the

processes, but I've heard about it because of my students. Other artists from Germany say the same.

But I took out from Beuys what I need and when it's too much for me I can say: "okay, whatever". But that's the only possibility where I can take important things from other artists. I think when other people look to my works, something that they don't understand or is not important for them, but it is normal. I like Beuys, it is great.

Then I like... I can say something... I don't like much Spoerri, not so much. But often I get this question: "Well, what about Spoerri?" I like that he makes this love... You know Spoerri?

M.M: *Mmm...*

S.A: Spoerri is another food artist, I think the food artist in Germany.

M.M: *Oh, Spoerri!*

S.A: Yes, but I don't like much this tables. It's not the same like Dieter Roth. Dieter Roth is very honest when he works with the material and it disappears. But Spoerri first he made this meals and whatever, and then he choose out this important gallerist that they had this plates and whatever and then he

had something to sell. Ok, but they are not so important, this tables.

The important star is this restaurant. He made a Restaurant in Dusseldorf, and I like this idea. Because I make this my recipes and special differences...when I look in a normal recipe of apple cakes, so I have not only my own or I have three of my own. Spoerri made the same, and think about what I can use for this meal. He cooked very strange things, maybe you know? Bear feet or elephant or whatever, in a very small restaurant in Dusseldorf. I think it was a very good thing to use meals and menus to begin or to give a plate for communication. To start with a meal or a menu but then, because not everyone eats such things so you have a special kind of people who come in this restaurant and maybe you have a very close thinking or something. A level that is able to eat this, is able to think about special things maybe. And I like how he uses these meals and what it's going on. But it was very fast and then he had these image meals that I don't like them so much. Because that it's often the question: "What do you thing about Spoerri?"

But I think when you ask for artists, it's

often so... I have special times when I have this and this and this artist, and then it changes often. It really has to do with what I'm thinking at this time and which things I'm interested in, so it changes often. I think I can make you a list but it can be very long. But I think Beuys is a stable thing, because of his thinking and his action, and his whole life, that really he made his life as his work, so that's important. But when I forget someone I can tell it to you. So you can continue with your questions.

M.M: *So, chocolate is important for you, why is that? Or where did you get the inspiration or what memories does it bring to you?*

S.A: Chocolate, I think it was the best material to start working with sculptures without being afraid of sculptures, because it was very easy to use.

I come from a family that is very... My mother is very *Gastfreiheit*... she loves to have guests and make big dinners, she loves to bake cakes. And I grew with this smell in my nose, and she uses not only chocolate but she also uses all the sweet things. For me, I think, it's important for my whole work.

For me is: I feel the most energy when, one thing is: when there is a fresh smelling, is very important because I feel like I'm the now, I'm in the moment. Now something happens that is very fresh. And when you have a room and there are sculptures bronze, plaster, whatever...and there is a chocolate thing, I have this feeling, I think it's my first way to go through this, through smell. Because it is the freshest thing and it would be the first thing to disappear in this room. So I think it's very uploaded with energy, the chocolate. For me is very important.

And you have a wonderful material, which is material and color in one thing. So you have this palette of dark chocolate and white chocolate and you can color it, that's wonderful. But in the first I use it in a very authentic color. And in the first time I don't use so much white chocolate. In the first time I really work with the pure chocolate. I made a chocolate horse, a big. I don't know if you know this?

M.M: *No, I don't.*

S.A: It was as big as a real male horse. It was my first big sculpture with chocolate. But it doesn't work so well because it fell down,

because the static was not possible with the chocolate, but I tried it. And these big pieces of disturbed horse, I like this work very much. But it didn't worked in the first thinking, is a disturbed work but I often have this messes in my work, they often broke, fall down, and then I had a point where I say "that's not an important thing that it is whole" (complete). So I begin sometimes to break it, I make a hole or I think it is okay. When there is sugar glass is normal that you can look through so I cut some pieces out. I begin with the destruction. I want to be the first one to make the cut and try the first pieces. Is a little bit like a private ritual: when I finish this work, I try it first, but you don't see it.

M.M: *Ohh, I didn't know!*

S.A: Yes! Because I get often the question: "Is it not sad to look this situation that a fresh work, big work disappear in front of your eyes and they disturb your work?" It's every time a little bit sad, but it's not that I think: "oh, whatever the next one" Because I really spend my life time, I made this work, I get all my energy in such an installation and it costed such a short time that the work is disturbed and it's often hard for me how

fast it goes on... and that's here, that was the point (*showing the installation of the edible room in Hanover on the catalog*) it was really like what they listened to me. It was an art fair, this picture was after 2 hours and in the end I have another picture, the end picture: you don't see anything only a little part where the people didn't come on, they didn't reach. It's really like this (destroyed) and you don't see anything, unbelievable! Only dust, only little pieces of chocolate but they ate them. They don't think about: "Eww, it's on the floor, I can't eat it". I'm often really surprised, that they completely forget that it is on the floor, that it's not hygienic. I'm wondering often that they bite on the same places where one person bit before on the chocolate pedestal, and the next one comes and follows and comes on the same places. You never do this when you sit on the table, you don't use the fork or the knife from your neighbor. But here it is more than this, you bite on same places...It is very very private. But I like this, what happens. Because they really forget there are [*regeln*], rules. All rules are completely... they set off them. Maybe it's a little bit like childhood

And another point is that you get it without money and there's so much of chocolate and of material. You use the relations; you don't know how much chocolate tablets are in the sculptures, maybe 400 in this sculpture. So they eat in one bite 3 or 4 tablets of chocolate and they don't know and they forget it. And it is completely uninteresting for them.

Pause.

S.A: I have my horse here, in this area. I bring him with me, and he is around Berlin, but I need to drive half an hour. So I have this horse and I make this sometimes performances with him, it's important for me. But it doesn't have to do much with chocolate but it's the same thing. You can't hold it, it is has do much with smell. You can use chocolate, you can use the straw. I like it so much because it transports childhood memories, exactly like chocolate. So I really use it in this kind of thinking that I really pick up my childhood and set it in the exhibition. And I feel, my heart..., it has to do with my heart. So the smell makes with me special things. So I really I'm in another feeling when I look things than when they smell. Because then I don't only watch, I really

use my whole senses. That's an important thing for chocolate too. And you have this consistencies, I like this very much when I have... when I work with chocolate and when I eat it.

When working with chocolate you need to smell it and you have these big pots. And it is very hard often beginning when you have these blocks, because they are cheaper, they are not so expensive like the pellets. So you need to cut it and you use a hammer, so you're really like a big sculpture. You really need energy to cut it and to disturb it. And then it smells and it changes the consistence and you're like in a cream pot. You make it with the hands and it is all brown, I look really like a... you have the chocolate like this (up to the arms), because I go in this pot (down deep), and I make and you lick sometimes, so I like to work with chocolate.

M.M: *So... it's really intimate your work?*

S.A: Yes, yes. And it is important. It's not possible for me to say... I don't give up this work (get rid of it). So I like exactly this. I need to make something that I feel. I feel my body, I smell it and you're really like in this cloud of smelling and feeling and it's very... I think it's

very erotic and sexual. All this things comes together and I hope that it is in the work. Not only this, but it is one part.

And I like to have these different textures. So you have these flat parts and here you have nuts in. And when you wait to long before you use it, when it's nearly hard, you get this clumps. So it is very exciting to know so much about the chocolate. I went to a *konditor* (repostero, confitero) when I was in the academy, because in the academy no one can say something about chocolate to me. They use plaster and bronze and whatever. So I went to this *konditor* in Essen, it is a city very close to Düsseldorf, I studied in Düsseldorf, you know? And he was a great man. He came to one show that we made in the academy and he saw this chocolate works and he said: "Oh, hi I'm a konditor from Essen and I'm very interested in your works. They are great but it can be professional, more professional, because you don't use the chocolate in the right ways. Because it looks like... it is a little bit gray." And I said: "Okay, how to do this, it's not so easy". And he said: "I invite you, come take a look" And then we worked on three years

very close, we worked together. He showed me very much things, how to temperate the chocolate, with this whole temperatures. And then you need to use white chocolate in another way than dark chocolate, and all this tricks. And so I can choose from my own or I can make these decisions, now I want to know the max *Oberfläche* (surface)... So it's up to me how it looks like, when I want to have it very glossy so I need to make it in another way and when I want to have it matte then I need to warm it more, and to make it, for a konditor it was a fault but I can use this faults when I need another surface (*Oberfläche*). These different surfaces are very important for me. You have the same material but when you use it in another way it looks completely different. That's the things I learned from this *konditor*.

M.M: *You say that when you manage chocolate it reminds you erotic and sexual, its very erotic right? So you want this to be experienced by the audience, by everyone who eats it or sees it?*

S.A: Yeah. Not every time. Sometimes it's very important. It has to do with the work. This work is very sexual (*schokolade machine*), not directly; in the first moment, you see this

steel case. It is stainless steel and it looks very cool but when you come close you smell the chocolate and this figure comes out. It is a silicon figure but you don't see the silicon, you only see a phallic form that comes out of the chocolate very slowly and more than you see it here, because of the photograph. He [the photographer] needed to make the photo and then the chocolate, so I hold the machine and the chocolate is away. Normally is a little bit more like a phallus in the first time when it comes out, you don't see the man. So it is like this, more phallus and when he is in the middle of this, then you see: "Ohh! It is a little man" and it's really like awake and in front of your eyes, he builds up himself and then he disappears again. And you have this rhythm and I think rhythm is often very sexual, and you wait for the moment when he comes again. It's a little bit like to wait for an orgasm, sometimes, I think. It really has to do with this and with the rhythm of man and woman, because you don't see it here but I have another machine. A white machine with a white woman and she makes different movements. He makes like this (in a straight line from the back to the front), and she makes like this (up and down).

Normally very male movement. She is faster and sometimes they meet when they have the same moment when they come out but not every time, not every round. I like this very much and them together it's very nice playing together, because she is white like a (*brauth*)/bride? When you go marry. The man is black and the woman is white. And often is not so, it comes not out of my brain, because I think: "Ohh! White" It only, it was there, the white chocolate and the dark chocolate. And for me it was often, so the man loves dark chocolate, women like more the...

M.M: *The sweet one?*

S.A: The sweet one! And it is like, it's a nice parallel to this work that the woman is white and the man is dark. And so I thought is a little bit like a chocolate marriage. I like to see the works together. They can stand for themselves, alone but I like them very much together. I like this version more, when they are in a room, not too close, there and there. It's often the question of money, if the museum or the gallery is able to fill the machines with chocolate and to... they need to control the motor, so it's not so easy. The machines are a little bit complicated, but when you have one,

someone who is very involved in the technique is no problem. And they smell great, because it's the whole time warm and its water. Maybe you know this principle: there's water around and here are this heating plates.

M.M: *Bain marie?*

S.A: Bain Marie, bien, exactly! I build it; you can't buy them in this form.

M.M: *You made them?*

S.A: Yes. Because I thought it needs to be in this size, but it should look like a normal machine. So I bought this and I go to this kitchen factory and they built me this machine. And those are the first drawings about this. And I begin often with drawings, because for me it's important to... when I have such a small idea is not important only to draw a little bit and then when it is maybe a good idea or a really important idea it will become more or bigger or great, and you make it often the same or a little bit different and then you are so sure that you want to have it, after a fewer drawings and then you're not afraid to build it. So it's really like, it makes me mindful to go through.

M.M: *So, it's your first experience, the drawings?*

S.A: Yes, I begin with drawings and then I'm...

it's for me easier to...

M.M: *Is like your plan?*

S.A: Yeah! A little bit like a working plan, like a recipe for the... I call them recipes for the work. So whatever... because then your really sure of what your doing and you have... you go through some problems before you begin to build. And you're not able to make big faults when you need to use so much money so...you need to go through problems before, otherwise they're really expensive. So I thought bigger or no..., but drawings are great for it.

And often here, I want to show you another drawing if it's okay with you. Here that is the chocolate bath, you know it? That's the same principle, the Bain Marie and I use this *badewanne*, this bathtub for different works. I use it for different works. The first time I use it for... to let chocolate women going in the bath.

M.M: *The one in the gallery Anita Beckers?*

S.A: *Nicht*, maybe she has these pictures, but it was in Bordeaux and Lyon. And I have this place, I made chocolate women in the walls and the visitors are allowed to break them or to disturb them, whatever. And the most of the

visitors put a leg in the chocolate, so I there had white chocolate and they used this dark chocolate woman. So you have a mix of this chocolate, and it is like a marmoreal. And in the end you had brown chocolate.

M.M: *In here (the bathtub) it was you?*

S.A: No, it looks very similar, because I thought maybe it's a good idea but... I made my bath but not for the picture because I wanted to be outside and say how I wanted the pictures for the photograph. And I thought it was another thing when I make it for my own. I thought maybe it is too close to me. I want to, I wanted that the visitors, that they can use it. That's a paragon. And all who comes in the museum are allowed to use it. They can change their clothes and come out in front of the *paragon* (Biombo), and they can use it. But it was difficult, because one person tried to use it, because they are naked in the room. And we are in Germany, it's really difficult sometimes. I thought it's a great possibility to make a bath and the chocolate but it's not private enough in a museum, but I like this..., it's not so necessary. The work, it works without using, because you have this chocolate on the floor and you see

you can use it, and so you make it in the head. So it is not every time important to make it in the real, so you have this story in the head.

M.M: *And you also have the drawings, right?*

S.A: [*Genau*] Exactly... so it is like in a film or something, when you see something, you have your ideas and your fantasies, and I work with this fantasy of this visitors very often. And I hope I can set some processes on, you know..., that they go and going on, so that it happens something in the head and the brain and in the feeling and in the heart. So it is not necessary that they really take a bath, maybe they go out and they have this idea: "Ohh, great to have a bath in chocolate but...mmm, I'm naked and..." but they think about when they go out, that's my... I hope that it works like this.

M.M: *About the drawings, you usually do this..., I call it... my idea is that they are like recipes drawings, but you use often the arrows and the symbols for the movement. I think that was really interesting because it reminds me of the story boards from the pictures or something like that, is that what you're trying to do?*

S.A: Yes, yes! It is both. Sometimes I think, for me is important when I make them, because it is very close, everything is very close, so that I don't lose directions and thinking's. And sometimes is a little bit like: "so now we need to concentrate, I need this *pfeil*. What did you call *pfeil*?"

M.M: *Arrows?*

S.A: Arrows. But I think your... it's a very concentrate thing what you see, and that's my message: that there is concentrate things in one moment, all things happens parallel (at the same time), when you look this drawing. And so I feel often like this: it is so much in my head and it is difficult to choose out something or to concentrate and I think they (the drawings) are very parallel to me. But for me it's very important than to make my own way through this drawings and then I have time. So it is like a brainstorming, I really begin like this when...I have no plan, I don't begin with a plan. I directly begin in this corner and this corner, and this and that. It grows together.

M.M: *Okay...*

S.A: But it is important for me, before works, to make like this brainstorming. Everything

on... and when there is something I understand that it's not important any longer, so I cross it out. So I really work with this drawing, I use them really like a working lead, a message that you can use, that you can use them as a story board. And I like the idea that people who take a look on this drawings, that they can use it, that they can go home and make the same recipe or that they can take chocolate and build chocolate pedestals. It is like "You can make the same; I'm not the big artist that can, who is the only one that build chocolate pedestals, make your own thing! Make it!" Because often you hear: "Ohh, chocolate pedestals" and I say yes, I know make the same here's the recipe, no problem, make your own thing, you know... like IKEA. You know IKEA in Mexico?

M.M: *No.*

S.A: That's a special. It's a furniture factory from Sweden, everybody buys IKEA, because it's not so expensive and they have. I can show you, they have these recipes of building up furniture, because you need to build them up for your own. And I like this: that it should be simple, the instructions, these instructions should be

very simple but there are often completely difficult to understand, and I like this. Because when I begin the drawing I have this thinking that I want to explain something. And when I finish with it, I often think...ufff!! It is so full with information's that it is difficult to go through or to understand what I want to explain, but I like this. I like this; it's a little bit like a... mistake is a wrong word, like a big try (effort) to explain, but you explain so much that you have too much info...

M.M: *You are confused.*

S.A: It is confuse in the end but I like this. I like that you see so much information's in the moment and you want to explain so much that it is hmmm..., it is... The first idea is to explain and that is the big idea in the background but it doesn't works. I don't explain. It is not in the end the important thing when you have these drawings. For me it is important, but you can't read it like my steps, but the sense of this maybe can be very concentrate moments. Live a concentrate life in concentrate moments and put all together and make an essence or something.

M.M: *Okay...*

S.A: I like these masses, the concentration of

something. You see this...I like this close things. Not only one but more together, so...

M.M: *Like in a community?*

S.A: Yes, yes! Because when I grew up that was really an important thing in our family, to have guests, to be every time very pleased and happy when someone comes in, and to make a feast. To be happy with these moments, to meet persons.

I think my work is very communicative. So you can come in contact when you stand in front of the work, you don't stand beside your neighbor. Often they speak about it or they taste together, they have so when they parallel (share).

M.M: *They come together?*

S.A: They come together about this and so they start the communication in another way. I like this very much, when I make works. And that's often a thought in my works. In the drawings or in the sculptures, so that's the thing around that it is very communicative. This is a work, you know this? (Showing the catalog)

M.M: *I have seen it.*

S.A: It was a chocolate exhibition in the Museum Ludwig in Köln, and that was a funny thing

because I was the only one of the artists who usually works with chocolate. The other artists, big names: Thomas Schütte, Fischli, David Weiss, very important German names, from America and England. They became invited but they don't work usually with chocolate. And so another artist factory made this works, they sent moulds, models or drawings, and then this man has a working place I know in Cologne, I know him very much 'cause he asked me: "Can you help??!!" I was really... I had made. I really worked really close with the meals at this time and I had very much to do with all this other works. So, that's my work (*Immerzu*) but I know so much about all this others, its consistencies', or which chocolate we used for the other works, so I was very involved with the whole exhibition. It was very funny. Because they are really... the artists are not there. They let it there; they make it as souvenirs or like a model or whatever. And I used it in another way. I think it was different between the other works and me, because I make handwork, I make sculptures and they make... they have a mould and they make a form of the original [vaciado]. Then they make this double from

chocolate, like a souvenir or something. And when I saw his Thomas Schütte work, it was this head, such a head you can have it from wax and now from chocolate, so it was like a souvenir and like a little gag. So I make... I have also these forms but I wore them, I wore their outfits. I dress them similar, and I have this group of demonstration, because for me it was not easy to take part of this exhibition. I normally want to make a little *Bain Marie*, because I thought all positions are hard chocolate and maybe it's interesting to have one position in chocolate in process. But I was not allowed because the curator said it is too special. We should all..., and I said "okay, then I will make another thing" and he said: "no, all artists are allowed to use plates from 60 to 60 to 60 cm." and I saw a small thing not big and so I thought: "I'll make a demonstration and cut it in pieces." So I cut the demonstration in the front and in the end, so you have a part of a big demonstration, so in the head you have a never ending demonstration; and I like this, is only like a piece of cake and you don't know how long the real cake is. So it can be very big in the head. That was my hope, that I make a bigger

work than I can show so...

M.M: *But you always give the audience this freedom to think there is more about the work? You don't give them the full message?*

S.A: No.

M.M: *You always allow them to think about it?*

S.A: To think about and to make them complete it in the head. I'm not strict in my idea that I think: "You're not allowed to think other things or here is the work and that's it." I like to be part of a big idea in both sides, in both directions. So, it's the same with the edible room or with the drawings. They are often a part of a bigger one, I cut them. It looks like a memory game; you call a play in Germany. You know this with the little cards that you set them together? Domino or memory? Domino! You set them together and it is like (a big tail)... I like this because I'm not finished with one drawing. I think my work is one big cosmos. And I hope it goes on and goes on...

M.M: *So you make (get) pieces of this?*

S.A: Pieces of this cosmos. And so it is for me very easy to go on and to put it together, I can combine them and they're nice together. They don't make like this (fight each other), they

are from one cosmos and so it has nothing to do if you use marzipan or soap. In Anita Beckers in the gallery, I went to Frankfurt and I made this soap work.

M.M: *And you shot it with the water guns?*

S.A: Yes, yes. And that's the same. I have this drawing or this picture on the wall and so much people who came in and use it, so the picture disappear, that has directly to do. Different works for Anita Beckers, because she can't sell it. *(Laughs)*

Yes, it is really a problem because I want to be honest. When you come, she can't show you, she has not chocolate works, but what she can explain you how difficult is to work and to sell it. So the side of the gallerist, she can maybe talk about the problems of such a work and how to show such positions today is very difficult. But I think you can find so many positions like me with the chocolate and with this so I think it works.

I don't sell chocolate things but I have invitations for exhibitions, museums, and I'm a teacher and I sell my drawings and so I think it works. I can go on with this. It's important, that is every time important for every artist, to have a possibility to go on with the work.

Dieter Roth had the same problem when he begins or when he works long years, it was horrible he had never money enough.

I know, maybe is interesting for you, that the archive leader, my archive leader is Dirk Dobke from Hamburg and he is the director of the Dieter Roth foundation. So when you want to have some material, catalogs, something from Dieter Roth, maybe, it's very close, so it's no problem. So, because Dirk is working very close, because we meet in the past very often on symposiums or something... He explains something about Dieter Roth, I explain something about my work, show my things. So we come together to speak about chocolate and he has the problem of Dieter Roth's chocolate works, how to restore them or whatever and so we speak about this and so we come together and he said "you can help me a little bit with your knowledge and I can help you to organize and to archive things who disappear", because a gallery don't do this. My gallerist has not time to have control of this disappeared works (ephemeral works). It is a shame but it is like this. Because today, I think is a problem of the fast living artist market, art market. It is too fast to take care

about works that disappear, because the value is not the same for them. They have another value, they have this money value. My value is another value. But, I hope...

M.M: *What is that value?*

S.A: My value is the way of energy and idea and about... I think energy is a big big value and in the work. The work contents very much energy and can stimulate very much senses. So that's the biggest value, I think what a work can have. When you not only look, you get involved from a work completely with the whole body, with...you get flesh, you get this chicken skin, you get nervous, you are happy, you're a little bit...

M.M: *Frightened?*

S.A: Yes, you're maybe afraid, you're... it's a little bit... every feeling is up and down. And you're really involved with the whole emotions you have, then it's for me a good parameter to know that is, I think, I believe, it's a good work. And it's not the explanation of words or whatever.

I'm very..., I come from the body feeling, I want to work with my whole body and my feeling and when I go away I want to have it in my head. So that's a big big value, not the

value in money. So that's important, maybe the reason that I use such simple everyone, that you can..., everyone can buy chocolate in a shop, is very easy to use, to get it, to use it. And then you make something who concentrates, you concentrate all things you want to have in this material. I hope it works, because why it is so easy and the value is not directly in the material. That's what you have when you make a bronze or whatever, this it looks like nothing but it is bronze. You have the chocolate and then you..., everyone its very close. You don't need to be an art knower or an art specialist. It is easy for everyone to be very close and to use and to be close to this work, I like this very much. Is not a work only for the art scene, the area is bigger for these works. Sometimes they don't understand but its okay. But the same happens, but none thinks about it often: that the artist scene doesn't know more about art. That's very direct when you have a work you can disturb, when you have a drawing you can't see in the heads what they think about the work, if they understand it or what they make, maybe they disturb the work in the head but can see it. When you have this fresher work you see it

directly, how they use it: if they go with the nose on the chocolate or they are a little bit scared. If they have *achtung* (respect)

Pause.

S.A: Look, when you see this work (edible room). I remember very much visitors go through this place without respect, because they thought... chocolate without money and they were very fast to use it. But the other part of people standing outside and they looked in this area, like they look cinema, how they used it and so. And it's very different, sometimes they forget all this rules and other people are standing outside a little bit reserved and its very interesting to look this. But at this time I really...this was a long time ago, 2001. I'll make a new one this year and next year only a wall, a chocolate wall. I need to send you images, because it is before you're... I hope I realize it before you end your work, because it is only a wall through the gallery and you need to bite through that you can come in, so otherwise you can't see what is behind. And I want to put a camera on the other side so that you have, you control this moment when it happens when someone comes through. And you see, that's only my idea. I

told about something never exists now but I think it's a good idea; maybe I change a little bit. But I think it's very clear what I want to have, which picture I want to have. I want to have on the front side very easy nothing special only a white wall, and different layers of sweets: gingerbread, chocolate, marzipan, and nuts. And on the other side you can't see what you disturb. On the other side there is a sugar picture, a sugar fantasy painted on the wall, so it is very different to this (the edible room), so you disturb directly on the picture but you don't know this from the other side, but the camera see. I like this idea to go through and like a mice and a mice don't know what she really disturb. She only has this sense, this idea to go through. And the same, I think the same will be when people come in and they want to in. The thing there is more when they go through, I think there is a big exhibition.

M.M: *The mystery?*

S.A: Yes, I hope there is nothing in the room, only this destruction of the picture. But the problem is that we exhibit two artists, and that's at this time the problem with the other artist, because there's a possibility that she

makes her show in front of my wall and I can go very...

M.M: *To the back?*

S.A: Yes, not so in front..., because I can't make it again in the exhibition. I'd like to make it by Anita, but she didn't like it. Because yes, I know the problem, that's our problem. So she said great work but I can't sell it. But it has to do with the gallery and with the size of the gallery. I'm sure that when I go on with my energy, maybe there is a gallery who is stable enough to say: "we make it, because we'll sell the drawings after or whatever or in addition or we'll sell nothing or whatever" That's really what I think often about such things, how to go on with great works, not small. I want to go bigger; I don't want to be small. I want to be bigger and bigger. The whole wall should be! I like it, I like the idea to have a big big chocolate wall without wood or nuts or some other things. One ton of chocolate is not so much. They sponsor me, but it's not so much... it is one acre...jaja! And it is really only 30 balls, it's not so much! It's only one big pyramid (*smiles*). And we need one week and they disappear in...

M.M: *In minute, minutes ... or in days?*

S.A: Four days. All that come in are allowed to eat as much they can eat and they take pieces with them, big pieces with them. I have pictures where they have a half ball in their arms.

Here we have... is chocolate horse, I want to show you the chocolate horse.

M.M: *And the sponsor you have is like the brand you want to work with chocolate or do you have a special brand or mixture of chocolate that you like, or you make your own?*

S.A: The ideal is to make my own, but it is often very difficult and expensive. And often it is a mix of taste and stability. So I use often... when I make works like this (balls), it is... I need to...it is important to work with dark chocolate, because it is more stable than the white one. So it has to do very much with this and... but I make, often I get chocolate or I buy chocolate and I change the quality because I use *kakaobutter* and so it becomes better. And the surface looks in another way and it is very more stable. When I use only...

S.A: (Showing the little chocolate man) that's very much; they are more *kakaobutter* than only white chocolate, because otherwise it melts very fast and... I think its 60% *kakaobutter* and 40% of white chocolate and a little bit

of color, so it... red and yellow and a little bit brown, to make my skin mix. And I have this components, I have arms, extra arms...

M.M: *Ahh, you place them together!*

S.A: Like a puppet, so... I have only four prototypes and different arms and different heads. And so I cut the head and...

M.M: *You place another?*

S.A: Yes and then I make the skin temperature, uhh... you make it like this (molding it with the hands temperature), very easy. I work very much with my hands, not with the...

M.M: *No tools?*

S.A: Sometimes, but I like to make it with the hands. You have more feeling with the chocolate when you make it directly.

M.M: *You know how to handle it and to make the right pressure...*

S.A: Yes, and when you use a tool or a knife, you need to go through with a warm thing, because otherwise you have this driblets and this lines and so. But is the best with the hands.

But this chocolate, doesn't taste so good. When you have so much *kakaobutter* in it is very...only fat, not sweet. So it changes, when I know it should be eaten in the end, so it is very important to have great taste,

because then you play with this, I play with this... *verführerisch*.

M.M: *Flavor?*

S.A: *Verführerisch...* Seduce, tempting, seductive.

Yes, it should be... you should involve with this, all the smell and you should think: "I need to try", because when you try, you need to try again, because it is so tasty. Then when I really want to make you crazy about chocolate, then I need to... its important to eat very good chocolate. So when I make this model, here this work (Immerzu), it is contained in a glass [*vitrine*] because it is the rule, we need to have this things and then I thought okay it is important that it works half a year, I used more white chocolate or... then it is more stable. But I like to play with taste and so, when I have money enough I take the best, it's not only a material where to color it, the taste is very important.

M.M: *Okay. So, do you consider your works as a kind of ritual in terms of eating in community? If the people, the audience when eats your works they are from different places and they don't know each other sometimes...*

S.A: Yeah, yes.

M.M: *You think this is like a ritual; you're forming a new community?*

S.A: Yes, that's what I wanted to explain. The community, you mean? Yes, I like this. To put different people together who doesn't knows each other and I like it, because I like what happens. It is like... you can't make it in another way. It is very difficult often, and I like this moment, when works can do this.

M.M: *Okay.*

Pause.

M.M: *So, we where talking about the ritual and community...*

S.A: So ritual, I said is a very important part of my whole work. I think we miss often in our days...regular rituals where all the same for all. My mother or my father, they had more normal rituals in their days, for example: lunch time, meal, dinner, breakfast, or they go on the church regularly. And you miss more and more this special things where taken part in your life and I think it is important to have your own, to create your own ritual. You need to create important moments in your life and it is very important for me to have this moments, maybe it can be a meal with friends or whatever... it can be a work who works with these moments, to make rituals possible. I have a few works that work exactly

like this: they offer you a possibility to create a new ritual for you and to have important moments in your life. And that's maybe one message: have rituals organize your life and feel in rituals. Because it's... when you have the same ritual, so I can be close to you. You make it together, its communication, communicate (community), its puts us together in one ritual. So it is not important that I know you, you can be a foreigner but then we are very close. It is not really important that I know really your person, it's important that we make the same ritual. And it's a great possibility, international, so... we don't need to have the same language; you feel it is my problem. It is not so easy for me to speak in another language because I have my own language when I have this drawings or I have the chocolate, so now I try to explain it in words, but I like to do it in another form. I'll show you two cases, I have two *comby cases* with chocolate, I will pick up...

Is this... that's like this and has very much to do with rituals. You see here the concrete parts of how to use it. So we have here a drawing with all the steps. There are three glasses of chocolate in the case, and when

I open it you can see it. They're a little bit old so..., they are from last year. So you see they get white. And here is liquor, I made it for myself. It's an aphrodisiac? So it is very spicy and it is very good for the stomach, but you get the blood fluids... it runs very fast through your body, because of the spices. It is often so when you eat ginger or something, its good for the whole body and you get warm and the temperature goes on, goes up. And so you put out of the case one of this things, you can choose. This has to do with love (red), this is with a surprise (yellow) and this has to do with hope (green). Green is in Germany hope; I don't know... it is a color for hopeful things: *Grün ist die Hoffnung*, "Green is the hope". And that's for surprise (yellow), the star! Like a flash or something. And red, is the impulse of love.

So when you have a wish, that's my ritual, my invitation of a ritual. When you have a special wish, maybe you want someone to fall in love with you, you put out this chocolate thing... it is very special made for this things (the case) that's not so easy to get it out. So, and then you fill it, its red (the interior) and then you fill it with this liquor...

M.M: *And then you drink it?*

S.A: Then you drink it and you eat (the vase) after. So you have to make this ritual one time, but then the possibility is away (because you eat the vase), but that's important to use the whole glass. Maybe it is more essential than it comes... that it becomes true what you... (Desire). That's my ritual: don't clean the glass and make it again. One possibility, believe in your wish and be very present in your moment, and then it will become true.

M.M: *Just one chance...*

S.A: Yeah!!! And that you can read it on the surface. So I like this comby cases, I call them comby cases, I have more. Another one, I like it too much, is a glass of white chocolate with two...

M.M: *Exits? (Like to sides for drinking)*

S.A: Yeah, like to exits. And you bite it in the same moment on both sides, so it fluids in both mouths.

M.M: *For two persons?*

S.A: Yes! So it fluids in both sides, so everyone has exactly the same, hopefully, amount of liquor and then they share it. They share the chocolate, and they promise love forever or whatever...

M.M: *So you believe in aphrodisiacs?*

S.A: Yeah, I believe in when... I think I believe

in rituals, and that's often, maybe it can be a placebo sometimes but the fact is that the spices really work, they make something. You get warmer and your circulation goes on, and so it is very real, and so you can help a little bit but the important is the wish and the ritual and the..., you really need to believe in something. I think that's the reason that my son goes in the church often and I think it's good, you don't need to believe in God in the end, but you believe in anyone in anything. It's important that you believe...

M.M: *That you hold to something?*

S.A: Yes! You need to believe in one thing and then you can change these things, but believe in something. And concentrate your energy on something. And an important thing is to share it with others. Not only (to yourself), I have nothing of all this, when I have it for my own so, I think that's the reason I make art, that's one important part. I go out of my house and want to show it, that's I don't stay with my message at home.

M.M: *For yourself...*

S.A: Yes. So I think it's important to give this energy out of my body and in the other heads. And I hope it works and it's like a snowball. It's a big hope but..., one hope or whatever.

It's a great idea for me to have this in my head and that I can start things. My students, I like to work with my students when they... Next week we cook together... in German you call it *Semmel Knödel* from potatoes and from bread and water and egg, it's very German and *Rehragout*, it's a white animal in the wood. In Germany we have very much wood, and you can find him with these...(Horns).

M.M: *Reindeers?*

S.A: Yeah, more like this (she draws a picture), not like a reindeer, a smaller one.

M.M: *A deer?*

S.A: Yeah, you know? Not an elk, but...

M.M: *The smaller one.*

S.A: Yeah, very traditional meal in Christmas here, we have this big things and red crow (red cabbage), you know this?

M.M: *No.*

S.A: Maybe we should eat this tomorrow but I make this meal. But at this time you need to take a look of some important places, and so I make this meal and we invite a few persons. When we have this evening we have more time, but I think it's very great to meet all these people from the galleries and the other artists on the party. I think it's for

you is another thing to..., and we make our lunch or dinner during the day. So, you are not vegetarian?

M.M: *No, not vegetarian. I'm just allergic to some things but...*

Pause.

M.M: *So, your works are not meant to be preserved in museums and galleries, but to be consumed by the audience right?*

S.A: Yes

M.M: This is what you expect since the beginning or is there any person that asks you specially to do works that meant to be forever in a museum. Or you allow them to do that, you don't?

S.A: I know this question, I get this question sometimes. One director from the museum had this idea to make both; you make a bronze figure and the same as chocolate figure, parallel. And I think often about this idea and I don't like it because of this, that's not a clear possession. So for me it's important that you don't be irritated when there is a bronze and you have this chocolate. So I don't think about how to transport the works in museums. I have one work in Cambridge, in the Busch-Reisinger Museum. It was a really

terminated exhibition with terminated works in a special part of time, three months or two months. And I don't think about such things too much, how to work in museums. I hope my work have a chance in which way whatever, I don't know. I think the drawings are good for... to transport these ideas, and maybe you have documentation photos or video sometimes. But I don't use photos or videos as a work. For me it's only the documentation, in this moment.

But I, in this time I plan really my first bronze work but it is an instrument, so that's the point. When I can use bronze as an instrument, because I use it like a hammer or something then it's necessary to have a stable thing. Only as a sculpture, is for me difficult. So I really plan in this moment a figure from bronze you can use as a weapon... as a revolver or something when you're afraid of someone who visits you. So I think it's good to have your own figure you can use in a worst moment for... defense...

M.M: *To defend yourself?*

S.A: To defend yourself. So that's the reason for a bronze figure, then it is more like an instrument. But the reason is not to come in

the museum. It is only; it comes out of me and what I need in my life. But the question is important, because sometimes you have this possibility or that there is a possibility to take part in a collection or whatever, and then I should take drawings, its fine. All I should take a machine and they need to use fresh chocolate every time, so they stay life in a kind of... so it's a little bit like a baby you need to take care and to change and to warm, it's very live. And when you don't take care and you put out the energy, it's dead. And it's hot and the work doesn't exist any longer in the old way.

M.M: *And how do you plan what you're going to do, like you plan this first or you do it by instinct?*

S.A: Its a mix. So I think it's important to continue, not to leave your work too long, very be close to all what you do, what I cook, what I see. Be very close to my ideas and draw the whole time, I mix often. That's very important for me, to draw and to make sculptures and to make a film, to look things, to look films, to speak with people and then I can say that it's not planned, not really a plan. It's often like flash, like stars and I have a little idea,

some really little ideas and I see it and it's often that I draw and I collect this little ideas and I put them together to one work. I think maybe more instinct; maybe it is a mix of instinct which work can be excited in the realization so, and maybe usual work. Work, work and draw and think about, speak with people, and don't look only your things go outside, and I need to, really big input, but not from art. I don't think it is important to look very much art when you make art; you need to look in the real life. That's more important for me, to really be involved in real life. Very usual life, I'm a mamma, I have my son, I cook, I make all this usual things and I try to get out the energy from this usual, not exiting things everyday and lift them up to something bigger, more important for me. So it's really my input on my usual day, and I like to... I'm interested in other specialists, maybe *konditorists* or butchers or collectors or something involved with their heart, so artists too, but not only..., my motion is don't look only art when you're an artist, that's the horrible, that's dangerous. I say it to my students too, it is important to create feeling or to get a feeling that you know

where are places, where I can have energy, where I can find energy. So, strange places, that's often not this places very first seen that they can be...

M.M: *And the titles on some of your works have a little bit of irony or... I don't know, for example you have one called "Bloody Mary"?*

S.A: Yes. Bloody Mary normally is a cocktail and it's very different, with tomato and Schnapps I think. But its a little bit irony in the title but its both, you can drink it, the cocktail is in the word, but it is exactly what she is, she is really bloody, she bleeds in the water, she disappeared but you have her blood in the water and she is Mary. I have... it is a play with the words, there's Bain Marie, it's a Mary, the story of Bain Marie, has to do with the Marie, she is... maybe you can read the story of why do you call it Bain Marie. That's bath de Marie, the bath of Mary, it's really exactly with the bath of a Mary, I like this very much. So I use this directly but I like this play.

I often think very long about titles for the drawings, especially for the drawings. Normally I like German titles, only that... it is German. Bloody Mary, everyone knows bloody Mary so,

I was allowed to use an English title. Normally they are very German because it's too often that German artists use this link to the English language and then it is more mysterious or hippie or whatever. I think German is sometimes very close to my tradition and to my rules, so I'm really... with these whole recipes from my area. And in this case I'm maybe... really, I don't want to say German, but maybe very traditional in my tradition, and so I think German words are direct, direct as... and the right.

M.M: *The right ones?*

S.A: Yes, the right ones.

M.M: *And so, the recipes are your recipes?*

S.A: Every time I have basics. For example from my mother, that's a very classic recipe of... *Blätterteig*. It's the air...

M.M: *Puff pastry?*

S.A: Yes the puffy one, that's very classical. The only one I often makes a little little difference everyone have, because then it's your recipe. I put in and I try often all the different recipes of apple cake for example, and then I draw the best one or I first I begin with the traditional recipe and I think: "uh, better to use more apples or the less apples" or whatever

and I throw them away (cross out) on the drawing. I work really with the drawing like a paper you use when you go to buy things, you write down: "Ohh, what I need for to make this cake..." and so I go through this recipe: "Ohh, bad idea...don't work, I throw it away" So, yeah.

M.M: *And... you usually do watercolors or you use another technique for...?*

S.A: I usually use watercolors but the only cruel color is white. Because I use this yellow, little bit vanilla colored paper because of flour. I need white flour or sugar and sugar is white and salt is white, and so I can use it as a color. When I have a white paper like this... (She shows) I haven't this effect. You see now we have no sugar or something, but here you see this white or here that's the salt. So you have the possibility to paint with white, without... *pastose*.

M.M: *Mixing the colors?*

S.A: Yes, yes. And I like watercolors, it's accurate, because it's very direct and you can't lie, it is very honest. You use it because you look through and when there is a fault, you use the fault and make the next. So you... it is very fast to work with it. You don't need to wait if

someone, something is right. It is wet, but it is okay, you can make the other color in and this is the ideal for me. The problem is now when I get bigger and bigger, it's important, it's difficult to paint with watercolors.

Two problems are: normally I paint on a table, but when they are bigger I can't come on the sides so I need to paint on the wall and then it fluids down. So I change sometimes my technique but I lay often on the floor with a paper or with like this (a blanket), so they are very close to my body. And that's the reason they are often in a...

M.M: *Square (rectangular)*

S.A: Squared?

M.M: *Horizontal?*

S.A: Yes, horizontal! And it's a little bit like a buffet, you go along and you can see like, you can go. Like when you eat something and you have these different things on a big table, you go along this table and you have all this offers. So it is really settled that I use it in another, uh... vertical.

M.M: *And you don't use much of aligning, right? It's like all is in the same space?*

S.A: Yes.

M.M: *But a global space, it reminds me, not just*

a horizontal time, like different times and procedures happening at the same time right?

S.A: Yeah, yeah! It's... normally you can, it's the things you see are normally in the time step by step after. But I like to put it all together and its up to you which way you can find through.

M.M: *And there's no order of reading the picture?*

S.A: No, you can go in and... sometimes when I really want that you begin, I think then it is... you begin the best like when you read a book. That's sometimes really like this: that I begin a recipe in this corner, so that's a little bit easier for me too, when I begin, like really writing a book or a letter or something. But you can read it in the other direction too; sometimes it doesn't matter, when you don't want to cook it.

So it happens that stories I don't know before, they happen during the painting so... sometimes it's good to use the other direction. But when you really cook them in the beginning it is for important to have this real recipe, but in the end it is really very much... it's important for the picture too. So I need more milk or more animals or whatever and I then make them around but you can read it, that's

not important for the recipe. It's a little bit difficult to explain it, but it's not only for to cook after so you can. It is a collection of energy maybe. But you can cook, you can really read it. I often use this signs like fifty grams. As a one butter thing is fifty gram, you mean here one hundred gram butter, that's the German butter bird (pointing the bird in the picture, meaning the trademark of butter from Germany), you have a German *butter adler*, it is a very German. That's butter and here there's a German *marke*, it's a stamp from Germany, German! As a German *adler* (águila) as a weapon, from the weapon, but an old weapon, it's very old fashioned. But that's the same bird. And form me, that is the sign for real butter, not margarine. So I use every time this bird when I'm using butter. So you can read when you can really need to, want to know the real recipe, you can read this, how much I paint and so you have 100 gr., or here...

M.M: *Two tablespoons of...*

S.A: Yes, that's means... one kilo... every corn is 50 grams, it's my sign. So you have 10 of them, that's 2 parts of 500 grams are one kilo. It's very complicated but I know what I mean so

that's the exact recipe. Normally when I have more exact... more special baking recipes you have more of this signs.

M.M: *But, so then there are many symbols on your drawings?*

S.A: Yeah, yeah. I love symbols. Symbols and rituals and it should be a little bit like if you want to understand my pictures and the sculptures. You're invited to go in this world of symbols and that's my own language. I think it's a special language and for me it's very simple because I use it the whole time and it's very easy. And when you see it the first time you don't understand all, but that's not so important. I think that's... I know this feeling when I look Egypt pictures or something. I don't understand all, but its so mystery and I know someone want to explain me something, and that's energy. And that's the reason I like symbols. Its not important that I understand all, but when I see this I think (watching her chocolate skull figurine from Mexico) wow, there's so much, *inhalt* (content), includes very much energy and I think, I often think: "ohh symbols, a symbol" Maybe there is no symbol about, but I search for symbols and I... its often that I think when

there is something on a place or a black cat or whatever, I think often on symbols, so that is a sign, maybe a sign or whatever. Or that you are here its maybe a sign, its very special is very important for me too. And nothing is only like... it is very important for our future that you're know and that's a symbol for whatever. Maybe you bring me this (the chocolate skull), now that's a symbol for the beginning now this and this work. I like to use these things that happen around me and so I use again new symbols to get something, to set it on.

M.M: And this things (movements), like from the spoon,

S.A: *Salt.*

M.M: *different lines on the spoon, it shows the movement of the spoon?*

S.A: Yeah, yeah.

M.M: *That's the reason why?*

S.A: Yes, yes. I like to make this (the progressive movements), and sometimes it begins with really free. As when I make my first recipes I really use it like I need free spoons of whatever and then I see how nice it looks like this movement and it is more energy when I let things move, for me it is like this.

And so, I want to say more about this important moment, that you can't normally, can't hold them in one moment the situation, because it is very fast and it is so difficult to conserve it.

M.M: *Okay. I imagined that it was this, and also like that you place the signs or symbols for the temperature or the movements.*

S.A: You mean this or... I have sometimes this temperature here: how for two hundred degrees and the time. I think it's important, that it's an important sign that everyone can understand this. So easy to understand it and t is like a stamp so set, important thing, important information like instructions. I like this mix, like that what you can't control, this things. And then this point of "uh, here". It is like you can't hold it, try to hold this chaos, and, or control my chaos. It is chaos I know, is really often chaos.

M.M: *But for me it's really, I don't see it like much of a chaos. I feel it like it's organized, for me...*

S.A: Ahh, that is good. Yes, I think, there is a chaotical movement maybe, but nice that you say that the chaos is organized.

M.M: *Because of the lines.*

S.A: Yes, because of these lines and that's important for me when I want to finish a drawing,

then I go through all colors and say: “ok, no it is too yellow, or none knows the direction”, so I... and here important to separate something and to make different parts and... or to make more signs. The signs are the last things I make. First I make the story and then I think: “Ok, no go” then I begin to set this signs and to separate things. And that’s the possibility to make parts.

M.M: *Okay... And talking more personally with you about your life, what’s the thing you love most to eat?*

S.A: I love to eat cakes, I love this consistence of cream and the cake. But then you have all together, these different layers. So it is like an explosion in the mouth. I like to have these cream cakes from my mamma. I love it. Then I love to have menu follows, so I can’t say I only love to eat meat. I love to eat a concept of food, so maybe you have a menu with three...parts (courses), the soup.

M.M: *Like three times... like entrance and main dish...*

S.A: You know courses. So I like this when you componete (compose) such things, because then it’s a feast for the tongue and for you and what happens when you first have the

soup and then comes something real and material, and then maybe ice cream and it is really like melody. So I like to eat like this and to share it with the others.

And then of course I love chocolate, of course. So, because you have this melody in one piece, first you have this cold- hot thing in the mouth and then it begins to smell and then you have this time to feel what happens in the mouth, it is nothing in the end and only this warm, sweet, creamy tasty thing and then you swallow it and you have this idea of spices and... I think it’s very erotic to eat chocolate because I don’t know what is similar, how it goes down. (through the throat) So I love to have... It is a concentrate piece of lust and you have not so much but it makes so much with you when you take the time to feel this, what happens when you eat chocolate. I love to have this creamy sweet go down and I love to eat chocolate together and chocolate kisses, I love it, it’s very creative but I love it. And I can’t think about a boyfriend who doesn’t like chocolate, and I have a friend, he loves chocolate and it’s our feast. We have our rituals and I love it.

I think it’s a concentrate thing and I like that

it is important for a formal end, it is so much work to do produce it. I like this whole thing this way and how much love you need before you come to this end project, so I read very much about this and they don't get enough money for all his work, that's clear but it is very very special how long, you know, maybe very much about this, I think. How you make this with this farm men and with the banana *blätter*...

M.M: *Leaves?*

S.A: Leaves, yes. When they become warmer you need to be careful, not to warm and then they don't allow to be too long in this position, you change it and then you need to change places and its very important that you have a specialist, that make all this processes. And then, when it is here, I like this idea of *conching*? You know conching? Lindt, Lindt chocolates, I think its, they make this paths through the walls, the chocolate goes through and they make it very very often, so it gets very soft, that's the reason it is so soft, because they have four or five conching more, it needs, its called conching in Germany, I don't know in...

M.M: Okay I know what you mean.

S.A: And I go in this chocolate factories in Cologne, there is one and in Hamburg and it is great

to look in this machines and the smell and every chocolate have a special recipe.

And it is very tradition, how the same... like the same that you say that you get a piece of chocolate after a meal and for me it was when I was very nice and I make my school work and I get good notes, then I get chocolates, not every day, only when it was very special, or when I was a nice girl then I get chocolate. Then it was, so uploaded with price. It is... "Good girl, you get a piece chocolate" and it is so in my brain and in my feeling that chocolate it's a very special thing, not only sweet, it is really like a private feast. And it has the energy to get a ritual material so, for me. For sexual rituals, erotic rituals, very uploaded rituals (showing the chocolate skull) so chocolate it is not a big surprise that you use chocolate. It has to do with the whole life, you know the first contact is in the childhood and then when you're old you have this... you keep it as an idea of maybe the childhood or community or whatever. And you in Mexico its till the end, so it's a big big and important material.

M.M: *And don't you use any other food that it's not sweet?*

S.A: Yes, but I make. When I make edible pictures so like a buffet, I have there... I used fish because it smelled in another way but it smelled. But sweet is another thing I can't explain why... here, that's sweet too, they're not real mushrooms, they're marzipan and sugar, and when I have this... here, that's a fish banquet, so you know this, you saw this?

M.M: *No...*

S.A: I want to make a picture of a baroque and very concentrate meal. And I paint little flags in it and when you go very close, you read very much messages in this whole thing, but it was very difficult because that's a food you can use when you're hungry. I think the big big plus, the big energy of sweet things especially from chocolate is that you don't need you don't needed to... when you're hungry you don't eat it as usual food, it is every time a special thing. It is another level; it is a special level of food. You don't need it to be full and that's the part of luxury maybe or the special thing, that's maybe intellectual's food, but I can't, what I think, so because it is over the basics. We need bread and butter, but we don't need chocolate to go on, so... but we have chocolate as a present...

M.M: *Like this prize?*

S.A: Yes. The value is another and it is more lyrical, it is uploaded with all these feelings, more than another food, and that's more as the reason because of this sweets and not normal food, you know what I mean, it's more like a dessert, like this, you are full but you have place for dessert and it is often a present, you get it and it is uploaded with these feelings from me to you. I give you chocolate, I want to offer you my love or whatever and then you use the chocolate and so it's the diamond of the sweets.

M.M: *Do you see any aesthetic aspect on food and why or which one?*

S.A: You mean... of course, that's often the problem with this aesthetic food. Because food is presented often in a very aesthetic way and it's often this difficult thing when I have. You can't use food so free as another material because it is uploaded with all these things. So that's the reason that I want to make bigger works from chocolate, not small things, because then it is really in this direction of little pralines or little sweets and it is so nice and it is more than only nice. It is a very strong material and transport so much. For me it's important

to go away from this usual statement, but sometimes I try to find a barrier, so to take a little bit of them, of those aesthetical usual presentation forms and put it in my work. But I think it's a very difficult thing, specially by this thing. They are very close to normal banquets, to buffets. And so I think that's a way it only works when you make it in such a big thing or you make your own... I create this time I have make my own *schüssel*.

M.M: *Plates?*

S.A: Plates. I need to create my own things as a sculpture and then you can fill up things that it is not only meal. Then it is sculpture with too different materials, so that's very important. You can bring away fish, like a fish far away from a fish that you can eat. Its very difficult, but chocolate is... you can make different forms from this, you can use it, that's again a point for chocolate. You can take it and make sculptures like bronze sculptures, because it is so stable, is a great material for big sculptures. Is no problem to make really big things, but its expensive. Similar sometimes like bronze, unbelievable but its very close when you make big things its really really expensive. One ton of chocolate

costs ten thousand euro.

M.M: *Oh, very expensive!*

S.A: Yeah, yeah it's a lot of money.

M.M: *And someone sponsors you, your gallery or the one who buys the work or the installation, who pays?*

S.A: That works like this: when I become invited for an exhibition or for a project, usually we speak about the possibilities or how much I need and then the best is that the organization or the museum helps about the sponsors. And in Germany is very difficult because of this norms, they don't... chocolate factories are not easy with giving chocolate out of her hands and their afraid that the artist make shit with the material. They don't use...

Pause.

M.M: *You define your work as an ephemeral work?*

S.A: Female?

M.M: *Ephemeral.*

S.A: I think you can see I'm a female, I think but I hope often that it is not the first thing, that it is not important thing but I... it is very very okay that I'm female and that you see it's a female work. I have no problem with this, but I know very much female works who transports this a very first thing, that it its only it

is only important thing that I'm a woman or something, I don't think so.

I hope it is more unisex too, so that a man can exactly also use it and let it come very close, but I think it works. And often I had the problem in the time of the academy, that women had really much problems sometimes with my recipes and so, because they thought I mean, I want to go back to the kitchen and only make female works. And I make me strong for this older values or something and I think I make both: I like this old values but I transport in the new values or in our live life today.

I have no problems with recipes because we need them and it is only a form, it's a form for transport information like I make this. But I know, maybe it has to do with the thing that man maybe not use sweet things as a material, a man material. Chocolate is so sweet, but I hope I can put it in this other level. Chocolate is not only sweet and not only pralines, that's the reason I make this bigger work or now this wall. It is hard, strong too. It's both. It is very sweet and soft and sexual, but it is hard and strong material when you make it, when you use very much of this. It

has to do with the size.

M.M: *It depends on the size?*

S.A: Depends on the size! It depends really on the size. And when you have such a thin plate, it's very easy to break it. But try to break such a ball (the chocolate balls), it's nearly unbelievable. You really need to lift them and to crush it down, so I have pictures for you when you see. Because all think... people who come and want to eat a little bit of this ball they have really the problem to make this... hum...to understand that it is not a little praline. You can't use it as a praline (break it as) you need to... be...

M.M: *Strong?*

S.A: Mmm... You fight with this ball. It is not easy to make pieces, you'll be really violent. And that's often... a very interesting point... you use violence to have this feeling (piece of chocolate) and to have this, to come in this...possibility of this sensitive feeling. So first comes the violence when you really have sculptures of chocolate (big ones). And that's very exciting for me, both.

M.M: *And what's the reaction of the people you see, when they are in front of your work. They are scared, they are surprised?*

S.A: There's often... the first moment is: "unbelievable, this is really chocolate?", because the size. And then often they smile and then they have this smile because of this thinking of chocolate. And they know chocolate is little pieces and then they try to get a piece and then it begins with this violence, begins this vandalism. And then they are, the faces... have all emotions you can think about, first they are astonished and they smile and then they really hard and they work and they smash it down and then in the end they go away with this holy smile when they get what they want. So it's very a big palette of all feelings and I hope... I think that's what the people transports when they go away. I hope, that this palette, this collection of feelings.

M.M: *You want them to have them?*

S.A: Yeah! That's not only... I don't want to present them one work. I want to present them, offer them the possibility of a process of this. And I offer the possibility to take part of the work. They're exactly so important as the work itself. So you have a change. Its not... the sculpture is only the starter for emotions or something. So we say in the beginning it's not the sculpture for itself, it's only a part of

my work, a part. And then you take part of the cosmos, when you come in contact with this work. And I like this very much. So I'm not so absolute that I think: "that's the sculpture and..." I don't know I often...I really...

M.M: *It's a communication... If I approach to your work, you think I approach to you; I get in touch with you, not directly but...?*

S.A: Yeah, you're in touch with my work and my thinking. Otherwise you can't, you stay outside. I think it's very easy, but you need to go this way and you go in and it's not necessary to try it, but you smell, you can *entsient* (?)

Pause.

S.A: From this atmosphere: you come in the room and there is the chocolate especially this melted chocolate in this steel, the smell is so strong and so expressive, you can't go away without... oh you need to think about only of chocolate. You don't need to like the work but you smell it and you have the possibility to go and take a look and then you have this idea of: "Ohh, maybe I can taste", maybe you do this and then you really involve this in all. This is another thing: when you have a sculpture from bronze, then it is possible to go through and you smell nothing. You think

the first things are often very basic senses. So it is not the intellect. You come not in my works about the intellect. But I don't think that the works don't be intellectual. So I think it is another way.

M.M: *You start the other way round?*

S.A: Yes. I think in the end it will be great when maybe you can find philosophical things or whatever. I let it free, but I like the way, that it is not intellectual ways. It is the way like kids go through the world so.

M.M: *Through the senses?*

S.A: Yes.

M.M: *Experience?*

S.A: Yes...Experience. And I think we all, we have all this, I hope. (To have) The rest of this in us. And that's makes me, that holds me alive. That's the same with erotic. You can read something about sex and erotic, but you need to feel it when you want to have it. And that's very basically and you forget the brain, I hope. And then in the end you can make maybe diaries or something about this. But first you need to feel it and that's I like this way. I don't like intellectual ways of art, for me. It not works like this way. The other way is more real for me (the experience and

senses first)

M.M: *Okay. And you say you're familiar with the Eat Art, Daniel Spoerri and do you consider (yourself) part of this?*

S.A: I think I'm, I should be... maybe... it should be okay in the tradition, because I use food. But for me it's not the important that it is food art. I think the better word would be sense art. Senses art. So it is not the important thing that you can eat it. The work... it works...such sculptures works too when you don't eat it. Its enough you have the idea to eat it, it's okay because you smell it and you know you can eat it. So... or when I use this soap or straw or whatever. But this with the chocolate I become... the most of...the art scene knows me about the chocolate works. That's the reason I often I'm this chocolate artist. I love the chocolate but its not only, it is too simple to say: "Ahh, the chocolate lady" because I like the chocolate because of the material and the possibilities for this material. But marzipan is great too. Sometimes when you need for special works another... (Texture)

M.M: *Like the mushrooms you show me?*

S.A: Yeah, then you have this collection of possibilities from sweet things and you want to

have this glossy surface you need caramel, so I need caramel and it is the best to use caramel. But it is often sweet. We talked about it. But when I need this smell of land and landscape, that it is this straw.

M.M: *hum...*

S.A: Okay you know this... then it is the best to use this. And when I want to have this idea of wash away something, then it is soap. When it has such a clean smell and is like everything is white again. So, and when you need this, I use this as an information. Very important information for me that it's not only like: "Oh, nice that it is smell too" it is the important thing often in the first time. You come in this room and you have this soap smell. It is... I... when it doesn't smell enough so I help, I have this, one work I can show you, it is from butter cream, a frozen room of butter cream and you could look through the window and two times a day you can open this room with a special person and you should smell this vanilla, very extremely. So extreme that it is a little bit too much. I like this *grenze* (limit): it is a little bit too much and "ohh it's sweet and how sweet and then, oh it's too much I get bad". So I like this, it's not only the sweet; it

is all feelings you can have. I think it is good when I get this line (limit). So then I, and I want to explain, in the first time I thought it is enough to have only vanilla butter cream, because of the smell. But you open the door and because of the frozen atmosphere you don't smell so much, so I use very much real vanilla, put it in the floor with sugar and I made the decision or I instructed them they need to blend it sometimes (stir the sugar) that it is in the air. So smell is very important.

M.M: *Smell...*

S.A: Very important. I really, when I miss my friend, he was now at the art fair for 12 days in Miami. I missed not only the discussions or whatever. Not only sex, I really missed the smell. I really like, it's like a personal dope or something. And I don't use so often perfumes. It's so difficult to find the right one. So I smell, when I work with chocolate I smell like chocolate. When I work with almonds and marzipan, I smell marzipan and I like this smell. And I think the best smell is the direct without...so, when I want to smell my friend I don't want to smell Lagerfeld or...I want to smell him, so I'm a fan of pure smells.

M.M: Okay... And sometimes, you show in your

drawings like the passing through of the food.

S.A: Yeah, the way through.

M.M: Why you do that, it is also to show the path that the food makes?

S.A: No, it has to do with the feeling; because that's a part you can't explain so good. What it makes when it is here (in the stomach) or what it makes when it is here. I try to give them colors and I gave them a place. You can't explain it when you don't have this possibility to look in the body. I have it often when I show two persons when they eat together, so I like this picture, that the same meal is going down and it happens something and it makes a little explosion in the stomach or whatever and in the heads they... the stomach and the *magen*=estómago, make a couple or that come together, because I know he eat the same. And I saw. I know... that's the nice thing when I have meal together. I know nearly the same must be happen now in your body and it is a community. It's the same and I like this moment. To say: "Okay, you are you, I'm me, we eat but we have the same feeling now", its very ritual. And we are close.

M.M: *Okay, but its not that you want to show the way through the body, like anatomically*

speaking.

S.A: I need, I use the anatomic, because I need to show where it is... and now it is there, and now it goes there. It has to do with the process, but I'm interested in this process too ... it has a form, first it is very nice, it is a piece of chocolate and after all this (the digestive process) it is brown like... everything, like the... our earth. And it has to do with that too. It is, in the end we are...that's often, that's the reason I show bones when I eat. Eating it is an idea of the Baroque often too. Because of this *stilleben* (still life) you know... this vanitas... with the bones head and the fresh fruits and so... So it's very baroque thinking. And I think I'm very neobaroque, I think. That when you eat very good and you drink good wine, you're very very in this moment live and you make your life as a feast, but you have it in the head then, specially then, you have it really close that... that's not every time in one moment I ever think will be in the end. And when you show bones you have this a little bit this idea. Maybe I paint my own vanitas ideas in such things. It's like the memory of: "Hello, that's the big big moment now you are together with your friend and you eat chocolate ice cream

and but look here are the bones...” it’s more for the moment that you’re... know about the value of this moment.

M.M: *Okay... To see that it’s important the time that you’re living...*

S.A: Yes, and that’s the reason I need, I use sometimes this anatomy more than it is necessary, with this bones. Not for the anatomy, only because I want to know this way (the path through the body). And then this side makes this imagine...ahh. Because these bones every time have for me this idea of the end, that’s so...

M.M: *Okay, and time is important in your work?*

S.A: Yes, time is very important. Yes, time... I think I choose a material who... specially chocolate or everything with has not so long living time, so... that’s the reason I use such materials because you can’t hold them so much, so everything should go fast when I work. It’s good for me, because when I have time, that’s the reason I can’t really work in a good way with oil colors, that you change and you make next layer and next layer... horrible. I need to make decisions now, now, now. So, and with dark chocolate you have a very short time to work, because then it is the

best temperature and you need to go on and you’re very very concentrated in this moment. I like to work like this. So then the material make clear rules how to work with. So I like to work sometimes with plaster, because it gets warm and then cold and you need to hurry up. With clay I have really problems, so its really better to... oh wax is the same, I make it warm and then when you make something I becomes cold and its more difficult to work. So I like to have materials that have its own time in themselves. So, time is in my recipes, one important thing that I think you see it, because of this... normally this stills, is like

M.M: *Steps?*

S.A: Steps, and like when you make films, you have in one minute twenty four... in one second twenty four pictures and it’s a little bit like this. This... you can’t be so fast, the time is be faster than I... I know that I have not the possibility to go, to draw like the time, so it is a little idea of this, what happens and I’m not so fast. I need to calm down and I have only this idea to concentrate this moment or whatever. But time is my motor, so... And my days, the family, what changes, every place where I am have to be with time. I like to

have processes in the exhibitions because, so in this time the work will change, that's an important thing. I like this, this outlook of time in the works. So it's a shame when the work is in the end the same as in the beginning of an exhibition. It should be a little bit..., I want that something happens with the work, and that has to be with time, because time is like none pencil. I can... that's the reason I like paper. Paper's like... newspaper they are fragile and it's no so stable like wood or whatever. Paper is very directly and it has to do with... or you use a paper when you make fast notice. I like exactly like this, fast and then transport it in another... put the time a little bit longer. Or work with short times and make them a little bit longer. I think I have very, I'm often very nervous because I think I have not so much time. The day is very fast away, so we... I think I have very much things in my head and I know maybe I make so part (a small part of a bigger one) from this, when I need, normally can do. That's often a problem, I need to calm down, but I know it is psychological thing. I have really sometimes a problem with time but that's the reason I work with time.

Time is very important and I really often think end and beginning, beginning and end, and the time between, and how to fill it. That's all. That's often in all this baroque pictures you see this... Rubens maybe, this big motions and very big women with very fat flesh legs and very much motion and action and I think that its often they try to froze one moment in a very, very close world. So a very concentrate world. And I think it's so unbelievable when you have only one moment, because it looks like you can fill a whole life of these pictures. It is so much action and parties and feasts, so much wine and food and I think they have very much to do with time. They think often about fill your life on because we have not so much time. But I don't know if you, if this is an answer with this time. I often, I try to make trick films (animated-cartoon films), because I thought: "Okay I want to try out how I can make one part after..." I can show you. No, I can print you this films. They are... there's a little hare who eats fresh carrots and whatever but the carrots are the same material for the soup as he is, but he don't knows at this moment. And then he gets shoot and the *pelz* (fur)...

M.M: *The skin?*

S.A: The skin goes away and the hare comes in the pan and then it begins again. So it is a loop. And that's exactly like this; it's a little bit like a sand clock. You know the sand clock?

M.M: *Ahhahh...*

S.A: So it is... me I have only this life in the world, but after me similar things can come after me, when I use my time and set ideas in the world who goes on. So I have an important part, I think. That's my thinking that I use my time to set ideas in the world and then maybe in other brains they go on. Not mine, but everyone can have a very important part for those who comes after... so, and then I really have I know I have a short time. I know it's sometimes a little bit ... But I really think when I see the whole thing, I like to have this big, big picture. The whole thing in the past and in the future. It is so short time, and I really need to use my time. I don't want to be hectically but I don't want to loose time. I want to be so effective than it is possible for me.

M.M: *Well okay, thank you!*

S.A: Okay, you are ready? Oh wow, super!

End.