



Pie

Todas las imágenes / all images: cortesía / courtesy of

Una *crítica cuántica* sobre la exposición *Bakalhau (Bakalao)*

Fernando Galán

Algunas reflexiones sobre lo que realmente vale la pena hoy en día en esto que llamamos “arte”

Quien me haya leído dos o tres veces ya sabe que me gusta escribir de forma muy natural y espontánea,

como si escribiera a un buen amigo. A veces, provocadamente espontánea, como me han dicho algunos con probable razón. Pero es que, igual que se ha hecho con la escultura, quiero *bajar la escritura del pedestal*. Jesús Pedro Lorente, que publica en este número su segunda entrega sobre la museología crítica, en lo que es un experto, posiblemente lo llamaría la crítica *crítica*. A mí me gusta llamarla también *crítica cuántica*. Pues bien, esta noche, en este hotel junto al mar de Ílhavo (Portugal), mientras mi anciana madre duerme plácidamente en la cama de al lado, me siento especialmente deseoso de batir mi propio récord. ¿Y por qué? Pues porque esta noche he tenido una experiencia emotiva: he visto la exposición *Bakalhau* no sólo con los ojos de la cabeza sino también con los invisibles del corazón. No es nada nuevo, ya lo dijo Paul Heyse (Premio Nobel de Literatura 1910): “Si discutieran la cabeza y el corazón, acabaría por decidir el corazón. La pobre cabeza cede siempre porque es la más prudente”. Y el Principito de Saint-Exupéry: “lo esencial es invisible a los ojos”. Y es que, además, ¿qué es el arte ante todo sino imaginación, libertad, emoción, ideales y pasión? Por mucho que algunos se empeñen en relacionarlo más con algo parecido a los algoritmos matemáticos...

No es que no valorase hasta esta noche el proyecto de esta exposición; de hecho, yo sugerí su nombre (así, con “k”) y

A *quantum critique* of *Bakalhau (Cod Fish)*

Some thoughts on what’s really worthwhile these days in what we call ‘art’

Whosoever has read me two or three times knows I like to write in a natural and spontaneous way, as if I were writing to a good friend; sometimes provokingly spontaneous, as some people have told me, and they’re probably right. But, just as has occurred with sculpture, I want to *remove writing from its pedestal*. Jesús Pedro Lorente, whose second article about critical museology, on which he’s an expert, appears in this issue, would probably call it *critical criticism*. I also like to call it quantum criticism. Anyway, tonight in this fancy hotel beside the sea in Ílhavo (Portugal), while my elderly mother sleeps placidly nearby, I feel an especially strong desire to beat my own record. Why? Because tonight I had a very moving experience: I saw a show called *Bakalhau*, not just with the eyes in my head, but with the invisible ones in my heart. This is nothing new; Paul Heyse (winner of the 1910 Nobel Prize for Literature) remarked: “If the head and the heart were arguing, the heart would end up deciding. The poor head always gives in because it’s the most prudent of the two.” And Saint-Exupéry’s Little Prince: “The essential is invisible to the eyes.” Besides, what is art above all but imagination, freedom, emotion, ideals and passion? No matter how convinced some people are that it’s more like mathematical algorithms...

It’s not that I didn’t appreciate the idea of this show until tonight; in fact, I suggested its name (as it is, with a ‘k’)



Pie

he escrito uno de los textos del catálogo. Pero me dejé llevar en algunos instantes por un estúpido prejuicio: soy un amante del bacalao como manjar gastronómico y, tal vez influenciado por eso, confieso que tuve momentos de falta de fe en los que no acababa de verlo como algo perteneciente al sagrado reino de *lo sublime*, una de las supuestas condiciones del arte... Propuse participar en la exposición a uno de los artistas más internacionales de Portugal, pero me respondió en ese mismo sentido, declinando la invitación, y seguramente me dejé influir estúpidamente por esa opinión. Como San Pablo tuvo una revelación camino de Damasco, esta noche a mí se me cayó una venda de los ojos. El caso es que no había decidido publicarla en mi revista, a lo que, por otro lado y sin duda, contribuía el hecho de ser parte del proyecto, aunque sea secundaria o más bien terciaria. Pero esta tarde vi la exposición y, sobre todo, el espíritu y las circunstancias que la envuelven, como la habría visto *El Principito*.

José Sacramento y su hijo Nuno, galeristas de Aveiro desde 1973 y ahora trasladados al vecino pueblo de Ílhavo, el de su origen, me contaron su proyecto en noviembre de 2011, mientras participábamos en la feria de arte de Lisboa: el Museo Marítimo de Ílhavo iba a inaugurar el primer acuario de Portugal y segundo de Europa con bacalaos vivos y se les ocurrió organizar una exposición internacional sobre este tema, convocando a artistas que deberían hacer obras exclusivas para la ocasión. El resultado ha sido la muestra de 74 piezas de 60 artistas de ocho países, con unas personalísimas interpretaciones sobre este pez donde el conjunto es ampliamente muy superior a la suma de las partes. Cuando el tema de una exposición no es ampuloso y supuestamente trascendental y metafísico como los que han estado de moda abusivamente en los últimos años (*La*



Pie

and wrote one of the catalogue essays. But I forgot myself for a moment because of a stupid prejudice: I love “bacalhau” (cod in Portuguese) as a gastronomic treat, and perhaps influenced by this I admit that I felt a lack of faith for a few moments toward those who couldn’t see it as something belonging to the sacred realm of the *sublime*, one of the apparent conditions of art. I suggested to one of Portugal’s most internationally acclaimed artists that he participate in the show, but he answered me in a similar vein, declining the invitation, and I probably let myself be stupidly influenced by his opinion. Just as St. Paul had a revelation on the road to Damascus, tonight the scales fell from my eyes. But I hadn’t yet decided to write about it for the magazine, to which, it’s true, the fact that I was involved in the show (even if only in a secondary or even tertiary manner), also contributed. But this evening I saw the show, and especially the spirit and circumstances surrounding it, as the Little Prince might have seen it.

José Sacramento and his son Nuno, gallery-owners in Aveiro since 1973 and now operating from the nearby village of Ílhavo where they’re originally from, spoke to me about the project when we met at Lisbon’s art fair in November, 2011. Ílhavo’s Maritime Museum was about to open Portugal’s first (and Europe’s second) aquarium featuring live cod, and it occurred to them to organize an international show on the subject, inviting artists to create exclusive works for the occasion. The result is an exhibition featuring



Pie



Pie



Pie



Pie



Pie

identidad y el territorio, Cuerpo y género, por ejemplo, y sus infinitas variantes y combinaciones), sino algo tan concreto y cotidiano como el bacalao, puede sorprendernos mucho más por su creatividad y variedad interpretativa. Aún así, conviene conocer el “modus vivendi” que ha llegado a suponer este pescado y toda la economía y la cultura que ha desarrollado durante siglos en Portugal, donde es el plato nacional por excelencia y el más cotidiano. Seguramente, si en Estados Unidos se hiciera una exposición en torno a la “comida-basura”, en Munich (Alemania) sobre la cerveza, o en un país asiático sobre el arroz y su significado socio-económico e histórico-cultural habría menos “sorprendidos” que en este caso.

Ílhavo es un pequeño pueblo de tradición pesquera. Gran parte de su población es de condición humilde, pero esta tarde, cuando quise salir del Museo Marítimo llevando a mi



Pie

74 pieces by 60 artists from eight countries, with wonderfully personal interpretations of the fish in question; and the whole is a great deal more outstanding than the sum of its parts. When the theme of a show is less than extravagant or seemingly transcendental or metaphysical, which has become so fashionable in recent years (*Identity and Territory, The Body and Gender*, for instance, and their infinite variations and combinations), but refers instead to something specific and mundane such as cod, it can often surprise us even more, due to its creativity and interpretive diversity. Even so, it's worth looking at the *modus vivendi* and the complex economy and culture surrounding this fish that has developed over the centuries throughout Portugal, where it's the country's most representative and typical dish. If there were a show in the U.S. about fast food, or in Munich (Germany) about beer, or in any Asian country about rice and its socio-economic and cultural-historic significance, there would undoubtedly have been much less surprise than in this particular case.

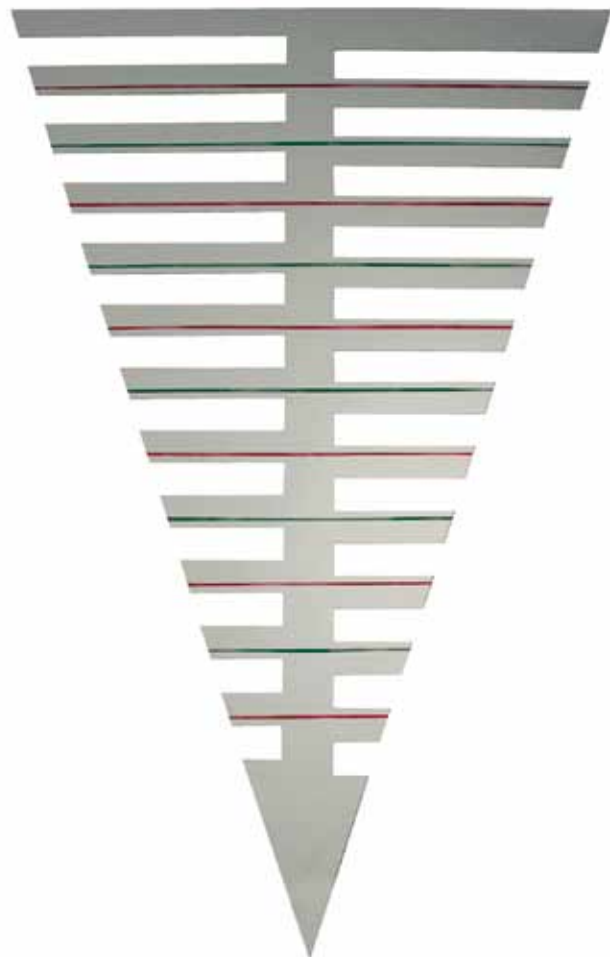
Ílhavo is a small village with a long tradition of fishing. The majority of its inhabitants are ordinary, humble folk,



Pie

madre en su silla de ruedas, tardé más de 10 minutos en recorrer los 50 metros que me separaban de la entrada porque el pueblo entero pareció acudir a la inauguración, y aún muchos se agolpaban en la calle para entrar. Ambos compartimos la cena en casa de los Sacramento, donde no faltó el bacalao, por supuesto, con sus hijos y nietos respectivos, y en ese ambiente íntimo y natural (¡qué diferente de

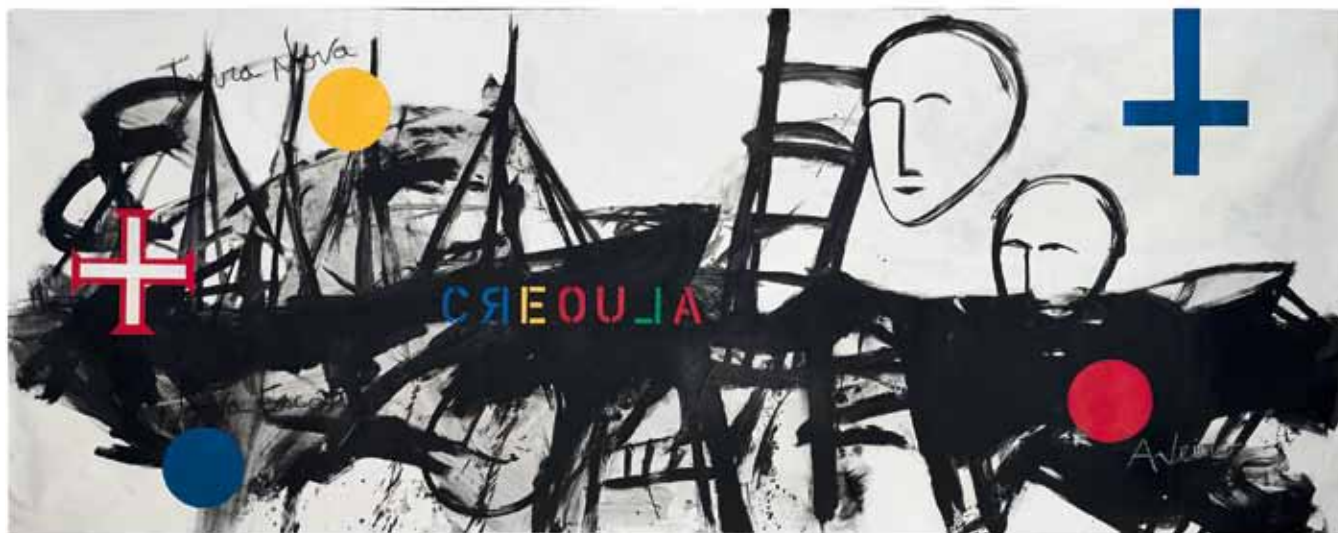
but this evening, when I was leaving the Maritime Museum with my mother, who was in a wheelchair, it took more than 10 minutes to negotiate the 50 meters which separated us from the entrance, because the entire village seemed to have turned out for the opening, and there was still a crowd on the street trying to get in. We ate dinner at the Sacramento home (where there was plenty of *bacalao*, of



Pie



Pie



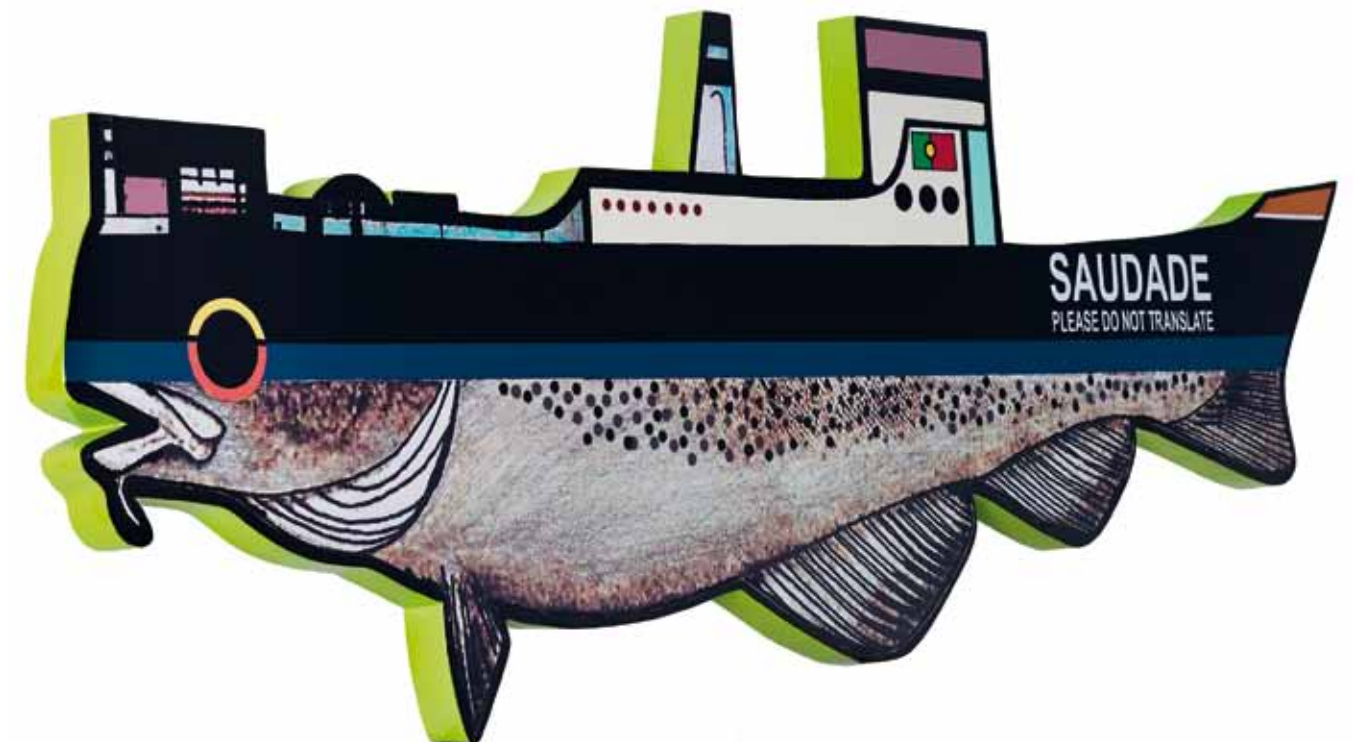
Pie

las glamorosas inauguraciones a las que suelo asistir, habitualmente tan frívolas!) pude saber y sentir el entusiasmo vocacional con el que José y Nuno sobrepasaron todos los obstáculos y dificultades para conseguir que la exposición fuera un éxito. En realidad, su formato es el propio de las bienales, ya que se extiende a otras tres sedes del pueblo y

course), with their respective children and grandchildren, and in this warm and intimate atmosphere (how different from the glamorous openings I normally attend, usually so frivolous!) I could see and feel José and Nuno's vocational enthusiasm, which had helped them overcome every obstacle in order to ensure the show's success. Actually, the



Pie



Pie

sus alrededores: Centro Cultural de Ílhavo, Centro Cultural Gafanha (Nazaré) y el Navío-Museo Santo André.

José, Nuno: no habéis “conseguido” incluir en la exposición un bacalao en formol firmado por Damien Hirst. Probablemente no lo intentasteis y quizá ni os interesó, pero habéis movilizado voluntades y pasiones de mucha gente: artistas, políticos, escritores, mecenas, pescadores, amantes del arte y quienes no lo son (o no lo eran)... E incluso a mi propia madre, de 87 años y enferma de Parkinson, que quiso hacer un viaje en coche de seis horas, desde Madrid a Ílhavo, y que reconoce honradamente no comprender esto del arte contemporáneo... Pero esta experiencia del “bakalhau” la ha comprendido bastante bien.

Fernando Galán es crítico de arte y comisario de exposiciones. Editor y director de art.es.

show's format is more like that of a biennial, as it occupies three other venues in and around the village: the Centro Cultural de Ílhavo, the Centro Cultural Gafanha (Nazaré) and the Navío-Museo Santo André.

José, Nuno: you weren't able to get a cod in formaldehyde signed by Damien Hirst for the show. You probably didn't even try and maybe you weren't even interested, but you did inspire the passions and resolve of many people: artists, politicians, writers, patrons, fishermen, art lovers and those who aren't (or weren't)... And even my mother, who's 87 and suffering from Parkinson's, but who was willing to make the six-hour trip from Madrid to Ílhavo, and who honorably admits to not understanding so-called contemporary art... even she understood the experience of “bakalhau” quite well.

Fernando Galán is an art critic and independent curator. He is editor and director of art.es.