



ANTONI MIRALDA, ARTISTA

Text: JORDI MARLET / Fotos: MARC VILA

# "No cal marxar a París o Nova York"

El seu projecte inicial per a l'Expo 2000, en què l'espectador avançava per un tub digestiu, va ser reduït dràsticament per l'organització. Però Antoni Miralda (Terrassa, 1942), en comptes de fer-se enrere, va decidir insistir en el seu art: el del diàleg.

És algú a qui els projectes mantenen en trànsit permanent, que conserva un pis davant l'antic mercat del Born de Barcelona, on ens cita, i molts altres Borns on tornar després de rodar el món. Sobre la taula, hi ha esbossos per a una llengua de sis metres i dibuixos de vitrines superluxe per a rates vives, que el mantenen lligat a l'últim treball: el controvertit pavelló Food Culture de Hannover ([www.foodculture.com](http://www.foodculture.com)). Arreu hi ha restes del seu art menjable, vinculat al camp del cerimonial, el ritual i la festa popular. Un apòstol decapitat damunt un repeu fet de soldadets blancs ens envia a una primera època, la de la sèrie "Soldats saldats". Potser tot va començar en el servei militar? Miralda no ho sap. Tot comença quan es veu clar i després arriba el moment en què es pot portar a terme, que en el seu cas va ser el 1962, quan va marxar becat a París i va començar a realitzar les primeres obres menjables.

—Es va penedir d'haver acceptat de participar a Hannover?

—No, penedir no, perquè el paper de l'artista és estar a les verdes i a les madures. Crec que és important donar la cara i saber negociar, quan les coses no són el que prometien.

Arribes a Hannover amb una proposta, te l'accepten i després tot està planificat perquè aquesta proposta es canviï i passi a ser una altra cosa. El meu afany era tenir-ho dominat, però va ser molt difícil, perquè allà [a l'Expo 2000] hi ha uns altres interessos que vendre cultura. Però, finalment, això em va donar molta força. Perquè, si no et vols trobar amb situacions difícil-

tosos, aleshores et quedes a casa i fas obra i l'exposes en una galeria d'art.

—Vostè ja ha treballat en situacions en què vendre cultura no és primordial. L'han convidat a fer cerimònies en inauguracions d'empreses...

—Sí, cada vegada tinc una sorpresa i m'animo i m'entusiasmo i cada vegada, al mateix temps, em

desanimo i llavors torno a començar. I és que crec que és important que tinguem la possibilitat de dialogar i treballar en situacions d'aquestes en què purament et demanes què hi fas. Perquè, és clar, quan finalment has acabat de crear el projecte de l'Expo 2000 i tens una cua de persones que et ve a veure, o un col·legi sencer, encara que sigui una sola persona, t'adones que l'oportunitat és molt important. Perquè no hi ha possibilitats de ser contemplat, els creadors tenim moltes dificultats perquè aquella persona i aquell grup d'escola vinguin a veure el treball que fem.

—Què té previst fer d'immediat?

—Immediat és trobar la cua a aquest treball de Hannover, que no vol dir tant tornar-lo a col·locar perquè tingui sentit en un altre nivell i en una altra situació. Crec que és important que tingui una continuïtat que, de totes maneres,

ja s'ha establert per si sola, perquè ha estat un treball d'equip i hi ha molts contactes que s'estan reprenent. Hi ha un grup científic amb qui hem estat treballant, hi ha el soci de Canadà, ara... Tot plegat no es pot acabar en els mesos de Hannover. A més, crec que és important que hi hagi sempre una transformació del treball i de l'obra.

**"L'interessant és el moment en què es descontrola la festa, en què hi ha una borrasca, el sol, un llamp. La gent treu la cadira i surt al carrer o els nens salten la tanca que ha posat la policia."**



—Vostè començava a interessar-se per l'art menjable a finals dels seixanta, amb *La Fête en Blanc* o el *Rituel en Quatre Couleurs*. Què en queda del *Miralda* d'aquelles festes?

—Compte, perquè si dius festa se li pot donar un sentit equivocacat. Era un treball sobre el ritual privat i públic, sobre la quotidianitat, la casa, el menjar, les coses que es reconeixen sempre, començant pel pa i l'arròs. Era la necessitat de poder connectar no solament amb la llar on vius sinó també amb altres persones. I d'aquest intent de sortir dels àmbits privats per entrar en la idea d'ambient no me'n puc sortir. Sempre hi ha aquestes connexions, que es van estenent i creuant. Tot i que, és clar, aquest treball experimental ja l'he fet i ara crec que s'ha de treballar en espais com el de l'Expo 2000, en aquest tipus de situacions. Crec que s'hi ha de treballar perquè altrament ho donaran a fer al primer... Si no ens movem dins un parc temàtic o una fira, ho farà una agència. És important que estiguem a Hannover.

—*L'Internacional de Nova York* era un lloc d'acollida. És veritat que una noia catalana que hi treballava li va estirar la perruca a Warhol?

—(Se sorprèn) Sí, però no en el restaurant, que vaig realitzar en col·laboració amb Montse Guillén i en realitat era un espai de *performance* que va aconseguir atraure la gent. Per alguns era com magnètic. El que passa és que era la cambrera de confiança, si es pot dir així, que teníem en el restaurant. Llavors (*riu*), vam guardar la perruca en el restaurant.

—Sempre ha escollit el menjar per aproximar-se a la gent.

—Perquè per a mi és una manera directa de connectar-hi, que m'ha permès establir un treball d'equip. Ja

**"Em sento molt a prop d'obres que tenen a veure amb coses imprevistes. No he tingut escola. O potser sí, l'escola ha estat el fet de no haver estat aquí, d'haver sortit [a l'estranger] en els anys 60."**

les primeres obres en què vaig poder treballar en col·laboració van crear situacions que van enriquir molt tots els costats.

—Vostè és algú estrany que arriba i munta la festa. Per exemple, va realitzar el 1981 el projecte *Wheat & Steak*, coincidint amb la festa anual de la collita a Kansas City. No li fa por el rebuig?

—És que no és així. Primer hi ha sempre un intent o una invitació. A Kansas City vaig arribar convidat a fer una presentació a l'escola d'art de la universitat. Aquest va ser el primer nivell i després va venir la visita a la ciutat, després vaig presentar una proposta, després va ser el museu qui em va parlar. Vull dir que mai no es tracta de ser jo que arribo i imposo. No tindria sentit. En l'Expo 2000 és diferent, perquè em truquen, em fan una cita, m'hi porten i m'expliquen, però en els altres projectes sempre hi ha un intercanvi i mai no pots arribar-hi amb unes idees fixes. Però moltes vegades sí que has de recular, has de dialogar, que si fa no fa és el mateix. En el cas del projecte *Honey Moon* [el casament de l'estàtua de Colom de Barcelona amb l'estàtua de la Llibertat de Nova York], em vaig trobar amb situacions de molta tensió, perquè el tema Colom en aquell moment, el 1992, per a certs grups era delicat, sobretot als Estats Units. Sí, és possible que hi hagi un rebuig, però també forma part de tot plegat.

—Un rebuig com el que li munten les feministes el 1976, quan no accepten que l'*strip-tease* Christa Le-

em es "vesteixi" de merenga en baixar de l'enorme pastís que vostè instal·la a l'*Hotel Orient de Barcelona*, en l'aparició de la revista eròtico-política *Yes*.

—Sí, ho van agafar al revés. Van dir que volien un home per comptes d'una dona. Sí, són situacions que ofereixen diferents interpretacions, però crec que cal motivar-les, per arribar als punts extrems. Alhora s'ha d'intentar saber dominar-les. Si més no, treballar-les.

—El risc de l'art són, doncs, les múltiples lectures que propicia?

—Sí, però jo sempre tinc un mínim d'honestedat i de contacte amb les coses i, quan entro en el diàleg, per més malentès que hi hagi... El que passa és que el diàleg pot ser molt dur, perquè a vegades pots necessitar una setmana per convèncer uns geganters que els seus gegants facin tal cosa, perquè tens molt clar fins on vols cedir. Però si tens la possibilitat de poder ensenyar que en altres experiències, que han passat en al-

tres contextos, finalment hi ha hagut un acord, llavors des de l'altre costat arriba la disponibilitat pel contacte. Hi ha aquesta cosa de "provem-ho" o "ja ho faré". Arriba el moment del diàleg.

—*Té controlats els tics del seu treball?*

—A vegades se'm descontrolen, però possiblement em sento molt bé dins el descontrol. Crec que els elements com aquest [assenyala en una foto del seu pavelló a l'Expo 2000 un ordinador transformat en canelobre] són molt importants dins el meu treball.

—*Treballar aquí, treballar allà; finalment, un ja no és d'enlloc. On està el seu veritable Born?*

—Sento que hi ha diversos Borns i precisament d'aquesta manera em trobo encara més autèntic en cada lloc. No tinc el problema de tornar perquè cal tornar tot i que, és clar, em sento molt a gust quan torno. Sóc allà on el treball em demana estar. Per exemple, he passat molt de temps treballant entorn d'Alemanya [en el seu projecte del pavelló de l'Expo 2000], encara que no fos el lloc on volia estar-m'hi més temps, per problemes d'idioma i de comunicació.

—*Va marxar als anys 60 a París i després a Nova York i ja no es va aturar. Abans de prendre embranzida, ja va decidir estar en trànsit permanent?*

—El cas és que estava molt lligat a una carrera que no m'interessava, que era perit tèxtil, perquè, com a bon terrassenc, havia de ser perit tèxtil, i estava realment buscant la primera possibilitat de poder anar-me'n. Tot va anar molt bé, me'n vaig poder anar amb una beca de la Diputació a París. Aquella va ser, doncs, l'ocasió per no tornar, o per tornar d'una altra manera. Realment, tenia la necessitat de poder respirar altres aires, de poder bescanviar i poder aprendre coses que aquí sabia que seria impossible de trobar.

—*Avui dia té sentit marxar a París o Nova York? O potser és millor l'Àfrica?*

—Jo, per descomptat, crec que no és necessari marxar ni a París ni a Nova York, però sí que potser és



—*La festa catalana, què té de particular comparada amb altres festes?*

—*Estem parlant del Mediterrani i, és clar, hi ha en tot plegat una part visceral, que té a veure amb la llum, amb el pair o no pair, amb l'entrada del sucre dintre el salat que ens ve de Mahoma, de l'altre costat del Mediterrani. Hi ha una part que és molt viscuda i que fa que sigui bona de digerir i compartir, i no parlo solament de menjar sinó de la festa.*

un llamp. La gent treu la cadira i surt al carrer o els nens salten la tanca que ha posat la policia.

—*A vostè l'atreuen aquests estímuls?*

—Sí, el descontrol estimula el meu treball, però també el control em dóna la possibilitat de fer un treball crític, que critiqui el control, com és el cas del tema que he estat treballant amb els soldats, que estan en línia i són tots blancs però també presento aglomerats.

—*De l'art actual, què li interessa com a espectador?*

—És complicat dir-t'ho, perquè m'interessa tot. Em sento molt a prop d'obres que tenen a veure amb la intervenció i la reflexió i d'obres que tenen a veure amb coses totalment imprevistes. No sé, sóc molt obert, no he tingut escola. O potser sí, l'escola ha estat el fet de no haver estat aquí a Catalunya, d'haver sortit a l'estranger en els anys seixanta.

important d'anar a l'Àfrica.

—*La festa catalana, què té de particular respecte d'altres festes?*

—Estem parlant del Mediterrani i, és clar, hi ha en tot plegat una part visceral, que té a veure amb la llum, amb el pair o no pair, amb l'entrada del sucre dintre el salat que ens ve de Mahoma, de l'altre costat del Mediterrani. Hi ha una part que és molt viscuda i que fa que sigui bona de digerir i compartir, i no parlo solament de menjar sinó de la festa.

—*Hi ha cada vegada més una excessiva seguretat, a l'hora de muntar la festa?*

—Com t'he dit abans, primer hem d'anar alerta amb la manera de parlar de festa. Si parlem de festes oficialitzades i que vénen ja programades, per descomptat que estan controlades i cronometrades. Hi ha aquesta tendència a la festa americana, que és una tanca al carrer i les majorettes que desfilen en situacions que són antifestives totals. Però l'interessant és el moment en què es descontrola la festa, en què hi ha una borrasca, el sol,

