



# Farm to Table

## Art, Food, and Identity in the Age of Impressionism

La exhibición *Farm to Table: Art, Food, and Identity in the Age of Impressionism* (De la Granja a la Mesa: Arte, Alimento, e Identidad en la Época del Impresionismo) explora las intersecciones entre el arte, la gastronomía, y la identidad nacional a finales del siglo XIX en Francia. La imagen de la nación como el centro culinario del mundo se volvió aún más importante en lo que luchaba contra la guerra, la inestabilidad política, el imperialismo, y la industrialización. Dentro de ese ambiente, las tradiciones culinarias francesas mostraron sus conceptos de refinamiento, fortaleza, e ingenio y, al mismo tiempo, exponían las fracturas dentro de la sociedad francesa.

Al comenzar el sitio prusiano de París en 1870 (con la consecuente crisis alimenticia) que siguió hasta la década de 1890, esta época abarca el movimiento artístico del impresionismo presentado en esta exhibición de *Farm to Table*. Se incluyen alrededor de sesenta obras creadas por artistas como Rosa Bonheur,

Julien Dupré, Paul Gauguin, y Claude Monet, además de ingredientes suntuosos que contrastan con las carencias severas, comidas abundantes y, las crisis agrarias. Las representaciones de los mercados y huertos, granjeros, chefs, y restaurantes subrayan las posibilidades y la precariedad de los proyectos coloniales e industriales franceses, las normas en evolución del género y las clases sociales, así como la tenue relación entre París y la provincia.

Esta exhibición de *Farm to Table* está organizada en cinco secciones. La primera se enfoca en las granjas y la ganadería en los campos rurales y los huertos de las cocinas en los centros urbanos de Francia e incluyen los territorios coloniales del imperio. Las obras como *The Haystack* (El Almiar) (portada) atraen la atención por sus cualidades distintivas sobre el terroir (terruño) francés el cual se creía que le prestaba un intrínseco e inefable sentido de “lo francés” a la gastronomía de la nación. En otra escena que nos muestra unas plataneras de la colonia francesa en Argelia nos ofrece una vista alternativa. Al ya no ser una evocación del terruño europeo, la obra da lugar a una pregunta: si Argelia, por extensión, era parte del imperio francés, ¿los productos de su terruño formaban parte de la gastronomía francesa?

La segunda sección muestra imágenes de los mercados, tiendas y salones públicos de alimentos franceses. La obra de Narcisse Chailou, *A Rat Seller During the Siege of Paris in 1870* (Comerciante de Ratas Durante el Sitio de París en 1870) (fig. 1), ilustra las adversidades que padecía la gente durante la devastadora guerra franco-prusiana. Las representaciones posteriores de los mercados centrales de París muestran una

interacción entre las diversas clases sociales en los espacios comerciales, subrayando la dinámica socioeconómica entre las zonas urbanas y rurales.

El enfoque de la tercera sección de la exhibición son los trabajadores del sector alimenticio. Muestra a los cocineros jóvenes, carniceros, preparadores de alimentos, y camareros, y resalta las divisiones de género en las jerarquías laborales y sociales que formaban las bases de la cultura gastronómica francesa.

En la cuarta sección, los bodegones (obras de naturaleza muerta) conllevan mensajes simbólicos sociales en sus representaciones de carne, pescado, frutas y verduras. Por ejemplo, el austero bodegón creado en 1872 por Gustave Courbet muestra su solidaridad con la clase obrera y sus humildes viandas al pintar la fruta de manera tosca. Los cortes de carne representaban al cuerpo y eran una alusión a la investigación revolucionaria sobre la violencia y la medicina. Los platillos con pastelería lujosa reflejan el impacto del comercio colonial del azúcar, así como el ingenio de los científicos especializados en alimentación, y la estética de la presentación.

La sección final de la exhibición *Farm to Table* resalta los sitios donde los franceses consumían alimentos, fueran modestos o extravagantes. Mientras que la realidad social, la cual no se podía ignorar, era el hambre y la pobreza, ésta también era la época de los grandes banquetes y el desarrollo del concepto de restaurantes, de los días de campo y las fiestas rurales. En esos sitios, los temas familiares, de comu-

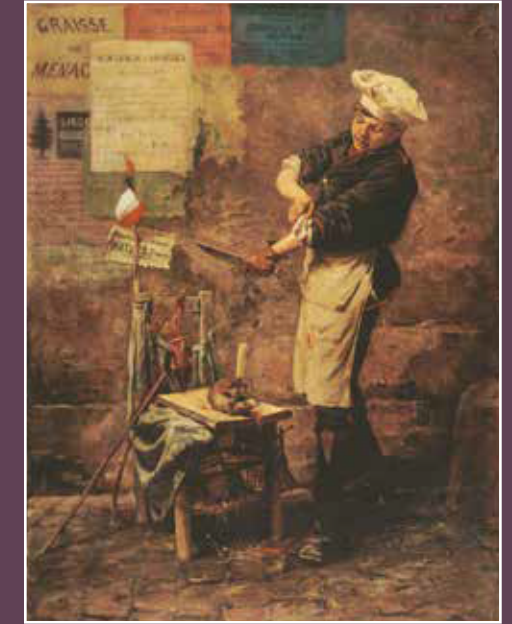


Fig. 1

nidad, de ciudadanía, y el espectáculo salían a la luz al dirigirse a esas identidades sociales en evolución de gente que, durante tanto tiempo, se les había dicho que se definían por lo que comían – y cómo lo comían.

**Adaptado por Mark Scala, Curador en jefe, de un ensayo escrito por el curador de la exhibición, Andrew Eschelbacher**

Fig. 1: Narcisse Chailou. *A Rat Seller During the Siege of Paris in 1870*, 1871. Óleo sobre lienzo; 25 1/4 x 18 1/2 pulg. Sheffield Museums

31 de enero – 04 de mayo, 2025

Farm to Table: Art, Food, and Identity in the Age of Impressionism ha sido organizado por la American Federation of Arts y el Chrysler Museum of Art. La exhibición ha sido generosamente apoyada por Martha MacMillan y Monique Schoen Warshaw. El apoyo adicional ha sido donado por Betsy S. Barbanell, Lee White Galvis, Allan Green, Clare E. McKeon, Betsy Pinover Schiff, el fondo Gladys Kriebel Delmas Foundation, el Dr. Lee MacCormick Edwards Charitable Foundation, y el Julia Child Foundation for Gastronomy and the Culinary Arts. Este proyecto es apoyado en parte por el National Endowment for the Arts.



Patrocinador Platinum



Patrocinador del Education and Community Engagement



Apoyado en parte por nuestro patrocinador 2025 Frist Gala Patrons

El Frist Art Museum es apoyado en parte por



**Frist Art  
Museum**

Contáctanos al @FristArtMuseum



#TheFrist #FristFarmtoTable

Portada: Claude Monet. *La Meule* (The Haystack), 1891. Óleo sobre lienzo; 28 7/8 x 36 1/2 pulg. Colección privada