

# YOU ARE WHAT YOU EAT

BY  
LAURA MCLEAN-FERRIS



FOOD IS NOT JUST A SOURCE OF NOURISHMENT, BUT ALSO A COMPLEX METAPHOR OF CONTROL. ARE WE TRULY WHAT WE EAT? CAN ANYONE BOAST OF BEING COMPLETELY IMMUNE TO ALL EATING DISORDERS? LAURA MCLEAN-FERRIS INTRODUCES A CONVERSATION WITH NANCY LUPO AND HAYLEY SILVERMAN, TWO ARTISTS WHOSE WORKS SHARE A RELATIONSHIP WITH THE TRANSFORMATION OF MATTER, AND OF EDIBLE MATTER IN PARTICULAR. THE PIECES THAT ADDRESS THE THEME OF FOOD ARE THE RESULT OF INTENSE INVESTIGATION CONDUCTED BY LUPO AND SILVERMAN ON A VAST RANGE OF INSTRUMENTS OF NUTRITIONAL CONTROL OF THE BODY, FROM SELF-IMPOSED DIETS TO THE COERCION OF FORCE-FEEDING, TO THE USE OF LIQUIDS THAT OPTIMIZE THE TIME AND PHYSICAL RESOURCES OF THOSE EXPECTED TO INCESSANTLY PERFORM FOR DAYS ON END, DEFYING THE LIMITS OF THE HUMAN CONDITION.

**LAURA MCLEAN-FERRIS**

One of the things I have noticed that connects some of your works is a relationship between material transformation and currency, particularly in relation to food. What makes this form of transformation compelling for you at this moment? Why is it important to draw attention to the energy of consumables?

**NANCY LUPO**

My interest in food has to do with form and being. I wonder if something could be made in the same way that a body is made? It's like the expression, "you are what you eat." There is a practical dimension to what is being inferred, but there is also a kind of practical animism, whereby one comes to know something by ingesting it. When I'm living my life, trying to figure how to eat and what to eat, I feel an intense anxiety about the abstractions available to me.

**HAYLEY SILVERMAN**

I think diets are interesting to look at, generally. Going back to the saying "you are what you eat" Nancy mentioned, you can trace certain cleanses and routines as things people do to "purify" themselves or to take some control over what's going on inside them. I started to relate the idea that diets are prayers for the body to the way floods were interpreted (and prayed for) in biblical times as a grand purification for the earth. That truly bad judgement equals bad health or—in these flood mythologies—an end to a sinful way of life (and all life itself). My soup sculptures (that contain miniature human figurines embedded in resin with plastic vegetables) depict food in completely non-consumable materials. They are trapped in plastic goo that I call soup. Their sub-names are virtues like Fairness, Modesty, Tender-mindedness, and Generosity.

**N L** I think it's great and really wacky to think of "a diet as a prayer for the body." A diet is a series of beliefs, affirmations and regulations. It is a contract, a poem and yes, I do think it is a prayer. Through the prayer, one seeks to become the embodiment of whatever implicit values and ideals the sustenance of the diet represents. While I was working on my recent exhibition "Not S.A.D." [which stands for Standard American Diet], I started a diet, maybe as a kind of private performance or prayer, which would change me and then in some intangible way influence the work that I produced. The diet I chose to follow is called the GAPS Protocol (GAPS stands for Gut and Psychology Syndrome) and its general assertion is that diseases both physiological and psychological that have been thought to be controlled inside the brain may in fact be controlled in the gut and the microbiological flora that is or is not cultivated there. Even though in terms of what you can and can't eat GAPS is similar to the Paleo Diet, the rationale is very different. GAPS focuses on the ecosystem inside of our bodies, while Paleo tries to imagine a pre-S.A.D (Standard American Diet) subject and way of life.

**L M F** The question of diets makes me think of Jane Bennett's line of thinking in her essay "Edible Matter," where she's trying to discuss foodstuffs as "hybrids of sounds, thought, symbols, hopes, affects and physical matter." She draws attention to Nietzsche's writing about the build towards anti-Semitism in Bismarck's Germany, where he says that this was "connected with the undeniable and palpable stagnation of the German spirit; and the cause of that I seek in a too exclusive diet of newspapers, politics, beer and Wagnerian music." Whether that seems right or not, there's a lot of "bad health/bad judgement" as you describe it, Hayley. There's the conception of beer exerting a mass spiritual and political influence. I feel that this issue of control is really important, and may go some way towards explaining the prevalence of the feeling that food can save/change you, which inadvertently reveals a lack of control in other areas of life.

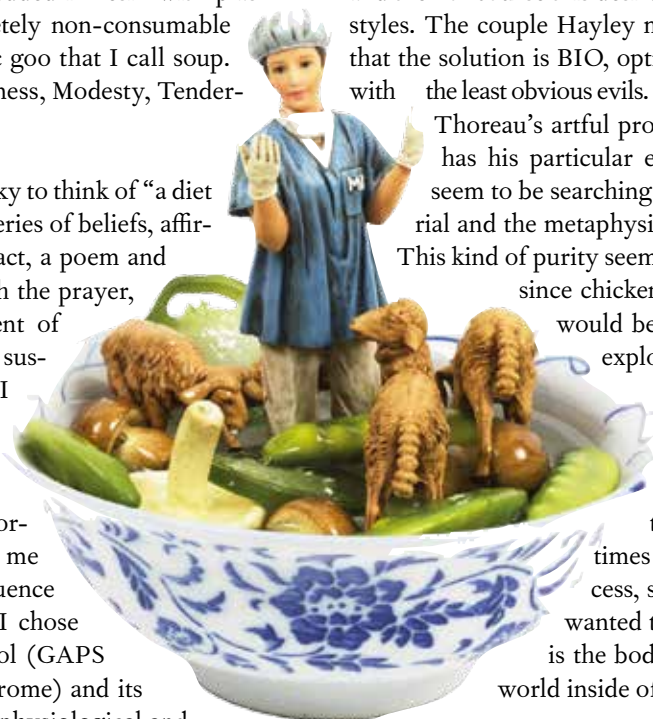
**H S** This reminds me of when I was living in Berlin and worked for a German designer and a Dutch materials science engineer.

They were really pro-secrecy and anti-technology (no credit card machines or computers), which reflected Germany's economy that privileges cash for its anonymity. I just read a fact that on average, wallets in Germany hold nearly twice as much cash—about \$123 worth—as those in Australia, the US, France and Holland, etc. Anyway, the couple was obsessed with eating organic and spoke a lot about "man" and "nature" and "purity" as absolutes and antagonists to one another. I remember every item in their kitchen was stamped proudly BIO. But as I started to gather more details about their very organic, very liberal, very eco-conscious existence, I noted other details creeping in. They flew to Sardinia often to vacation in their very expensive clothing; they loved being consumers of products that weren't differentiated by the ethics of their makers. Only food made the cut. This kind of contradiction, that I see often here (in NYC), does reflect in some ways how futile it is to maintain certain values (I could repeat my soup names: *Compassion*, *Charity*, *Humility*, or however anyone personally defines them) in the age of absolute capitalism.

**N L** Issues of control / lack of control are always identified as a factor when someone is diagnosed with an "eating disorder." I have never found this entirely satisfactory. Some spectrum of disordered eating seems hard to avoid. To be healthy is a desire of most people, and then of course this desire is sold back to us as products and lifestyles. The couple Hayley mentions seem to be deeply convinced that the solution is BIO, opting where food is concerned for a path with the least obvious evils. Bennett's description of Nietzsche's and Thoreau's artful programs of eating seems different. Each has his particular eccentricities and aims, but they both seem to be searching for the relationship between the material and the metaphysical through embodied transformation. This kind of purity seems impossible from where I stand today, since chicken is never just chicken. Now I think it would be tricky to conceive of a program that explores the potential for political transformation through food without intersecting with the industrial food complex and a myriad of fad diets. Even though GAPS is really a healing protocol and not a fad diet, the lines sometimes aren't so clear. By using it in my process, something like a method actor might, I wanted to reinforce its underlying logic: that it is the body that controls the mind, the invisible world inside of the visible.

**H S** This has me thinking about other forms of control and how these ideas literally shape meals, from TV dinners to a Capri Sun pack, to the interestingly conceived meal-in-a-pill. These pills were first written about in the late 18th century and were thought to give people "the rich loam of the earth, the life force or germs now found in the heart of the corn, in the kernel of wheat, and in the luscious juices of the fruits. A small phial of this life from the fertile bosom of Mother Earth will furnish men with substance for days. And thus the problems of cooks and cooking will be solved."<sup>1</sup> Later Anna Dodd, a social conservative, facetiously wrote, "when the last pie was made into the first pellet, women's true freedom began," in her book *The Republic of the Future* (1887) about women in New York in 2050. This new form of nourishment divided early 19<sup>th</sup>-century thinkers between the thought that synthetic food could liberate women from the kitchen and the consequence that it could reduce the American diet to dog food.

**L M F** Nancy, I would agree. Would you say there's a form of debasement or lowering somewhere in your work that seems related to a cultural condition rather than a personal pathology? Standard American Diet = Standardized American Disorder? In some of your recent sculptures Soylent was used to cover Bumbo baby seats, and was also proximal to other works employing kitty litter or dog chew toys. Babies and pets being fed? There's a ruthless efficiency to Soylent and foodpills that feels somehow distanced from the humane. This is perhaps taking a dark turn, but I recently read



Scott Korb's "Forced Feeding" <http://www.vqronline.org/nonfiction-criticism/2015/04/forced-feeding> which examined protocol regarding keeping torture detainees alive, and keeping the sick and dying alive with substances such as Ensure.

**N L** The way I see it, the situation is dark from the beginning. The fact that Ensure is used to keep prisoners alive in extremely bru-



tal ways is now a part of the reality of what that substance is. Soylent suggests a similar brutality although maybe it hasn't yet been deployed in the ways Ensure has. What is strange about Soylent is that there is this kind of self-consciousness in its marketing strategy. The name is a reference to the film *Soylent Green* which presents a dystopian future where the predominant food source is a liquid called Soylent Green. We find out at the end (spoiler alert) that it is made out of human bodies. This self-consciousness seems to be the place where hipster irony and Silicon Valley optimism meet. The creators of Soylent began as a technology startup but become preoccupied with their own food dilemma. How can one fuel the body as efficiently and as inexpensively as possible? Soylent is often used by computer programmers and gamers who like to stay awake for days and don't want to be bothered to take breaks to eat. So there is this kind of physical self-debasement at the service of a greater technological and productive ideal.

**L M F** To return to Hayley's point, however, the question remains as to whether an absence of cooking labor or having to think about food liberates women, care-givers, or anyone at all. There's amazing potential in that quote you used, Hayley, which reminds me of your *CRUDE CURRENCY* piece—where bee pollen, spices, rice, berries, are formulated in resin in a coin-like shape.

**H S** I think the idea of whatever the meal-in-a-pill would be today (what could it be? Luna bars, muscle milk, juices) operates under different terms in urban spaces. The absence of cooking has been replaced by the ready-made (prepared by an immigrant class or invisible labor force). I just had this vision of the arabbers<sup>2</sup> in Baltimore handing out those bars (Luna, Cliff, Quark, Balance, Detour, Endulge, Epic, KIND etc.) instead of fruits and vegetables. I think that second-cities and places that are more rural (that at a certain time NEEDED men on horse-

back to deliver food to impoverished neighborhoods) aren't quite freed from the original meal-in-a-pill solution. It now makes sense why shows like "Extreme Couponing" that feature the bunkers of Midwestern wives squirreling away food and deodorant in their basement exist. Everyone needs access to his or her own personal bodegas, just in case.

At a talk I went to last night, David Joselit spoke about how our mega-cities—New York, London, Tokyo—are mass producers

of images, while the rest of the world is making the stuff we consume. This rift is interesting and I think partly relates to the reasons I wanted to make my own currency in a piece called *CRUDE CURRENCY*. To sum it up briefly, it was an abstract ark of ancient to current currencies that have either become debased by the Euro or returned to another substance use (spices, berries, shells...). I combined coins two by two or had lumps of Goji berries, curry powder, and bee pollen preserved into a new/old form—the resin sand-dollar—that I used to pay for people that did certain tasks or jobs for me.

My takeaway from thinking about this currency piece using "valueless" materials to create new value—its image was the most Instagrammed piece of mine yet—the arabbers selling Cliff bars and the fact that most New Yorkers don't keep anything in their refrigerators is complicated. I am ordering out constantly and making artwork out of really permanent substances that then also multiply into this greater image economy. The couple I mentioned before were involved in cradle-to-cradle design that views "materials as nutrients circulating in healthy, safe metabolisms." Basically, materials can be "downcycled" into a state that could be then re-molded and re-built. It could change our relationship to property and what ownership means. It would be a waste-free life. On Earth Day, Mayor Bill de Blasio unveiled what was called an "aggressive" plan to reduce New York City waste 90 percent by the year 2030.

Waste is at the other end of digestion, dieting and dinnertime. It provides some feedback on what we value. What do we waste? What can we waste? Whatever you're pushing against you're stuck to...

**L M F** Hayley, the resin coins and the arabbers selling Cliff bars reminded me of a short story I read (I'll look it up later) where a couple is trying to survive some kind of major apocalyptic financial/oil crisis and have gone into a kind of survivalist mode of self-sufficiency, and they keep seeing piles of Euro notes beside the road which have become completely devoid of value—they are just pieces of paper. I've also become interested in Jussi Parikka's ideas about media geology, which examine the mineral makeup of media forms whilst taking into account the politics of geology and the natural mineral resources of each state (i.e. China takes a lot of technology from the West to downcycle because it doesn't have so many of the



**Hayley Aviva Silverman** lives and works in Chinatown, NYC. Her working method is interdisciplinary and recent projects have taken form as sculpture, photography, and theater. She began an ongoing interspecies collaboration with a small cast of dogs that have role-played commercial films, where existing characters become crazed misanthropic versions of themselves. She is also a committed collaborator with Emily Shinada and has been a creative partner with the poet

Madeline Gins. She received her BFA from the Maryland Institute College of Art in 2008 in Interdisciplinary Sculptural Studies. Her work, which has been analogized to a procedure of cathexis—investing objects with pathos and spirit—has been presented at the Venice Biennale, the Swiss Institute, Sculpture Center and the Queens Museum of Art. She was recently an *Artforum* critic's pick for her solo show entitled "Unmanned Lander."



Opposite, clockwise from top - Nancy Lupo, *Parmesans*, 2014; Taster's Choice" installation view at MoMA PS1, New York, 2014; *Chia Hearts!*, 2014. Courtesy: the artist and WallSpace, New York

Hayley A. Silverman, *Crude Currencies Singular (the real price of everything/ what everything really costs/ to whom wants to acquire it/ the toil and trouble of acquiring it/ what everything is really worth/ to whom has acquired it/ and wants to dispose of it/ or exchange it/ for something else/ the toil and trouble which it can save/ which it can impose upon other people)*, 2015. Courtesy: Bodega, New York

**Nancy Lupo** (b. 1983, lives and works in Los Angeles, CA) explores the territory between objects, the body and desire. Her sculptures often have intentionally ambiguous forms that draw directly from quotidian life and yet pervert or disrupt such notions of the everyday. In some instances, the works behave as small-scale furniture, while from another vantage, they appear as organic abstractions. In either reading, the works always seem to hover in the agitated space between use and disuse, the recognizable and the surreal. The combination of familiar content with unfamiliar forms, or familiar forms made ambiguous through the use of unlikely content (Soylent, lemons, quinoa, nutritional yeast, and kitty litter), produces disquieting works that subtly antagonize the viewer, requiring a reassessment of our relationship to objects and materials. Nancy Lupo holds a BFA from the Cooper Union and an MFA from Yale School of Art. Recent exhibitions include: "Not S.A.D.," WallSpace, New York (2015); "Taster's Choice," curated by Christopher Lew, MOMA PS1, New York (2014); "Old Zoo Food," LA><ART, Los Angeles (2014); and "As We Had All Been Flesh Together, Now We Were Mist," curated by KChung, The Hammer Museum, Los Angeles (2014).



Above - "Old Zoo Food" installation views at the Old Los Angeles Zoo, 2014. Courtesy: the artist; LA><ART, West Hollywood; WallSpace, New York. Photo: Morgan Canavan

Opposite, top - Nancy Lupo, *Nutritional Yeast and Paper Towel Scrap*, 2014. Courtesy: the artist and WallSpace, New York

Opposite, right - Nancy Lupo, *Nutritional Yeast Smear Set*, 2014. Courtesy: the artist and WallSpace, New York

Opposite, bottom - Nancy Lupo, "Taster's Choice" installation view at MoMA PS1, New York, 2014. Courtesy: the artist and WallSpace, New York



natural metals in the earth necessary to build, say, a laptop). I suppose these issues, and that work of yours, give a doubled sense of time—it looks like both the past and a difficult future, where value is fully redistributed back onto natural forms of energy, plants, metals, and so on, and also suggests that we recall different conceptions of time—how long is the time taken to produce carbon, silver, coltan, etc., and how does this expanded form of time sit in a photograph or a video or an iPhone picture. To stay with the idea of looking at things from altered, unfamiliar perspectives. Nancy, you have also described the way you notice that other animals, such as squirrels, don't see kitty litter (used in your sculptures) as something with an abject connotation, the way we do.

**N L** I was working outdoors on pieces involving a wheat-based kitty litter called Swheat Scoop. I was also making other works with quinoa and chia seeds. There was this squirrel who became ravenous for the kitty litter. He ate it off of my sculptures and also chewed through a plastic bin in which I was storing it. At the same time, the squirrel was completely indifferent to the quinoa and chia seeds that I was using in other works. Was the squirrel confused? Although it has been going out of fashion of late, wheat—the main ingredient in Swheat Scoop—is also something we humans eat, right? Chia seeds are now on the market as a superfood, but ten years ago they were sold as non-edible Chia Pets, a novelty item for sure, but if you were



caught eating a Chia Pet in 1998 what would that have seemed like? Thinking more about this state of confusion, I found myself in different online forums and chat rooms for people who are addicted to eating toilet paper. It's often a very sad situation, but the language represents this really extreme relationship to products and brands. Almost with a sommelier's nuance and precision, people describe in sensuous detail the taste and texture of Cottonelle, Quilted Northern, Scott, etc. I used some of this language in a video/press release for the project "Old Zoo Food" which I presented last summer at the Old Zoo in Los Angeles.

Recently I have been able to attend a few dance classes that Simone Forti has led in Los Angeles, and I have found there are useful parallels in her method to what I have been thinking about in the studio. Basically, she had us go around the room and look at things, consider what was there until we found something that really struck us for whatever reason; then we were supposed to really study it and attempt to understand it through our bodies, through gesture but also in some sense to become that thing, to embody it. So again, there is this issue of embodiment, where you come to understand something by becoming it.

**L M F** To return to Hayley's comment regarding waste and the idea of using materials in a fully realized metabolic system... The Soup Bowls create a form of signal jamming—the empathic encounter we might have looking at the sentimental figurines is totally different from the plastic food. The little seal clinging to the chicken bone, children comforting one another, etc. They not only seem out of place but they also seem like small survivors stuck in polluted wastewaters where nothing is drinkable. Nancy, there's a similar kind of signal jamming that occurs in your sculptures—Soylent looks abject, whilst fake cherries and sushi look appealing. Your brain and your body want to make different choices, or misread the situation, in both cases. Do either of you think about metabolic forms of looking, thinking, feeling, and so on?

**N L** I think it might be related to the way I'm trying to understand the eating of toilet paper as a form of animism rather than a psychopathology. If toilet paper is being sold to us in the same way as chocolate, should we be surprised that people are eating it? How does it feel to be visually and sensually excited by kitty litter? Why does Swheat Scoop look conspicuously like toffee? With the Bumbo works, when you first see them you likely wouldn't know what the fleshy looking substance is. It might make you think of a wax museum or maybe someone in full makeup in the middle of a humid summer day. The fake sushi appear perhaps like leeches or band-aids, but they are also these beautifully crafted little paintings. Understanding that you are looking at Soylent and sushi comes second.

**H S** I like that you called these figurines small survivors because they are—in an organic world their material composition will survive a lot longer than us. These soup pieces feel like a retrospective imagining of a point too late in civilization. But they also feel closer, like fables whose names you've forgotten. One of the cool and more powerful things about making art is having my fantasies exist outside of myself. And the fact that then they can interact with this external reality on their own terms, in their own way.



1 Tamara S. Wagner, Narin Hassa, *Consuming Culture in the Long Nineteenth Century: Narratives of Consumption*, Lanham: Lexington Books, 2007, p.119.

2 Arabbers are street merchants that sell fruits and vegetables from horse-drawn carts. Once a common sight in American East Coast cities, only a handful of arabbers still walk the streets of Baltimore.

**Il cibo non è semplice fonte di sostentamento, ma una complessa metafora del controllo. Siamo davvero quello che mangiamo? Qualcuno può forse dirsi esente da un qualche grado di disturbo alimentare? Laura McLean-Ferris introduce una conversazione con Nancy Lupo e Hayley Silverman, due artiste le cui opere sono accomunate da un rapporto con la trasformazione della materia, in particolare quella edibile. Le opere che affrontano il cibo appaiono frutto di un'appassionata disamina compiuta da Lupo e Silverman su un vasto panorama di strumenti di controllo nutritivo sul corpo, dalle diete autoimposte alle coercizioni dell'alimentazione forzata, all'uso di liquidi che ottimizzano il tempo e le risorse fisiche di chi chiede prestazioni ininterrotte per giorni, sfidando i limiti dell'umano.**

**LAURA MCLEAN-FERRIS** Ho notato che uno degli aspetti che accomuna alcune delle vostre opere è un rapporto tra la trasformazione della materia e la valuta, in particolare in relazione al cibo. Cosa rende interessante per voi questa forma di trasformazione in questo periodo storico? Perché è importante richiamare l'attenzione sull'energia dei materiali di consumo?

**NANCY LUPO** Il mio interesse per il cibo ha a che fare con la forma e l'essere. Mi chiedo se qualcosa potrebbe essere fatto così com'è fatto il corpo umano. È come l'espressione "siamo quello che mangiamo". C'è una dimensione pratica nell'interpretazione di questo modo di dire, ma è presente anche una sorta di animismo pratico, per mezzo del quale si dovrebbe arrivare a conoscere qualcosa attraverso la sua ingestione. Nella mia vita quotidiana, cerco di capire come e cosa mangiare, provo un'ansia piuttosto intensa nei confronti delle tante astrazioni a mia disposizione.

**HAYLEY SILVERMAN** Penso che le diete siano interessanti da studiare, in generale. Tornando al detto "siamo quello che mangiamo" a cui accennava Nancy, è possibile rintracciare in certi rituali di disintossicazione e in certe abitudini quotidiane la volontà di alcune persone di "purificarsi" o di ottenere un certo controllo su ciò che sta accadendo al loro interno. Ho iniziato a interpretare le diete come una sorta di preghiere per il corpo, allo stesso modo in cui le inondazioni venivano interpretate (e invocate) in tempi biblici come grandi purificazioni per la terra. È come se un giudizio divino negativo equivalesse a un cattivo stato di salute o – in queste mitologie alluvionistiche – alla fine di uno stile di vita peccaminoso (e alla fine della vita stessa in generale). Le mie sculture a forma di zuppiere (che contengono statuette in miniatura di figure umane incorporate nella resina insieme a verdure di plastica) riproducono il cibo in materiali assolutamente non commestibili. Sono intrapolate in una miscela di plastica viscosa che io chiamo zuppa e hanno nomi di virtù come equità, modestia, tenerezza e generosità.

**NL** Credo sia fantastico e davvero stravagante pensare a una dieta come a "una preghiera per il corpo". Una dieta consiste in una serie di credenze, affermazioni e regole. Si tratta di un contratto, di una poesia e sì, penso anche una preghiera. Attraverso la preghiera, si cerca di diventare l'incarnazione di qualsiasi valore implicito e ideale il cibo alla base della dieta rappresenti. Mentre lavoravo alla mia recente mostra "Not S.A.D." [acronimo inglese di Dieta Americana Standard], ho scelto d'iniziare una dieta, forse come una sorta di performance privata o di preghiera, che avrebbe cambiato me e, in qualche modo intangibile, avrebbe poi influenzato il lavoro prodotto. La dieta che ho scelto di seguire si chiama protocollo GAPS (GAPS è l'acronimo inglese di Sindrome Psicologica e dell'Intestino) e afferma, in generale, che le malattie sia

fisiche che psicologiche, che si pensava potessero essere controllate dal cervello, possono di fatto essere tenute sotto controllo dall'intestino tramite la flora microbiologica che può o può non essere coltivata al suo interno. Anche se in termini di cibi ammessi o vietati la dieta GAPS è simile alla dieta Paleo, i suoi fondamenti logici sono molto diversi. La dieta GAPS si concentra sugli ecosistemi all'interno del nostro corpo, mentre la dieta Paleo cerca d'immaginare un soggetto e uno stile di vita antecedente rispetto alla dieta SAD (la dieta americana standard).

**LMF** La questione delle diete mi fa pensare alla linea di pensiero di Jane Bennett nel suo saggio "Edible Matter" in cui discute gli alimenti come oggetti "ibridi di suoni, pensiero, simboli, speranze, affetti e materia fisica". L'autrice focalizza l'attenzione sugli scritti di Nietzsche a proposito dell'affermazione dell'antisemitismo nella Germania di Bismarck, in cui l'autore afferma che questo processo era "collegato all'innegabile e palpabile stagnazione dello spirito tedesco; la cui causa penso risieda in una dieta fatta esclusivamente di giornali, politica, birra e musica wagneriana". Che sia vero o meno, in questa frase è evidente la dicotomia "cattiva salute/cattivo giudizio" a cui ti riferivi prima, Hayley. C'è la rappresentazione della birra come di qualcosa che esercita un'influenza spirituale e politica sulle masse. Ritengo che la questione del controllo sia molto importante e possa in qualche modo spiegare la dilagante convinzione che il cibo possa salvarvi/cambiarti, che inavvertitamente rivela una mancanza di controllo in altri settori della vita.

**HS** Questo mi fa pensare a quando vivevo a Berlino e lavoravo per una coppia composta da un designer tedesco e un ingegnere dei materiali olandese. Entrambi erano ossessionati dalla segretezza e contrari alla tecnologia (niente pos o computer), il che riflette l'economia della Germania che privilegia i contanti per la loro anonimità. Ho letto di recente che, in media, i portafogli in Germania contengono quasi il doppio dei contanti – il corrispettivo di circa 123 dollari – rispetto ad Australia, Stati Uniti, Francia, Olanda, ecc. Ad ogni modo, questa coppia era ossessionata dal cibo biologico e parlava costantemente di "uomo", "natura" e "purezza" come valori assoluti e allo stesso tempo antagonisti. Ricordo che ogni alimento nella loro cucina recava orgogliosamente il marchio BIO; ma nel momento in cui ho iniziato a raccogliere più informazioni sul loro stile di vita estremamente organico, liberale, sulla loro esistenza profondamente eco-consapevole, ho notato alcuni dettagli discordanti. Volavano spesso in Sardegna per le vacanze con i loro vestiti firmati; amavano servirsi di prodotti che non si differenziavano dagli altri per l'etica dei loro produttori. Solo il cibo faceva la differenza. Questo genere di contraddizioni, che noto spesso qui a New York, riflette in qualche modo quanto sia inutile perseguire certi valori (e qui posso ripetere i nomi delle mie zuppe: compassione, carità, umiltà, o comunque le si voglia definire) nell'era del capitalismo assoluto.

**NL** La questione del controllo/mancanza di controllo è sempre identificata come un elemento importante nel momento in cui a qualcuno venga diagnosticato un disturbo alimentare. Non ho mai trovato quest'interpretazione del tutto soddisfacente. Un qualche grado di disturbo alimentare sembra difficile da evitare. Essere sani è un desiderio della maggior parte delle persone, e poi, naturalmente, questo desiderio viene riproposto e venduto sotto forma di prodotti e stili di vita. La coppia di cui parla Hayley sembra essere profondamente convinta che la soluzione sia il biologico, optando per una tipologia di alimenti che le permetta di minimizzare i mali più evidenti. La descrizione che Bennett fa di Nietzsche e l'ingegnoso programma alimentare di Thoreau appaiono

diversi. Entrambi hanno le proprie stranezze e i propri obiettivi, ma tutti e due sembrano essere alla ricerca di una relazione tra il tangibile e il metafisico attraverso la trasformazione del corpo. Questo genere di purezza sembra impossibile da perseguire al giorno d'oggi, dal momento che, ad esempio, il pollo non è mai solo pollo. Penso che, in questo momento, sarebbe difficile concepire una dieta alimentare che esplori il potenziale di trasformazione politica attraverso il cibo, senza scontrarsi con il complesso dell'industria alimentare e una miriade di diete alla moda. Anche se il protocollo GAPS è realmente una dieta curativa e non un regime alimentare di tendenza, i confini a volte non sono così chiari. Mettendola in atto nel mio processo, così come potrebbe fare un attore per calarsi nella parte, ho voluto rafforzare la sua logica di fondo: è il corpo che controlla la mente, il mondo invisibile all'interno del visibile.

**HS** Questo mi ha fatto pensare ad altre forme di controllo e a come queste idee diano letteralmente forma ai pasti – dalle cene in TV alle confezioni di succhi di frutta, fino ad arrivare all'interessante invenzione del pasto in pillola. Verso la fine del Diciottesimo secolo iniziarono a scrivere per la prima volta di queste pillole, ideate per offrire alla gente "la ricca argilla della terra, la forza vitale o i germi ora scoperti nel cuore del mais, del chicco di grano e nel delizioso succo dei frutti. Una piccola fiala di questa linfa vitale dal seno fertile della Madre Terra fornirà agli uomini nutrimento per giorni e così i problemi delle cuoche e il fastidio della cottura saranno un lontano ricordo".<sup>1</sup> Più tardi Anna Dodd, una tradizionalista, immaginando la vita delle donne a New York nel 2050, scrisse scherzosamente nel suo libro *The Republic of the Future* (La Repubblica del Futuro) (1887): "Quando l'ultimo pasticcio fu trasformato nella prima pillola, la vera liberazione delle donne ebbe inizio". Questa nuova forma di nutrizione divise i primi pensatori del Diciannovesimo secolo tra l'idea che il cibo sintetico potesse liberare la donna dalla cucina e l'inevitabile conseguenza che potesse ridurre la dieta americana a cibo per cani.

**LMF** Nancy, io sarei d'accordo. Affermeresti che in qualche modo c'è una forma di degrado o di abbassamento nel tuo lavoro che sembra correlata a una condizione culturale, piuttosto che a una patologia personale? Dieta standard americana = disturbi americani standardizzati? In alcune delle tue sculture recenti hai utilizzato il SoyLent per ricoprire seggiolini Bumbo, esposti vicini ad altre opere che incorporavano la lettieria per gatti o giocattoli da masticare per cani. Bambini e animali domestici che vengono nutriti? C'è una spietata efficienza nel SoyLent e nelle pillole nutrizionali che sembra in qualche modo distante dall'umano. Questa conversazione forse sta prendendo una piega oscura, ma di recente ho letto "Forced Feeding" di Scott Korb <http://www.vqronline.org/nonfiction-criticism/2015/04/forced-feeding>, un articolo che esamina le procedure per mantenere in vita i detenuti sotto tortura, i malati e i moribondi con sostanze nutritive come l'Ensure.

**NL** Dal mio punto di vista, la situazione è oscura dal principio. Il fatto che l'Ensure venga utilizzato per mantenere in vita i prigionieri in condizioni estremamente brutali è ormai parte integrante di ciò che tale sostanza rappresenta. Il SoyLent suggerisce una simile brutalità, anche se forse non è ancora diffuso come l'Ensure. Ciò che è strano riguardo al SoyLent è questa sorta di auto-consapevolezza nella sua strategia di marketing. Il nome è un riferimento al film *Soylent Green* [in Italia distribuito con il titolo di *2022: i sopravvissuti*, NdT] che presenta un futuro distopico in cui la fonte predominante di cibo è un liquido chiamato appunto SoyLent Green. Scopriamo alla fine del film (allerta spoiler) che questa sostanza è

composta da corpi umani. Questa auto-consapevolezza sembra essere il luogo in cui l'ironia hipster incontra l'ottimismo della Silicon Valley. I creatori di Soylent iniziarono come startup tecnologica, ma il cibo finì per diventare il loro principale dilemma. Come si può alimentare un corpo nel modo più efficiente e con la minor spesa possibile? Il Soylent è spesso utilizzato dai programmatori di software e dagli appassionati di videogiochi che amano rimanere svegli per giorni interi e non vogliono avere la preoccupazione d'interrompersi per mangiare. Quindi c'è questa sorta di auto-sviluppo fisico al servizio di un più alto ideale tecnologico e produttivo.

**LMF** Per tornare al punto di Hayley, tuttavia, la domanda rimane se la possibilità di evitare la laboriosità del cucinare o del dover pensare al cibo liberi effettivamente le donne, le badanti, o non liberi nessuno. C'è un potenziale incredibile in quella citazione che hai utilizzato, Hayley, che mi ricorda la tua opera *Crude Currency* in cui polline d'api, spezie, riso e frutti di bosco sono formulati in una resina a forma di moneta.

**HS** Penso che il corrispettivo odierno dell'idea del pasto in pillola (cosa potrebbe essere? Barrette Luna, Muscle Milk, succhi energetici?) operi in termini diversi a seconda degli spazi urbani. L'assenza di cottura è stata sostituita dal ready-made (preparato da una classe d'immigrati o da forza lavoro invisibile). Nella mia mente ho appena avuto una visione degli *arabber*<sup>2</sup> di Baltimora che distribuiscono queste barrette (Luna, Cliff, Quark, Balance, Detour, Endulge, Epic, KIND, ecc.) al posto di frutta e verdura. Penso che le città minori e le zone rurali (in cui in un determinato momento storico gli uomini a cavallo erano NECESSARI per distribuire cibo nei quartieri poveri) non siano stati per nulla liberati dall'originale soluzione del pasto in pillola. Oggigiorno l'esistenza di programmi televisivi come "Extreme Couponing" (in Italia in onda col titolo *Pazzi per la spesa*, n.d.t.), che presentano i bunker delle casalinghe del Midwest che accumulano cibo e deodoranti nelle loro cantine, ha un senso. Tutti hanno bisogno di un accesso alle proprie *bodegas* personali, per qualsiasi evenienza.

Nel corso di una conferenza a cui ho assistito ieri sera, David Joselit ha parlato di come le nostre megalopoli – New York, Londra, Tokyo – siano produttrici di massa di immagini, mentre il resto del mondo realizza le cose che consumiamo. Questa spaccatura è interessante e credo si riferisca in parte alle ragioni che mi hanno spinto a creare la mia personale valuta nell'opera intitolata *Crude Currency*. Per riassumere brevemente il lavoro, questo si compone di un'arca astratta di valute antiche e correnti che o sono passate in disuso a causa dell'euro oppure sono state restituite ad un altro uso materiale (spezie, frutti di bosco, conchiglie...). Ho combinato le monete a due a due, ho ammassato bacche di Goji, curry in polvere e polline d'api preservandoli in una nuova/vecchia forma – il dollaro di sabbia e resina – che ho poi usato per pagare la gente che ha eseguito per me compiti o lavori vari.

Quello che ho ricavato, pensando a questo lavoro sulla valuta che usa materiali "privi di valore" per creare nuovo valore – a oggi, fra le foto delle mie opere, la più pubblicata su Instagram – agli *arabber* che vendono barrette Cliff, e al fatto che la maggior parte dei newyorkesi abbiano il frigo vuoto, è molto complicato. Ordino costantemente cibo d'asporto e creo opere composte da sostanze non degradabili che poi si moltiplicano ulteriormente in questa economia dell'immagine. La coppia di cui parlavo prima era coinvolta nella progettazione *cradle to cradle* (dalla culla alla culla) che vede i "materiali come nutrienti che circolano in buona salute, in metabolismi sicuri". In pratica, i materiali possono essere "de-ciclati" a uno stato che può essere poi rimodellato e ricostruito. Questo

potrebbe cambiare per sempre il nostro rapporto con la proprietà e il senso di possesso. Sarebbe una vita senza sprechi. In occasione della Giornata della Terra, il sindaco Bill de Blasio ha presentato quello che è stato definito un piano "aggressivo" per ridurre i rifiuti di New York del 90% entro il 2030.

I rifiuti sono all'estremità opposta rispetto alla digestione, alla dieta e alla cena. Ci forniscono un indice su ciò che apprezziamo. Che cosa sprechiamo? Cosa possiamo sprecare? Qualunque cosa tu stia cercando di combattere, ti ci ritrovi comunque dentro fino al collo...

**LMF** Hayley, le monete in resina e gli *arabber* che vendono barrette Cliff mi hanno ricordato un racconto che ho letto in cui una coppia tenta di far fronte a una grave e apocalittica crisi finanziario/petrolifera che li ha condotti a una modalità di sopravvivenza autosufficiente. La coppia continua a vedere pile di banconote in euro ai margini della strada che nel frattempo sono diventate completamente prive di valore – sono solo pezzi di carta. Recentemente mi sono interessata anche alle idee di Jussi Parikka sulla geologia mediatica, che esamina la composizione mineraria dei supporti informatici, tenendo conto delle politiche geologiche e delle risorse minerarie naturali di ogni Stato (tipo la Cina, che ricicla molti supporti tecnologici occidentali perché non ha sufficienti risorse metallifere necessarie per costruire, ad esempio, un laptop). Suppongo che questi problemi e che il vostro lavoro offrano un duplice senso del tempo – sembra che guardino sia al passato che a un futuro difficile, dove il valore è interamente ridistribuito tornando a forme naturali di energia – le piante, i metalli e così via – e che suggeriscano di non dimenticare le diverse concezioni del tempo – qual è il tempo necessario per la produzione di carbonio, argento, coltan, ecc. – e in che modo queste forme temporali estese si nascondano in una fotografia o in un video o in un'immagine scattata con un iPhone. Questo per continuare a guardare le cose da prospettive alterate e sconosciute. Nancy, tu hai anche descritto il modo in cui hai notato che altri animali, come ad esempio gli scoiattoli, non vedono la lettiera per gatti (utilizzata nelle tue sculture), come qualcosa con una connotazione degradante, così come facciamo noi.

**NL** Stavo lavorando all'aperto a queste opere che includono un tipo di lettiera per gatti a base di grano chiamata *Swheat Scoop*, mentre realizzavo anche altri lavori contenenti quinoa e semi di chia, quando, a un certo punto, è spuntato uno scoiattolo che ha iniziato a divorare voracemente la lettiera. Ha mangiato intere parti dei miei lavori e tentato di mangiare la lettiera, anche attraverso un bidone di plastica, in cui la riponevo di solito. Allo stesso tempo, lo scoiattolo era assolutamente indifferente alla quinoa e ai semi di chia che stavo utilizzando in altre opere. Lo scoiattolo era confuso? Anche se negli ultimi tempi è passato di moda, il grano – l'ingrediente principale della lettiera per gatti *Swheat Scoop* – è anche un alimento che noi esseri umani mangiamo, giusto? I semi di chia ora sono proposti sul mercato come superfood, ma dieci anni fa venivano commerciati nella forma non commestibile di Chia Pets, sicuramente un prodotto innovativo, ma se ti avessero trovato a mangiare Chia Pet nel 1998 che cosa avrebbero pensato di te?

Analizzando più attentamente questo stato di confusione, sono finita in diversi forum online e chat room per persone con il vizio d'ingerire carta igienica. Spesso è una condizione molto triste, una vera e propria dipendenza, ma il linguaggio che queste persone utilizzano dimostra in molti casi una relazione estrema con prodotti e marchi. Con la precisione e l'attenzione al dettaglio tipica di un sommelier, questi individui descrivono con voluttuosi dettagli il gusto e la consistenza di brand di carta igienica come Cotonella, Quilted Northern, Scottex e così via. Ho usato parte di questo lessico in un video/comunicato stampa per il progetto "Old

Food Zoo", presentato l'estate scorsa al giardino zoologico Old Zoo di Los Angeles. Recentemente ho avuto modo di frequentare alcuni corsi di danza tenuti da Simone Forti a Los Angeles e ho trovato alcuni parallelismi interessanti tra il suo metodo e ciò che ho elaborato in studio. In sostanza, dovevamo andare in giro per una stanza e osservare gli oggetti, esaminando ciò che c'era al suo interno fino a quando non avessimo trovato qualcosa che avesse colpito veramente la nostra attenzione per un qualsivoglia motivo; allora avremmo dovuto studiarlo con attenzione e cercare di comprenderlo attraverso i nostri corpi, attraverso i gesti ma anche, in un certo senso, far sì di diventare quell'oggetto, impersonificarlo. Così, ancora una volta, si ritorna a questa idea d'impersonificazione, in cui si arriva a comprendere realmente un oggetto diventando l'oggetto stesso.

**LMF** Per tornare al commento di Hayley in materia di rifiuti e all'idea di utilizzare i materiali in un ciclo metabolico completo... Le tue "zuppiere" creano una sorta di segnale a interferenza – l'incontro empatico che avremmo potuto avere guardando le statue romantiche è totalmente diverso da quello che proviamo nei confronti del cibo di plastica. La piccola foca aggrappata all'osso di pollo, i bambini che si confortano l'un l'altro, sembrano non solo fuori luogo, ma anche piccoli sopravvissuti bloccati in acque reflue inquinate dove niente è potabile. Nancy, c'è un'interferenza simile che si verifica nelle tue sculture – il Soylent appare disgustoso, mentre le finte riproduzioni di ciliegie e sushi hanno un aspetto accattivante. In entrambi i casi, il tuo cervello e il tuo corpo vogliono mettere in atto scelte diverse o interpretano la situazione in modo sbagliato. Pensate mai alle forme metaboliche del guardare, pensare, sentire, e così via?

**NL** Penso che ciò potrebbe essere correlato al modo in cui sto analizzando il consumo di carta igienica come una forma di animismo, piuttosto che come una psicopatologia. Se la carta igienica ci viene venduta come il cioccolato, dovremmo essere sorpresi dal fatto che le persone la mangiano? Come ci si sente ad essere visivamente e sensualmente attratti dalla lettiera? Perché *Swheat Scoop* ha palesemente lo stesso aspetto delle caramelle gomose? Con i *Bumbo* questo funziona, quando li vedi per la prima volta, molto probabilmente non hai idea di cosa sia realmente quel materiale carnoso. Potrebbe farti pensare a un museo delle cere o forse a una persona pesantemente truccata nel bel mezzo di un'umida giornata estiva. I finti tranci di sushi possono forse apparire come sanguisughe o cerotti, ma sono anche piccoli dipinti meticolosamente elaborati. Comprendere che quello che stai guardando è Soylent o sushi passa in secondo piano.

**HS** Mi piace sentire definire queste statue come piccoli sopravvissuti perché effettivamente lo sono – in un mondo organico la loro composizione materiale sopravviverà molto più a lungo di noi. Queste zuppiere danno l'impressione di essere una visione retrospettiva di un punto troppo in là nella civiltà, ma appaiono anche vicine, come fiabe di cui hai dimenticato il nome. Uno degli aspetti più interessanti e potenti del fare arte è sapere che le mie fantasie esistono al di fuori di me stessa ed essere consapevole del fatto che queste possono poi interagire con la realtà esterna alle loro condizioni, a modo loro.

1. Tamara S. Wagner, Narin Hassa, *Consuming Culture in the Long Nineteenth Century: Narratives of Consumption*, pag.119
2. Un *arabber* è un ambulante che vende frutta e verdura da un carretto folcloristico. L'*arabber* era una figura un tempo diffusa nelle città della East Coast americana, al giorno d'oggi quasi scomparsa.