

# El arte creado por la naturaleza

*Teresa I. Fortoul van der Goes*

*Vodka, Lester Hutt*



**D**urante siglos, el arte ha servido de espejo a la sociedad, que refleja fielmente las dinámicas culturales, políticas y sociales de las distintas épocas.

Si se mira más allá de la superficie de una creación artística, es posible descubrir un mundo de significado escondido en el contenido de una simple copa o jarra. Las bebidas han servido como inspiración creativa del arte, la música y el diseño.

Las antiguas tumbas egipcias contienen pinturas de escenas de elaboración de cerveza y consumo de vino. En el arte clásico griego y romano, el dios del vino —Dionisio o Baco— era un tema popular que simbolizaba no solo la embriaguez y el jolgorio, sino también las fuerzas primarias de la naturaleza y el misterio de la vida y la muerte.

Pero lo cierto es que esta sensibilidad para convertir lo cotidiano en arte ha trascendido hasta la época contemporánea. Así tenemos a Andy Warhol (1928-1987), quien en 1962 creó una icónica obra con la técnica de serigrafía que representa tres botellas de la famosa marca de refrescos, en tonos llamativos y vibrantes<sup>1-3</sup>.

Aún más atrás en el tiempo, la lectura nos lleva al descubrimiento de muchos tipos diferentes de expresión artística, que no se limitan únicamente

a las llamadas “bellas artes”. Así, nos topamos con expresiones artísticas insospechadas, como el caso de Alexander Fleming, conocido por el descubrimiento de la penicilina. Pero, además, le gustaba pintar. En su relación con las bacterias descubrió que producían diversos colores, y con ellas realizó algunos cuadros que se conservan en el museo que lleva su nombre<sup>4</sup>.

Así como los ingredientes alcohólicos —vodka, ron, ginebra o whisky— y los no alcohólicos —jarrabes, frutas y hierbas frescas—, junto con el talento de un *bartender*, juegan un papel crucial en la base de cualquier buen coctel, unas pocas herramientas y materias primas en las manos habilosas de una persona con sensibilidad especial para la belleza pueden abrir nuevos caminos para la creación artística y desafiar las normas del arte convencional. Tal es el caso de Lester Hutt, quien, armado con una pipeta y un microscopio de alta resolución, realizó algo muy original. Pipeta en mano, tomó una gota de diversas bebidas alcohólicas, tales como: vodka, piña colada, sake, martini, martini seco, champagne, vino tinto, refresco de cola, whiskey y chablis<sup>5</sup>.

La técnica consistía en colocar una gota de cada una de estas sustancias espirituosas sobre diferentes portaobjetos, que dejaba secar dentro de un recipiente hermético durante aproximadamente cuatro



*Amanecer microbiano*, Tracy Debenport, 2021

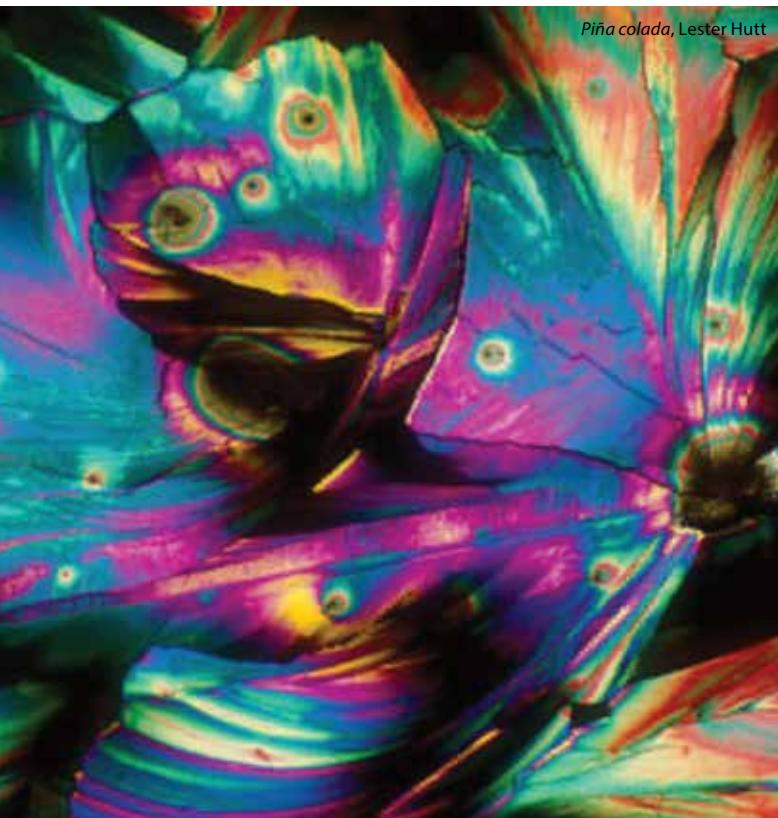


semanas, para que se evaporara el alcohol, aunque el procedimiento completo podía tardar hasta tres meses. El siguiente paso era observarlas con un microscopio de altos aumentos fabricado por la empresa Bevshots, y fotografiar los campos que observaba. Las coloridas imágenes que obtuvo correspondían a los carbohidratos cristalizados. Cada imagen es una obra que identifica a cada bebida y, al mirarlas, no queda más que reconocer el toque artístico de la naturaleza, que no siempre es accesible al poder de resolución del ojo humano<sup>6</sup>.

Ellin Thomas utiliza las placas de Petri como marco para sus obras de arte, con ayuda de bacterias y hongos. Coloca una base de lana afieltrada, agrega algunos bordados y deja que las bacterias y los hongos trabajen<sup>7</sup>.

Tracy Devenport, microbióloga con un interés especial en los hongos, aprovecha su conocimiento de estos organismos y les permite crear obras de

arte que ella misma fotografía. Esta actividad le ha permitido ganar varios premios. Sus imágenes están llenas de colorido, formas y composiciones diversas, y al observarlas, no siempre se pensaría



*Piña colada*, Lester Hutt



*pompones microbianos*, Tracy Debenport, 2021

que esa microfotografía corresponde a un hongo capaz de producir un antibiótico que ha salvado muchas vidas<sup>8</sup>.

Resulta igual de asombroso visualizar la belleza de los cristales de una de las bebidas azucaradas de mayor consumo y, al mismo tiempo, leer sobre todos los problemas de salud que estas ocasionan<sup>9</sup>.

Estos creadores rompen las barreras entre el arte y la vida cotidiana, y nos demuestran lo importante que es, para el profesional de la salud, tener un acervo cultural que vaya más allá de la ciencia médica para ser un médico excepcional. El gran médico, además del conocimiento científico, integra a sus competencias habilidades, visión, adaptabilidad, ética y humanidades, pues “el médico que solo sabe de medicina, ni de medicina sabe”<sup>10,11</sup>. ●

## REFERENCIAS

1. Abby. El arte y el alcohol [Internet]. Shakeadito; 2023 jul 10 [citado 2025 abr 6]. Disponible en: <https://shakeadito.com/el-arte-y-el-alcohol/>
2. Artistas y cuadros. Tres botellas de Coca-Cola (Andy Warhol) [Internet]. [citado 2025 abr 6]. Disponible en: <https://tinyurl.com/232jwzlw>
3. Wikipedia. 3 Coke Bottles [Internet]. 2025 feb 4 [citado 2025 abr 6]. Disponible en: <https://tinyurl.com/2363qtv>
4. Fortoul van der Goes TI. Las otras habilidades de Alexander Fleming. Rev Fac Med. 2019;62(4):57-8. <http://doi.org/10.22201/fm.24484865e.2019.62.4.09>
5. dominioartista@gmail.com. Los materiales inusuales que están rompiendo el arte convencional [Internet]. Coleccionista de arte; 2024 mar 19 [citado 2025 abr 6]. Disponible en: <https://tinyurl.com/2bup9uxm>
6. ... y mientras tanto (blog). Imágenes microscópicas de bebidas alcohólicas [Internet]. 2012 abr 2 [citado 2025 abr 5]. Disponible en: <https://tinyurl.com/2b4s2akk>
7. Grijota E. Moho y bacterias para hacer piezas de arte únicas [Internet]. Cultura Inquieta; 2018 abr 2 [citado 2025 abr 5]. Disponible en: <https://tinyurl.com/2c2qon44>
8. Valdivia S. Tracy Devenport, destaca la belleza y la importancia de los hongos a través de la fotografía y diseño [Internet]. Creación híbrida; 2021 ago 3 [citado 2025 abr 5]. Disponible en: <https://tinyurl.com/2xu86mvu>
9. Villafaña-Guillén N, Rojas-Lemus M, González-Villalva A, Fortoul T. Consumo de bebidas azucaradas y sus efectos en la salud. Rev Fac Med. 2025;68:9-20.
10. López Díaz L. La competencia cultural, una clave para mejores resultados en salud. MedUNAB. 2016;18(3):163-5. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/719/71964042004.pdf>
11. Romero R. Letamendi. Discutido y discutible médico español del siglo XIX. Historia y Medicina; 2022 may 20 [citado 2025 abr 6]. Disponible en: <https://tinyurl.com/2bqywjjj>