

CORRIENTAZO

Estrategia para infiltrar un almuerzo
de sancocho de falda en una galería

Gabriela Ramírez Mourraille

2011

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	7
UNA LECCIÓN DE PREESCOLAR: ADENTRO Y AFUERA	9
EL CUBO BLANCO.....	17
LOS MEMES	23
LA CULTURA DE CINCO SENTIDOS	26
LA MEMORIA OLFATIVA.....	29
NUEVAS PREOCUPACIONES: ESTUDIAR COCINA.....	35
MÁS ALLÁ DE LA MIRADA DE CHEF	39
PRESENTAR, NO REPRESENTAR: JUGAR CON LAS REGLAS	43
EL SANCOCHO	60
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....	72
CONCLUSIÓN	78
BIBLIOGRAFÍA.....	80

Este proyecto es el resultado de un proceso de reflexión en torno a ciertos sistemas no-extraordinarios a los que nos enfrentamos, en los que se potencian los cinco sentidos y se viven experiencias tan arraigadas dentro del ritual cotidiano que son invisibles.

Es un ejercicio de visibilizar la elaboración de un sancocho de costilla a la hora del almuerzo corriente (el “corrientazo”), transmitido “en vivo y en directo” a una galería (Valenzuela y Klenner) desde un restaurante vecino (Donde Pili).

El texto es un recorrido por las ideas e inquietudes que se fueron generando en torno a una pregunta inicial sobre lo que consideramos arte y cómo éste llega a ser catalogado como tal...

INTRODUCCIÓN

No sé la razón por la cual empecé a estudiar artes.

Es una pregunta, de dos, que me vengo haciendo desde el momento en que se volvió tangible el hecho de generar un proyecto que le dé a la universidad un motivo para tramitar mi título como “Maestra en Artes Visuales”.

La segunda presenta un caso hipotético en el que me planteo lo que hubiera pasado si hubiese tomado una decisión distinta. Probablemente viviría un poco menos atormentada. Sí, apreciado lector, debo admitir explícitamente que el hecho de estudiar artes genera muchos tormentos, sin los cuales (irónicamente) no sabría vivir.

Descubrí que, más allá de verme en un futuro cercano como toda una “maestra” en el *top 10* de los artistas más “valorizados” del mercado cuyas obras se venden en miles de dólares, agradezco a mi inmaduro cerebro de 17 años la decisión de estudiar artes simple y llanamente porque se convirtió en un medio para crear otros niveles de comprensión del mundo.

Me gusta pensar que estudiar artes implica un entrenamiento cerebral que permite “desdoblar” lo que

vivimos en lo cotidiano, con el fin de estudiarlo para reinsertarlo desde una mirada particular y minuciosa.

Este es el tormento al que me refiero, que fue generado por esa minúscula decisión de estudiar artes en vez de diseño gráfico o industrial...

Empecé entonces la carrera con una búsqueda de objetos de ese estudio minucioso. A medida que los semestres avanzaban, llegaron una serie de temas y problemáticas que me generaron una curiosidad infinita en relación con todas esas acciones que invaden el vivir cotidiano. Más adelante en el texto, mostraré algunos antecedentes y trabajos previos que derivaron de alguna forma en este proyecto.

Por el momento quisiera iniciar los capítulos con uno que trata de analizar el circuito al que me voy a enfrentar.

UNA LECCIÓN DE PREESCOLAR: ADENTRO Y AFUERA

LA PREGUNTA DEL MILLÓN: ¿QUÉ ES ARTE?

(Parece una pregunta imposible de contestar y debo confesar que si yo fuera el lector de este texto, probablemente estaría pensando en lo mucho que me voy a aburrir. Pero debo pedirle, apreciado lector, que me tenga paciencia, y le aseguro que me voy a tomar únicamente ocho páginas de su apreciado tiempo de lectura para ello...)

Debo decir que el “porqué” algo es considerado arte, es una problemática que me ha causado mucha curiosidad desde el principio de la carrera: esa interminable discusión de lo que se encuentra dentro de lo conocido como circuito artístico y de lo que es o ha sido excluido del mismo.

Es claro que tenemos un grandísimo “afuera” y un moderado “adentro” cuando hablamos del circuito artístico.

Encontré una situación muy buena que sirve como ejemplo en el libro “El museo y la validación del arte”¹, donde el profesor Carlos Ospina hace una relación interesante entre

¹OSPINA, Carlos. “El Museo y la Validación del Arte”, Seminario nacional de teoría e historia del arte, Medellín 2006

la visión de la iglesia como un sitio de culto y la misma como un museo lleno de piezas y obras. Surge el siguiente cuestionamiento: ¿Cómo o por qué se trascienden los cuadros, bajos relieves y esculturas a una calificación de obras de arte? La respuesta que se da tiene que ver con **un concepto de arte que surge en la conciencia general** haciendo que se pase de pensar en ellos como objeto de adoración a objetos de contemplación estética.²

Entre el siglo XV y el siglo XIX, el interés o la función del arte es imitar la realidad. Sabemos que una obra de arte está en un punto medio entre una representación de algo divino y un objeto común. Su importancia radica en el hecho de ser un **objeto extraordinario por su contenido de representación**. La problemática eterna que ha hecho parte de toda la historia del arte podemos remontarla al siglo XVIII en el momento cumbre de la Ilustración. Immanuel Kant desde su perspectiva afirma que se necesita un concepto de lo representado para que la “sensibilidad de la cultura refinada se vea satisfecha”. La validación del arte siempre va a ser subjetiva pero, afirma Kant, al ser compartida, es más creíble.

En tiempos del Modernismo, a mediados del siglo XIX, vemos como perdura la idea de “lo bello” como esencia de

²Apreciado lector: estas dos páginas obviamente no son suficientes como un resumen de muchos siglos de evolución de lo que consideramos como arte, pero si le interesa, le recomiendo que siga leyendo, y las considere como un abrebocas para entender mejor el proyecto.

lo valorizado, pero paralelamente se da una aceptación de lo caricaturesco y lo feo gracias a nuevos circuitos políticos que hacen que ganen "estatus" de categorías estéticas. En este punto de la historia se complica el sistema, porque el juicio del "gusto" se ve cada vez más influenciado por la originalidad del artista como "genio".

Alcanzamos el punto en donde el arte entra en un período de auto-crítica, conocido popularmente como Modernismo. Esa idea de retroalimentación y de tener que llegar a la purificación del arte, nos muestra al arte no como un medio de representación sino como un fin en sí mismo. Claramente podemos encontrar dentro de los "puristas" pioneros a Édouard Manet, Vincent Van Gogh, Paul Gauguin, etc. Según Greenberg³ este período llega a su máxima expresión en la década de los 50 con el Expresionismo Abstracto.

Y hasta ahí llega Greenberg, pues todo lo que pasa posterior al Expresionismo Abstracto lo considera como impuro y alejado de la narrativa modernista. Pero lo que pasa en el arte moderno es que la "artisticidad" (término usado por el profesor Ospina) de una obra deja de ser evidente y empieza a surgir la pregunta: "¿esto es arte?" Y si pensamos en Jackson Pollock, Joan Miró o Pablo Picasso, encontramos la clásica objeción: **"cualquiera puede hacerlo"**.

³ GREENBERG, Clement. "Arte y Cultura: Ensayos Críticos", Editorial Paidós, 2002

En el Modernismo encontramos ese juicio estético basado en originalidad, percepción sensible y “armonía” visual que viene en gran parte como continuación del modo tradicional de evaluación del arte.

¿Quién lo escoge? ¿Qué circunstancias deben existir para que una obra termine llamándose “de arte”?

La pregunta se vuelve mayúscula desde este punto histórico en el cual nos topamos con dos innovaciones fundamentales que menciona el profesor Ospina: la primera es la superación modernista que nombra Greenberg de la teoría de la transparencia del medio cuando la pintura y el mármol, entre otros elementos, se convierten en el tema de estudio del arte mismo, acabando con la pretensión del arte mimético de ser un reflejo tangible de la realidad. Por otro lado como segunda innovación, vemos que la llegada del arte conceptual, ofrece la libertad de no contar con un objeto visual palpable para que algo pudiera considerarse como obra de arte.

Las obras de arte desde ahora podemos verlas como un reto para el pensamiento, más que para los sentidos.



Así llegamos a Marcel Duchamp y se abre la posibilidad de que cualquier elemento de origen industrial pueda entrar dentro del, ahora agrandado, espacio artístico. Se pierde entonces la clásica exigencia de originalidad.

Duchamp con su fuente, que inicialmente es un gesto anti-arte y se convierte con el tiempo en ícono del mismo arte, logra generar una pregunta más allá de “¿eso es arte?”⁴ para convertirse en “¿y por qué es arte?” con la respuesta más antipática de todas:

“Porque fue escogido por un grupo de personas calificadas para hacerlo”.

4 “La Fuente” por Marcel Duchamp, 1917 FOTO: www.understandingduchamp.com

Se da entonces un cambio en el lugar en el cual se encuentra el arte y se pierde la posibilidad de definirlo desde lo estético, desde su función representativa, desde la técnica y desde el prestigio del “genio” detrás de la obra. Lo que lleva a la siguiente duda: **“¿Entonces, todo es arte?”**

Alcanzamos para este punto “el final de la historia del arte” como nos lo advierte Danto⁵, cuando en 1964 Andy Warhol expone su primera “Brillo Box”⁶ y surge una pregunta entre el público y los conocedores de arte: **¿Cómo distinguir dos objetos exactamente iguales, pero que uno es considerado como obra de arte y el otro como un simple objeto común y corriente?**

Ahí se vuelve dudosa la noción del adentro y el afuera. O podríamos pensar que se potencia, en la medida en que la respuesta a la pregunta es justamente que el estar adentro consiste en “validarse” como obra de arte o de lo contrario resignarse a quedarse por fuera.

Este es un momento que me llama poderosamente la atención porque la realidad y el arte son casi indiscernibles y por eso los criterios tradicionales de validación del arte por medio de análisis estéticos ya no sirven.

5 DANTO, Arthur Coleman. “¿Qué es una Obra Maestra?”, Editorial Crítica, 2002

6 “Brillo Box” por Andy Warhol, 1968 FOTO: Andy Warhol Foundation for the Visual Arts



En ese orden de ideas, **es importante hablar del espacio expositivo como una herramienta de distinción entre un objeto común y una obra de arte.**

El artista Piero Manzoni es un referente elemental al pensar en el alcance del circuito artístico y la forma de llevar al límite esa toma de decisiones en relación con lo que entra en el circuito como obra de arte y lo que no es invitado. Manzoni se burla del circuito haciendo uso de los mecanismos que regularmente son los que distinguen un elemento ordinario y una pieza de arte.



Obras como las *“Esculturas Vivientes”*⁷, literalmente convierten al espectador en obra de arte. En la primera, el visitante debe ser considerado como la obra durante el tiempo que permanezca subido a un pedestal, mientras que en la segunda, la acción del artista de autografiar el cuerpo de modelos y personas del público los convierte en obras de arte originales e irrepetibles. Incluso este acto está acompañado por un certificado que autentica la obra y es firmado por Manzoni.

⁷ *“Esculturas Vivientes”*, por Piero Manzoni, 1961

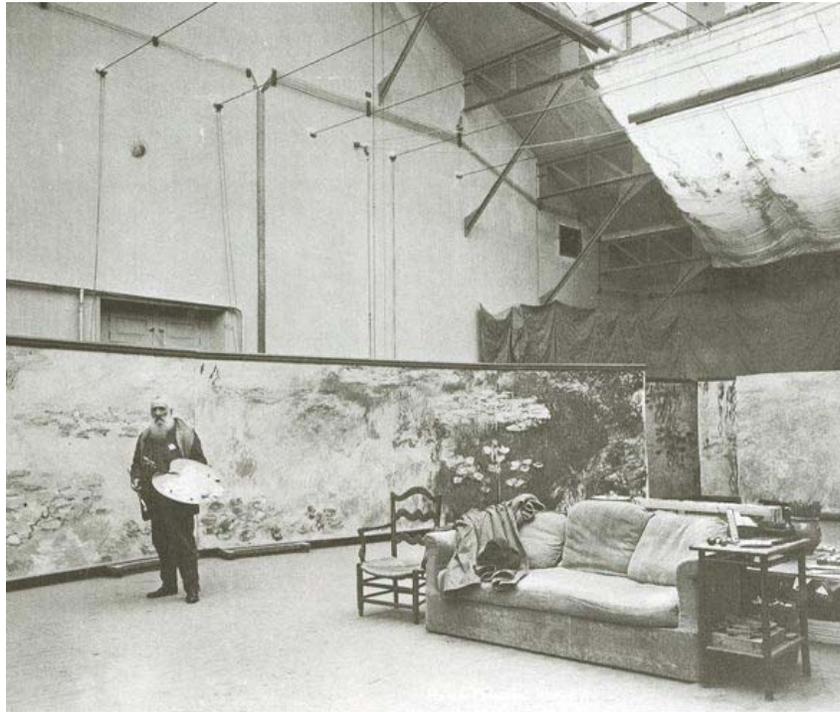
EL CUBO BLANCO

En el texto de 1976 “Dentro del cubo blanco: la ideología del espacio expositivo”, Brian O’Doherty afirma que la aparición del llamado “cubo blanco” dentro de los parámetros modernistas se puede entender como un espacio construido intencionalmente para generar unas condiciones de máxima neutralidad, con la idea de eliminar cualquier tipo de distracción, generando una comunicación directa e indiscutible entre las obras y el espectador.

Un caso particular, que me llama mucho la atención, nos devuelve a la década de los veinte, donde Paul Monet juega un papel importante en la creación de lo que entendemos como un espacio ideal para la exposición de piezas artísticas específicamente. Monet y otros impresionistas comparten diferentes espacios en los que exponen sus obras y reciben visitas de compradores y críticos. Monet por su parte con una serie de “*Nenúfares*”⁸ en formatos enormes, encuentra la necesidad de crear un espacio de dimensiones monumentales, techos altos, paredes blancas y una entrada de luz apropiada para que

⁸ Paul Monet en su estudio, 1924. FOTO: www.monetpainting.net

los visitantes puedan apreciar sus nenúfares lo mejor posible.



Podemos ver que surge un concepto espacial que permite (en teoría) una contemplación ideal de la obra descontextualizada cultural, económica y políticamente. La modernidad nos deja planteado un sitio “sin ruidos” para la exposición de obras de arte. Planteamiento que se ve cuestionado por diversos individuos, entre ellos José Roca,

al afirmar que el cubo blanco siempre ha estado “contaminado” de género, razas y sobretodo política⁹.

La modernidad de cierta manera ignora la situación reclamando una autonomía para el arte, en un espacio neutral hipotético donde las obras se encuentran en una especie de realidad paralela que funciona como resultado de una toma de decisiones en relación con lo que se le permite el acceso y lo que no.

Siempre me ha llamado la atención la posibilidad de asumir el “cubo blanco” como un emplazamiento lleno de elementos y pesos conceptuales que van más allá de un simple espacio que se aleja de los significados de las piezas que expone, para entrar a jugar un papel crucial en la toma de decisiones formales de una obra.

En este orden de ideas me parece de vital importancia mencionar, la obra del brasileño Rubens Mano. Más allá del simple acto de intervenir o alterar el estado de las instituciones del arte, la obra de Mano muestra estrategias que además de burlarlas, logra involucrar al público y lo invita a ser partícipe.

“Vazadores” fue la obra que presentó en la Bienal de Sao Paulo en el 2002 la cual deconstruía, no solo el espacio

⁹ José Roca, entrevista realizada por Jaime Iregui para www.esferapública.com.

físico arquitectónico donde se realizaba la bienal, sino que era a la vez un comentario hacia la misma institución.



En palabras del propio Mano:

“Con los cortes y aberturas previstos en la arquitectura, *Vazadores* consideró una especie de desorientación para los usuarios del Parque do Ibirapuera y de la Onceava Bienal, proponiéndoles una relación directa con un “espacio-simulacro” por medio de la violación de sus propias condiciones espaciales (la posibilidad de traspasar la estructura del edificio). No obstante, como ya se dijo, el acto de *vazar* dependía de la transformación del usuario, insertado en un “cuerpo” que ya no le permitía disociar, discernir, entre lo que es obra y lo que es arquitectura. Así, aunque no venciera la “confusión” y sólo percibiera o atravesara el pasaje el visitante

podría pensarse como agente propulsor de la acción.”¹⁰

El acto de “*vazar*” al que se refiere Mano no tiene una traducción al español lo suficientemente fuerte, pero podría relacionarse con la idea de “filtrarse” así que su obra podría llamarse “filtradores”, porque se ejerce una intrusión en la configuración de algo, y se transgrede algún límite físico. El proyecto consistió en una intervención física de la arquitectura, abriendo un pasadizo que conectaba el interior del edificio a la calle, generando la posibilidad de entrar a ver la bienal de forma gratuita.

Podría decirse que encuentro en la obra de Mano muchas respuestas a la forma por la cual se pueden abordar las problemáticas que me inquietan dentro de un contexto latinoamericano. Pero como parte importante de esta investigación, surge una inquietud en relación con un fenómeno que parte de la modernidad y que consiste en una transformación del “cubo blanco”, no solo como espacio de exposición artística, sino como un concepto que absorbe la arquitectura y la planeación urbana, haciendo que se cree una evolución socio-cultural hacia la limpieza en todo el sentido de la palabra.

10 MANO, Rubens: “Un Lugar Dentro del Lugar” (traducción Jimena Andrade) Encontrado en: I N T E R F E R E N C I A, traducción como metodología de hibridación.

Considerando entonces la importancia de entender el “cubo blanco” y sus implicaciones socioculturales que hacen que obras como la de Rubens Mano tengan un significado que trasciende el circuito artístico, llegué a un párrafo que más adelante en el desarrollo de mi proyecto tendrá una importancia mayúscula, en relación con el concepto de neutralización implícito en el “cubo blanco”: **hablar de limpieza es crucial en el desarrollo de la sociedad del siglo XX, pues entra a jugar un papel protagónico la higienización y la desodorización.**

Entramos a una sociedad donde los avances en tecnologías especialmente ligadas con la medicina, afirman un estilo de vida “saludable” en torno a la higiene. Pero la limpieza modernista puede incluso afectar otras esferas del ser humano, trascendiendo hacia una especie de “higienización cultural”.

LOS MEMES

Hace poco descubrí el término “memes”, inventado en 1976 por el etólogo Richard Dawkins, el cual es descrito en su libro *“El Gen Egoísta”*¹¹ como una unidad de evolución cultural humana.

Lo que me llamó la atención del término, es que Dawkins lo compara con los genes: pues así como se transfieren genes físicos de generación en generación, la teoría de la “memética” introduce los memes como “unidades culturales” que se transmiten entre sociedades y que permanecen en generaciones futuras gracias al hecho de ser compartidas.

En el año 2002, Susan Blackmore reelaboró la definición de meme, como cualquier cosa que se copia de una persona a otra, como hábitos, canciones, recetas, historias e incluso los chistes. En una serie de conferencias y artículos que me llevaron al libro de Blackmore *“The Meme Machine”*¹², se afirma además, que los memes son igual de replicadores que los genes, esto quiere decir que éstos se componen de informaciones copiadas con ciertas variaciones donde se

11DAWKINS, Richard. “El Gen Egoísta: las bases biológicas de nuestra conducta.” Editorial Salvat, 1985

12BLACKMORE, Susan. “The Meme Machine” Editorial Instar Libri, 2002

ganan o se pierden algunos puntos de información, generando así una evolución en la forma de pensar (y desde luego: de las culturas humanas).

Podríamos imaginar a los memes como unas partículas que se copian por medio de la imitación o enseñanza y que compiten por un espacio en nuestros recuerdos, para permanecer presentes y tener la oportunidad de ser copiados de nuevo.

Usted se estará preguntando la relación de un componente científico tan complejo como la “memética” con esta investigación en torno al sancocho y al arte contemporáneo...

Si tenemos en cuenta la globalización como detonante de nuevos “memes”, estamos destinados a que esa evolución de los mismos se aleje cada vez más hacia países primermundistas y su interés por generar una culturización unificada. Basando este texto en la afirmación de Blackmore que habla de la evolución de los memes, podemos afirmar que lo que consideramos como “algo culto” en nuestra sociedad ha estado influenciado por una excesiva cantidad de información relacionada con la cultura normalizada.

¿Dónde queda el legado de lo que podemos considerar como no-normalizado? ¿Dónde está un país que se queda por fuera de esa evolución “memética” hacia lo que

consideramos “culto”? ¿Qué pasa con los “memes” de información que van siendo superados por otros más fuertes? ¿Estaremos destinados a perder elementos culturales, costumbres y hábitos que son “superados” por nuevas perspectivas meméticas?

LA CULTURA DE CINCO SENTIDOS

EL AFUERA

Después de ese manajo de cuestionamientos debo aclararle, apreciado lector, que empecé a interesarme por analizar diferentes estrategias para apartarme de la propuesta “cultura” que se ha venido construyendo desde la modernidad y que hacen parte de mi cotidiano. Si se pregunta la razón por la cual sigo hablando de modernismo después de que éste fue superado hace una gran cantidad de décadas, es porque estoy considerando de manera realista mi entorno bogotano y mi contexto social, donde la noción de “soy estudiante de artes visuales” está ligada automáticamente a una noción hegemónica de artista.

Dentro de la “rebeldía” por contradecir lo que se consideraría dentro de mi contexto como “culto” empecé a sentir una preocupación muy grande por expandir los límites sensoriales que yo tenía establecidos.

No sé si usted alguna vez se ha preguntado el “por qué” de los ambientadores florales para los pisos y la necesidad de usar desodorante. ¿Por qué hay esa preocupación en las casas por evitar que éstas se impregnen de olor de comida cuando se cocina? ¿Será que la “desodorización” hace

parte de la evolución tácita de los “memes” de nuestra cultura?

Es verdaderamente interesante un paralelo que se puede plantear entre la visión mesurada de los sentidos que se da en la modernidad y el pensamiento griego en relación con la división Mayúscula y minúscula de los sentidos.

Si hablamos específicamente de arte, es claro que a lo largo de la historia se ha caracterizado por tener un componente visual o auditivo. Desplazarnos al origen de la re-criminación del sentido del gusto, del olfato y del tacto es llegar a la “Metafísica” aristotélica donde la vista y el oído, eran considerados como los sentidos mayores para los cuales estaban hechas las artes mayores. A los otros se les denominaba sentidos menores: el gusto, el olfato y el tacto para los que se aplicaban las artes menores u oficios.

Los sentidos se pueden definir como la herramienta de acceso del ser humano al mundo, pero desde Aristóteles, **la jerarquización se justifica según las posibilidades de cada sentido, de dar cuenta de la realidad** y claramente como la historia lo confirma, la vista y el oído fueron catalogados como los Mayúsculos.

Y si pensamos en el cotidiano, podemos ver que el hombre se ha preocupado por estudiar y mejorar sus capacidades tanto auditivas como visuales. Es curioso que se pueda materializar el pensamiento aristotélico en el simple hecho

de que podamos pedir una fórmula para unos anteojos que ayuden a mejorar la vista o que existan audífonos y auriculares para mejorar diferentes niveles de sordera, pero es un hecho que si un individuo no tiene sensibilidad en sus papilas gustativas o sus cavidades olfativas, puede sobrevivir sin problema (considerando la comida simple y llanamente como gasolina para hacer funcionar el cuerpo).

Pero, para no irme por las ramas, debo retomar y comentar que parte del epicentro de este trabajo es justamente esa cultura a la que afectan de forma directa y sin anestesia: lo que en términos aristotélicos se consideraría como oficios menores. Me interesa aquello que huele (naturalmente más allá del sintético ambientador de baño) y todo lo que afecta las papilas gustativas, donde “tocar” y “amasar” es perfectamente válido y necesario: me refiero a la cultura no-mayúscula que encontramos en nuestro cotidiano, llena de olores característicos como el de la tierra mojada o como el del cilantro y la cebolla.

LA MEMORIA OLFATIVA

En este punto, me encantaría contarle un poco, apreciado lector, de un trabajo que hice dentro del contexto de la clase de "Instalación".

Surgió de un interés por hacer un trabajo que partiera de lo no-visual y entrara en otras necesidades que había en ese punto, como la de "hablar en otro idioma" desde el arte, sobre elementos que reflejaran de cierto modo nuestra identidad. Con "hablar en otro idioma" me refiero a buscar estrategias que trascendieran lo visual y entraran en un terreno de comunicación sensorial entre el "espectador" y algunos elementos específicos de la cultura cotidiana bogotana. Llegué entonces al olfato (como el sentido que quería exaltar, por encima de la vista), y en un principio me sirvió como detonante de una serie de cuestionamientos acerca del gran tema de lo que nos identifica: ¿Es posible que un olor por sí mismo hable de identidad? ¿Será el olfato un ingrediente tan crucial como creo para la detonación de algunos "memes" secundarios en el fondo del cerebro?

Aparecieron en ese momento olores que respondían mi pregunta como el olor a chocolate caliente con clavos y canela, o el olor de la lechona o posteriormente el olor del

tamal (que fue finalmente el que escogí, entre muchos, como embajador).

Ya tenía un elemento que me atraía, pero en medio de todo, surgió el interrogante de la estrategia para llevar a cabo un proyecto a partir de ello: ¿Cómo “hablar con la nariz” de identidad a partir de un elemento que podía de todas las formas parecer accidental?

Es ahí cuando más allá del olor, se dio la necesidad de tener una fuente “olfativa” que explicara con un gesto sutil, la aparición del olor. La fuente de este elemento identitario resultó la olla donde normalmente Diana, una joven vendedora, mantiene calientes los tamales que ofrece. Mi idea ambiciosa consistió en llenar un espacio expositivo con un olor que hablara de cultura local, teniendo como clímax del concepto de mi propuesta, el contexto natural de la vendedora de tamales.

La instalación se planteó en el espacio de exposiciones de El Bodegón, colectivo artístico que contaba para ese entonces con un local ubicado dentro de un pasaje peatonal por la carrera quinta con calle 26, en Bogotá.

Diana situó su puesto de tamales por fuera del espacio expositivo y un tubo que salía de la olla con tamales, se metía al espacio por la puerta y concluía en el centro del espacio vacío, dando la impresión de que el olor (a tamal) que se encontraba dentro de la galería, provenía de la olla.

Parte esencial de este ejercicio fue el acuerdo hecho con Diana como cómplice de lo que estaba pasando, pues ella es muy allegada a mi familia y tuve la oportunidad de pedirle el favor que me acompañara a la presentación del ejercicio viéndolo como una actuación o un acto de complicidad, dado a que nos tenemos mucha confianza. Ella ha trabajado en diferentes ocasiones en mi casa, así que parte del contrato fue el pago de un día de trabajo.

Encontraré a continuación el registro de la instalación. Claramente éste no incluye el olor, parte esencial de la obra, pero, bueno, lo invito a imaginarlo.

La relación cercana que tengo con Diana hizo que su participación en este ejercicio se entendiera como si a un amigo mío le pagara por una ayuda en una tarea por prestarme un servicio que normalmente cobra, pero la información que tiene el público se inclina a una visión cercana a la de Santiago Sierra en relación a la posibilidad de “objetualización” que tienen los individuos que hacen parte de sus piezas: personas ilegales, indígenas, obreros trabajadores y en general individuos con los que no tiene un contacto o una relación afectiva previa, antecedente que sí se encuentra implícito en mi relación con Diana.

Por otro lado este ejercicio tiene como punto de lectura, el espacio in situ en el que fue hecho. Teniendo en cuenta el papel que tenía El Bodegón como espacio dentro del circuito del arte alternativo y que acoge propuestas que se

salen del parámetro implícito de otras galerías, la carga de la representación de este espacio como ejemplo de los espacios de circulación del arte en Bogotá era equilibrada con la intención de extracción de este elemento en particular del cotidiano y un “cubo blanco” que generaba preguntas y ambigüedades para el público no especializado.





"TAMAL"

Instalación-performance, Galería El Bodegón, Bogotá 2008

NUEVAS PREOCUPACIONES: ESTUDIAR COCINA

La propuesta del “Tamal” se dio en el mismo tiempo en el que finalicé mi primer semestre de una nueva carrera: cocina y pastelería. Así que, mientras descubría mis afinidades por la instalación, me vi envuelta en un nuevo campo de acción que sobrepasaba los poderes del arte en relación con su conexión con lo real y tangible conocido como “el oficio de la cocina”. Según el Ministerio de Educación, las escuelas de cocina están perfectamente catalogadas dentro de los oficios, como la zapatería o la marroquinería. Así que estaba oficialmente inscrita en una “capacitación para el trabajo” complementada con la oportunidad de tener un acercamiento infinito hacia olores, texturas, sabores y sensaciones que ampliarían mis horizontes sensoriales.

Logré pagar mis estudios con un trueque por trabajo como promotora de la carrera y como parte de la organización del proceso de matrícula de los primíparos como yo.

Así que lograba en un mismo día saltar de las clases de la carrera de artes de la universidad, a la “oficina” donde digitaba una numerosa cantidad de datos de alumnos nuevos (es decir de todos mis nuevos compañeros de clase) y contestaba el teléfono hasta más o menos las seis de la tarde, hora en la que me ponía mi uniforme para clase de cocina

(que funcionaba en horario nocturno) hasta las 10:00 de la noche, los martes y jueves.

Esta formación, a diferencia de la artística, está ligada a un campo de acción crudo, primitivo y agotador mejor conocido como “cocina”: hablo específica y literalmente del espacio real de una cocina industrial: grande, intimidante y altamente peligrosa. Aquí el aceite salta, las ollas con diferentes sopas y salsas tienen un peso monumental, existen estratos de poder bastante parecidos a los del ejército, pisos mortalmente resbalosos, una tonelada de machismo y la posibilidad de intoxicar a alguien y ganarse una demanda...

Cocinar es un placer idealizado hasta el momento en el que se decide tomarlo como oficio. Es la versión completamente antagónica de la creación en la escuela de artes, la cual se puede dar a partir de procesos personales y arrítmicos. La cocina es un lugar donde lo arrítmico simplemente no tiene lugar y la opinión o estética personal llega a tener algún valor luego de muchos años dentro del medio, cuando no haya un jefe por encima y alguien pueda llamarse Chef sin ningún tipo de cuestionamiento y con el respeto del resto de miembros del circuito.



Por ahora, puedo afirmar que la sincronización, la necesidad del ruido, la velocidad indispensable y la presión de presentar un plato caliente y a tiempo, le quitan ese valor “lento” y familiar que tenemos en mente cuando pensamos en “la cocina”, como referente de unas lentejas un viernes en la casa de los abuelos.¹³

En el momento en el que me raptaron de las manos la versión idealista y romántica de lo que representaba estudiar gastronomía, decidí emprender una búsqueda a partir de sabores y aromas que consideraba especiales, mientras se

¹³ FOTO: Cocinando en el Congreso Nacional de Gastronomía 2009 en Popayán.

construía una adicción incurable por la adrenalina y el peligro implícito en mi nuevo futuro oficio.

En una salida que tuvimos para la clase de “Introducción a la Cocina”, a la plaza de mercado de Paloquemao abrí los ojos a la posibilidad de hablar a partir de mi “formación” artística, de elementos que se encontraban como parte de lo cotidiano de un emplazamiento tan particular como éste. Mientras que mis compañeros de clase encontraban la visita como algo enteramente rutinario y aburrido, yo descubrí una gran cantidad de frutas indescifrables y condimentos que no conocía.

Llegué ese día a mi casa decidida a encontrar los medios para hablar de lo que pasaba en estos circuitos tradicionales desde el lenguaje “plástico” o por lo menos algo que se le pareciera, y concluí rápidamente que una foto o un video eran medios tan incompletos para todo lo que este sitio tenía para ofrecerme, que me obligué a pensar más allá de lo que tenemos dentro de las artes “visuales”, teniendo como resultado el experimento del “Tamal”, mencionado en el capítulo anterior.

MÁS ALLÁ DE LA MIRADA DE CHEF

Debo admitir que nunca creí que iba a disfrutar tanto la carrera de cocina como lo he hecho hasta ahora. Se volvió un espacio donde cada ingrediente y cada método de preparación que aprendía tenían un aire de “alquimia” y magia que me apasionaba. Entender de almidones de la papa o de gluten en las harinas y de cómo la levadura actúa... fueron temas que me extasiaron la curiosidad casi por encima de cuando entendí el funcionamiento de la fotografía análoga.

Descubrí que la cocina es mucho más que lo que podemos ver en el Canal Gourmet, donde “como el tiempo en televisión es corto” los ingredientes ya están previamente alistados y las preparaciones que duran horas en el horno parece que están listas en los tres minutos de comerciales. La cocina es demorada, es sucia y en muchas ocasiones no huele bien, pero está bien, porque así debe ser.

Las papas vienen de la tierra, los camarones y langostinos tienen un olor particular que se queda impregnado en toda la ropa, y el ejemplo más contundente es la actividad de pelar una cantidad monumental de cabezas de ajo...

Todo hace parte del resultado final y es curioso hacer un contraste con la imagen iconográfica que se tiene de un Chef: su uniforme es perfectamente blanco, el delantal es

inmaculado, los zapatos son brillantes y la “toca” (ese gorro tubular característico del oficio) se encuentra en perfecta ubicación y estado. Estoy completamente segura de que esa imagen está ligada al concepto de higienización cultural del que hemos venido hablando, incluso en algún momento le oí a un profesor decir que la cocina debería parecerse a una sala de cirugías. (La verdad es que contradecirlo es muy difícil, en la medida en la que he sido “educada” bajo esos parámetros de disciplina, pero lo voy a hacer).

Este trabajo es la consecuencia de analizar el oficio de la cocina y la escuela a partir de esa distinción Mayúscula y minúscula de la que hablé anteriormente. Al trabajar en las oficinas de la escuela, entendí que las bases pedagógicas sobre las cuales está construida la educación en cocina, no sólo en Colombia sino en general, son de origen francés. Así es, apreciado lector, en las escuelas del mundo se acogió el método de estandarización francés creado en parte por Marie-Antoine Carême, en el siglo XIX cuando las cortes europeas empezaron a necesitar métodos de enseñanza y organización en la capacitación para sus cocineros con el fin de lograr el mejor nivel de calidad posible, en los eventos y festines organizados.

Estoy ligada a un lenguaje universal y a un código que todo estudiante de cocina entendería: el corte en *brunoise* (cubos de 3mm. por 3 mm.), el *bouquet garni* (atado de puerro, tomillo, hojas de laurel y perejil usado para sopas y

salsas) entre una infinidad de términos que constituyen los fundamentos técnicos de la carrera. Debo confesar que entrando a cuarto semestre, caí en cuenta de que sé más de cocina tradicional francesa, española, italiana... que de cocina colombiana. Me temo contarle, apreciado lector que sé hacer un *Ratatouille* a la perfección, pero no sé preparar Mondongo.

¿Por qué no es una prioridad enseñar cocina colombiana en las escuelas? No digo que no haga parte de las materias del pensum, porque cursamos un módulo de cocina colombiana, pero es curioso que no se vea sino hasta el último semestre. Le pregunté a mi jefe (el director del área de ventas) la razón de este fenómeno y me contestó que “la escuela tiene una proyección internacional y nuestro enfoque es hacia la cocina gourmet...” (Él no es Chef, es administrador.)

Este fue un caso donde empecé a entender que existe una brecha entre lo que podría ser la cocina Mayúscula o gourmet y la cocina minúscula, que correspondería a la que está implícita en un contexto cotidiano y de alguna forma “des-higienizado”.

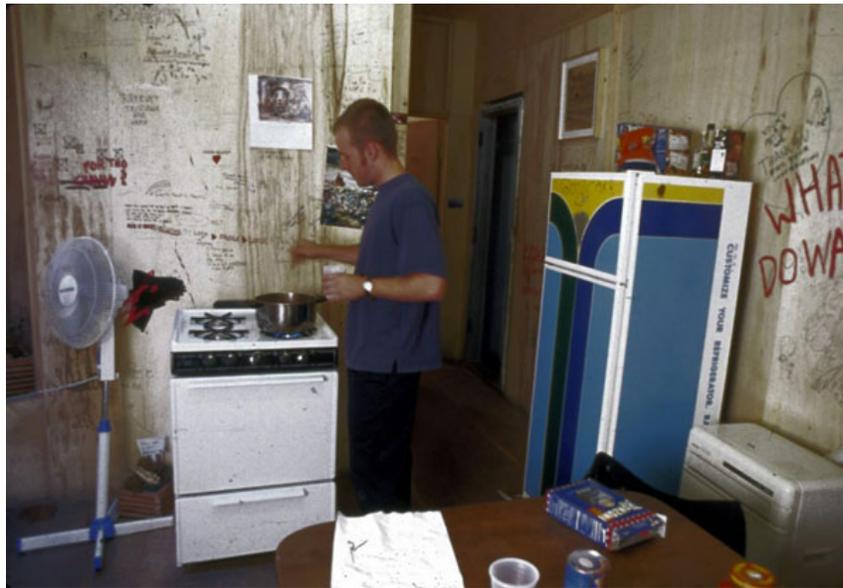
Me surge, entonces, una pregunta: ¿Será la cocina “gourmet” a la que la gente se refiere cuando usa la famosísima frase de “la cocina es un arte”?

Me acordé de muchas de las frases más usadas en los libros de cocina para amas de casa: “el arte del buen comer”, “el arte de la pastelería”, “el arte de la cocina moderna”... y me dio por **pensar en la posibilidad tangible de introducir de alguna manera la cocina en el circuito artístico**, trascendiendo claramente, esa cantidad de acercamientos insustanciales nombrados en éste párrafo.

Surge además otra pregunta: **¿Será la cocina una buena estrategia para dirigir la mirada del arte hacia los sentidos menores y sus espacios de circulación?** ¹⁴

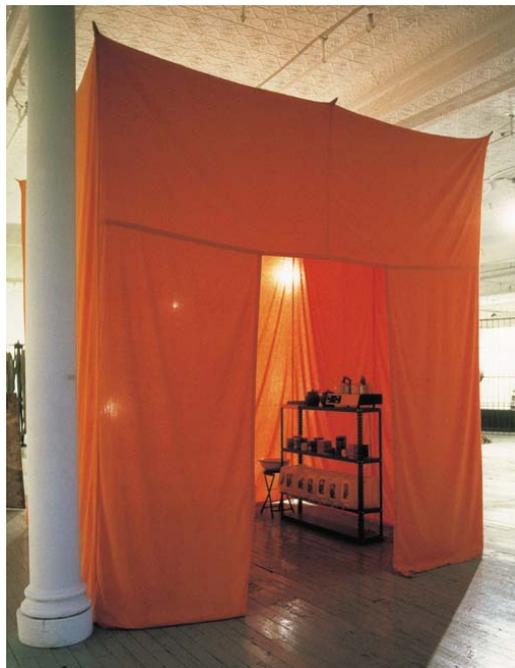
¹⁴Técnicamente podría afirmar que la frase que acaba de leer es el objetivo general de este proyecto.

PRESENTAR, NO REPRESENTAR: JUGAR CON LAS REGLAS



Quiero nombrar en este capítulo a diferentes artistas que han logrado jugar con las reglas de los espacios expositivos, que hacen parte del circuito artístico, y que son pertinentes para esta investigación. Rirkrit Tiravanija es el primer referente con el que me encontré leyendo algo de estética relacional. Este artista lleva una década produciendo *happenings* que generan una participación activa del público en situaciones donde cuestiona los límites entre el arte, el artista, su vida personal y sus actividades cotidianas.

Una de las obras de Tirvanija¹⁵ que más me llama la atención, fue presentada en la Gavin Brown Gallery en 1999, donde hizo una réplica exacta de su apartamento incluidos la cocina, la alcoba y el baño. La muestra estaba abierta las 24 horas del día y todos los visitantes podían comer e incluso dormir en la galería.



Otra muestra importante de Tiravanija¹⁶ se realizó en la galería Künstlerhaus Bethanien en Berlin, donde realizó

15 "Untitled (tomorrow can shut up and go away)" por Rirkrit Tiravanija 1999 FOTO: Galería Gavin Brown

16 "Untitled (Cure)" por Rirkrit Tiravanija 1993 FOTO: www.christies.com

una instalación que tenía como eje principal una carpa color naranja.

En el interior se encontraban varios pebeteros de agua en sus respectivos fogones, vajilla, cucharitas y una gran variedad de bolsas de té. La instalación estaba diseñada para que cada visitante pudiera tomarse el té que más le llamara la atención y se generaran diferentes vínculos, relaciones y conversaciones entre los visitantes, haciendo de éstos parte esencial de su intención.

Otro referente importante es Daniel Spoerri el cual abrió un restaurante en 1967 llamado "Spoerri" donde desarrolló su serie de "cuadros-trampa". La pieza consistía en invitar diferentes personalidades y amigos a cenar, con el fin de conservar la mesa donde comieron, tal y como la dejaron en el momento de irse.

Así que Spoerri pegaba cuidadosamente cada uno de los elementos usados durante la cena, para luego convertirse en cuadros percederos cuyo nombre hacía referencia a la persona responsable de la acomodación, las manchas y las sobras.¹⁷

17 "Comido por Marcel Duchamp" Daniel Spoerri, 1964. FOTO Pg. 46
www.artnet.com

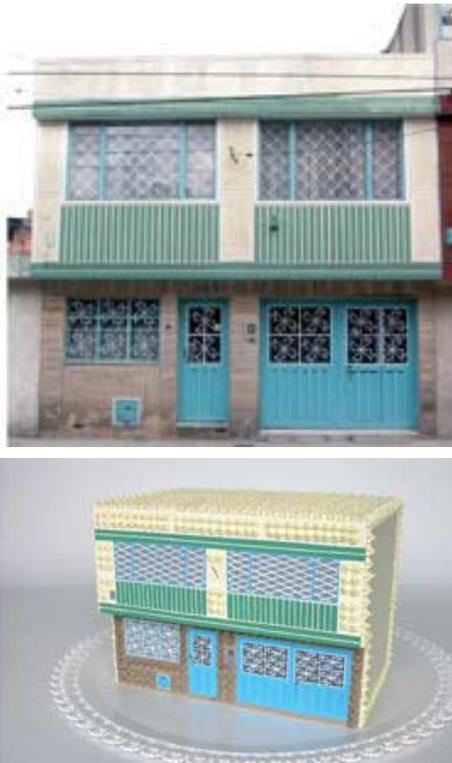


En el proceso de revisión de la estética relacional, me topé con Michael Elmgreen Ingar Dragset y su pieza *"How Are You Today?"*¹⁸ que consistía en la apertura de una claraboya en el techo de la Galería Massimo de Carlo, en Milán Italia, que conectaba directamente con la cocina de la casa de la galerista, haciendo que el público tuviera acceso a la observación de todo lo que pasaba en la cocina.

18 *"How Are You Today?"* Elmgreen & Dragset. FOTO Pg. 47 Galería Massimo de Carlo, en Milán Italia 2002



Me llama mucho la atención el tipo de espacios que modifican de alguna forma el circuito previamente estructurado e involucran nuevos públicos a diferentes manifestaciones artísticas como es el caso de la Bienal del Barrio Venecia, en Bogotá, una propuesta llevada a cabo por el artista Franklin Aguirre que consiste en generar un espacio para la proyección de artistas del barrio en conjunto con diferentes artistas nacionales.¹⁹



19 "Casapastel 1" por Pablo Adarme 2001-2005 FOTO: Galería Cu4rtonivel

En el marco de la Bienal, tuve la oportunidad de conocer el proyecto “Hogar Dulce Hogar” del artista Pablo Adarme que se preguntaba cómo el uso de varios colores sobre las fachadas en el barrio Venecia de Bogotá (que parecían ser fuertemente característicos de esta comunidad) les permitía a sus habitantes tener un código de pertenencia.

Luego, con ayuda de un pastelero, construyó pequeños pasteles-réplica de cada una de las fachadas que se exhibieron junto a fotos de las fachadas, en la panadería *Prextopan* de alto reconocimiento dentro del barrio.

Resultó por lo tanto altamente significativo para el proyecto que la comunidad terminara por apropiarse de la obra al comenzar a encargar al panadero la elaboración de pasteles a partir del registro fotográfico de sus propias viviendas o las de sus vecinos.

Casualmente en el proceso de búsqueda de este tipo de intersecciones entre el contexto artístico y la cocina, me hablaron del proyecto Mini-Mal ubicado en Bogotá. El restaurante hace parte importante de los referentes de este proyecto, por su iniciativa de rescatar el conocimiento de distintas cocineras provenientes del pacífico que generan las raíces de la cocina que encontramos en la carta. Dos individuos importantes de resaltar en el proyecto, son el chef y agrónomo Eduardo Martínez y el artista Manuel Romero quienes definen Mini-Mal como:

“Una intervención gracias o por medio de la cual ciertos materiales, productos, objetos o ingredientes desprovistos de status recuperan, aumentan o adquieren nuevo o mayor valor. Mini-Mal implica una creación hecha con muy poco donde se da el máximo aprovechamiento de lo aparentemente sin valor.”²⁰



“Palmira Rolls”, plátano maduro envuelto en esterilla de sushi relleno de queso costeño, cilantro, aguacate y chicharrón.²¹

Dentro de este parámetro, el proyecto resalta una serie de especias, verduras y frutas que no son familiares dentro de la cotidianidad bogotana, pero que representan un

²⁰ Definición del proyecto extraída de la página oficial: <http://www.mini-mal.org>

²¹ Entrada de la carta de Mini-Mal FOTO: <http://www.mini-mal.org>

elemento de investigación crucial para Eduardo Martínez, explotando al máximo ingredientes como el borojó, la cúrcuma (especia protagonista de ciertas variedades de curry), el copoazú (árbol cuya semilla tiene un sabor parecido al cacao) o el ñame, sólo por nombrar algunos ejemplos. Además de la investigación gastronómica, el proyecto incluye un taller dedicado a re-significar diferentes objetos de la vida cotidiana, encontrando allí nuevos usos y lecturas.

Más allá del proyecto, Manuel Romero lleva éste interés por el re-descubrimiento de ingredientes nativos al Salón Nacional de Artistas, donde realiza un taller sensorial invitando a todos los participantes a conocerlos, probarlos y a dar su opinión.

De la intervención de Manuel Romero y sus “Materiales Didácticos”, quiero desviar el texto hacia el fenómeno curioso ocurrido en la versión número 12 de Documenta.

Para contextualizarlo, Documenta es una de las exhibiciones de arte moderno y contemporáneo más importantes en la actualidad europea. Se realiza en Kassel, Alemania cada cinco años, la última versión fue en el año 2007 y tuvo como elemento sorpresa la participación del chef del Restaurante El Bulli: Ferrán Adriá.

Esa fue la primera vez que un chef era invitado a una muestra tan importante de arte contemporáneo con una propuesta enteramente gastronómica. Si tenemos en

cuenta que individuos como Rirkrit Tiravanija o Manuel Romero tienen una formación desde las artes plásticas, sus propuestas de inserción de elementos cotidianos y comestibles en el circuito artístico se validan gracias a que ellos mismos se vuelven plataformas de validación.

La pregunta si Ferrán Adriá puede ser considerado como un artista, nos devuelve a cuestionar si la cocina es considerada como un arte...

Entonces la discusión se concentraría en preguntar, si la cocina es un arte, ¿qué caracterizaría o diferenciaría a la cocina-arte de otras cocinas?

¿La complejidad de sus productos? ¿La “vanguardia” de sus métodos alternativos de cocción? ¿El trasfondo conceptual? O simplemente, ¿tendrá que ver con el individuo que es responsable de su producción?



22

22 "Sopa de letras", entrada a base de "almohadas" hechas con una infusión de delicados sabores florales. "Sushi de Almeja-Navaja con una reducción de Jengibre en atomizador". Platos del menú degustación del restaurante El Bulli. FOTOS: www.elbulli.org

Ferrán Adriá es un chef español nacido en Barcelona, y considerado como uno de los mayores exponentes de la cocina molecular, una tendencia gastronómica en la cual se genera una investigación exhaustiva de los elementos y de las composiciones químicas de los ingredientes, con el fin de generar modificaciones moleculares en los mismos y alcanzar nuevas presentaciones y productos. Es una tendencia que implica conocer las propiedades físico-químicas de los alimentos para modificar sus componentes. Es literalmente: ver la cocina como un laboratorio químico experimental.

El Bulli, restaurante de Adriá, tiene como filosofía de creación la cocina molecular donde se encuentran espumas de papas generadas por una modificación de sus almidones o el famoso “caviar” de frutas, logrado por un proceso llamado “esferificación”. El resultado final se parece al caviar (léase como huevos de pescado), pues son esferas de diferentes jugos de fruta encapsulados que al morder resultan líquidos en el interior.

En resumidas cuentas, el director de Documenta, invitó a Adriá con el fin de exponer sus creaciones gastronómicas en el marco del salón. Pero el chef confesó que era imposible “museificar” los procesos de la cocina, que tienen su propio espacio de creación. Entonces la participación de Ferrá Adriá, consistió en ceder una mesa de su restaurante para dos visitantes de la feria todos los días, durante los 100 días que duró la exhibición.

Esta mesa se conocía como el “Pabellón G” de la muestra y el chef como parte de su participación, incluyó el transporte aéreo de dos afortunados escogidos diariamente al azar, pero que estaban relacionadas con el circuito artístico, entre ellos, cineastas, músicos, escritores, poetas, fotógrafos, críticos de arte, curadores de diferentes escenarios, artistas visuales y algunos miembros del comité organizador de Documenta, con la finalidad de generar diferentes cuestionamientos y reacciones en relación a las experiencias vividas. En el libro “Pensar sobre el Comer”²³ publicado luego de la experiencia de Documenta, se encuentra el testimonio de cada uno de los 200 comensales que tuvieron la posibilidad de probar el menú establecido por Adriá especialmente para la exhibición.

La experiencia consistió en el viaje hasta la localidad de Roses, España, donde se encuentra ubicado el restaurante “El Bulli”, una visita a la cocina-taller y una “cena” posterior la cual se conformó de 34 propuestas distintas. La experiencia fue complementada con una mesa redonda conformada por tres artistas cuya obra tiene que ver con la comida, como ingrediente (Anyà Gallacio), como ritual (Antoni Miralda) o como experiencia emocional (Carsten Höller); un chef, pero no cualquiera (Heston Blumenthal, chef del restaurante The Fat Duck); y un artista y teórico el cual ha expresado en numerables trabajos, su teoría sobre

23 TODOLÍ Vicente y HAMILTON Richard. “Comida para pensar, Pensar sobre el comer”, Editorial Actar 2009

la cocina como primera forma de arte en la creación humana (Peter Kubelka).

Esta mesa redonda estuvo moderada por un crítico de arte con formación artística (Adrian Searle)

Carsten Höller: “¡Fue una experiencia muy emocionante! Fue un poco como subirse a una montaña rusa, muy estimulante y exitante pero también aterrador, nos dominaba una sensación de excitación y anticipación pero también de temor por saber que iba a ser lo siguiente, además de la discrepancia entre lo visual y las sensaciones en la boca... Todo tenía un aspecto visual familiar pero cuando te lo metías a la boca, las texturas reaccionaban de manera inesperada, creando una especie de repulsión o de rechazo...”

Anya Gallaccio: “Me sentía como en un estado de aturdimiento provocado por las drogas, no sé, era una sensación fílmica pero también como si me encontrara en un viaje con un destino claro. Pensé que era extraordinario, realmente me sorprendió”

Se trataron temáticas como la vinculación del acto de comer como una experiencia emocional, diferentes factores de validación de la cocina como arte (su creación de lenguajes, contrastes, efectos y afectos en los participantes...), la ritualización de la cocina gracias a su definición como acto comunitario, incluso se habló de la

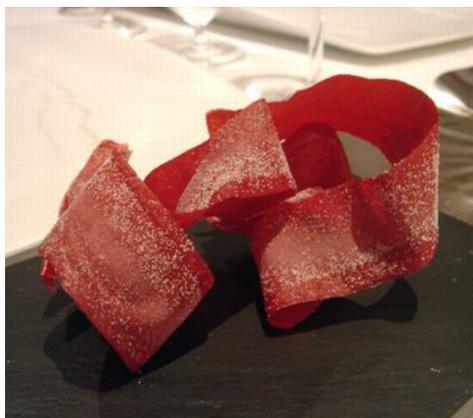
relación del comer con el sexo y de cómo ha evolucionado la necesidad de reproducción y de alimentación, hacia límites del placer hasta llegar (en el caso de Adriá) a volverse de alguna manera simbólico y exaltado a partir de la transportación del “comer” hacia la esfera del arte.

Honestamente, considero la cocina molecular como un ejercicio conceptual extremadamente interesante que tiene un componente de creación indudable.

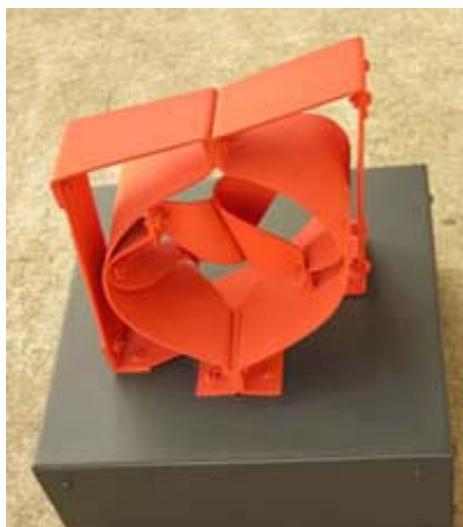
Podríamos incluso considerar a Adriá como un escultor y creativo, en la medida en que cada creación de su restaurante es calculada escultóricamente con ciertas finalidades tanto estéticas como conceptuales. Me causó mucha curiosidad el contraste que propongo a continuación entre una de las entradas del Bulli en relación a una escultura en metal realizada por Edgar Negret.

¿Serán decisiones formales conscientes por parte de Adriá las que lo llevaron a Documenta?

Teniendo en cuenta que Adriá no tiene ninguna formación en relación con las artes, se abrirá una nueva dimensión en relación a las fronteras de las artes contemporáneas y al posible futuro de los artistas (?).



Entrada del restaurante El Bulli...



“Reloj” por Edgar Negret, 1985

Ya he repasado esa comida que, por el peso conceptual que tiene en sí misma y por ser de creación única y de tendencias vanguardistas que no tiene antecedentes, ha demostrado poder generar preguntas en el campo del arte.

PREGUNTAS

¿Será posible plantear una inmersión de una cocina cotidiana dentro del contexto artístico? Me refiero a esa cocina que no implica un contenido conceptual en su creación y que nos afecta todos los días como parte de nuestro cotidiano...?

¿Qué pasa cuando la reflexión no gira en torno a la construcción conceptual del plato que nos comemos, sino en torno a todos aquellos circuitos y cargas sociales que lo definen...?

¿Qué pasa cuando se da un desplazamiento del público expectante de asistir a una exposición de arte (como el del caso del Pabellón G) a una cocina común y corriente...?

¿Se puede generar la necesidad de apreciar la comida que no es extraordinaria como si lo fuera...?

Búsqueda de la preparación no extraordinaria a resaltar:

EL SANCOCHO

Así es. Como el título lo indica, llegué a la conclusión de que el sancocho es un elemento de la cultura colombiana muy completo y que de alguna manera logra generar un vínculo directo con todos los sentidos. El tacto para su realización, el olor de la olla en el momento de servirlo y su particular sabor como elemento gustativo. La vista y el oído podemos incluso dejarlos como sentidos menores en el momento de una experiencia gastronómica tan “ritualizada” dentro de nuestro cotidiano.

En este punto usted, apreciado lector, debe estarse preguntando si no hay otros platos o alimentos tradicionales colombianos que puedan dar cuenta de esta conclusión, y la respuesta es que sí (pensé en el café, en el tamal e incluso en la lechona) pero lo que más me llamó la atención del sancocho, es que no es una definición singular que hay una gran pluralidad de preparaciones dentro y fuera de Colombia que se conocen como sancocho.

ALGO DE HISTORIA

Pueden encontrarse diferentes variedades de sancochos en República Dominicana, Ecuador, Panamá, Venezuela y Puerto Rico; pero es en nuestro país en donde se ha considerado por muchos escritores y “expertos” como el plato nacional por excelencia y se encuentra inmerso en el conjunto de elementos que conforman la identidad individual de cada colombiano. Es curioso hacer el ejercicio de preguntarle a diversas personas por lo primero que piensan cuando hablo de sancocho. Unos tendrán en la mente un paseo, un almuerzo tradicional en la casa de los abuelos, un sitio específico donde recuerda que lo preparan “como en ningún otro lado” o incluso a una doña o a un don... al que “el sancocho le queda...”

Lo interesante es que una preparación con variantes tan diversas, en especial por la carne que lleva como protagonista, sea siempre catalogado dentro del conjunto de sancochos: ¿Qué caracteriza un sancocho de otras preparaciones?

El sancocho puede ser encontrado en el Gran Libro de Cocina Colombiana²⁴ en la categoría de “cocidos”, junto con otras sopas y potajes nacionales. De esta manera, el sancocho está clasificado junto con el ajiaco, la mazamorra

24 ORDOÑEZ Carlos, “Gran Libro de la Cocina Colombiana”, Editorial Círculo de Lectores S.A. , 1984

chiquita boyacense, el puchero bogotano, el mondongo, el pausandao tumaqueño y el hervido de cachicamo de los llanos, entre otros.

No obstante la clasificación anterior, en mi opinión el sancocho podría categorizarse por sí mismo, pues como lo mencioné antes, y como lo puede confirmar todo colombiano, se encuentran casi el mismo número de sancochos que de regiones en Colombia.

Etimológicamente, según las anotaciones de Joan Coromidas en el año 1423, sancocho viene de “Soncocho”, palabra usada en España para referirse a “cochos” los cuales normalmente se caracterizaban por llevar cocciones muy largas.²⁵

Por otra parte, acerca de su historia, Lácydes Moreno, gastrónomo que escribió en la década de los 80 muchas reseñas en relación con la cocina colombiana en la revista *Consigna*, afirma que la primera receta de sancocho se encuentra en el libro “Arte de la Cocina” de Diego Granado, que se remonta a 1599.

Podemos definir sancocho como una sopa que tiene como elemento espesante algún tubérculo (que en términos menos técnicos se puede leer como papa, yuca, ñame o en

25 PATIÑO OSSA, Germán: “Fogón de Negros: cocina y cultura en una región latinoamericana”, Editorial Convenio Andrés Bello, 2007

su defecto plátano verde), una base de condimentación que se compone de cilantro, cebolla, ajo, además de algún tipo de carne (como pollo, gallina, bagre, res, costilla, hígado, mondongo, entre otras) la cual le da el nombre correspondiente y caracterización.

Encontramos entonces en Colombia, sólo por nombrar algunos: el Sancocho de carne o Entero, el Sancocho de gallina, muy popular en la región de Valle del Cauca, el Sancocho de pescado o de bagre típico de la costa, el Sancocho de mondongo, el Sancocho trifásico (que se refiere al uso de tres tipos de carne) e incluso podemos encontrar el Sancocho de cachicamo (también llamado armadillo) de los llanos.

Es así como, dada la larga historia del sancocho en Colombia y las múltiples variedades que permite su preparación, hablar de sancocho es referirse a la diversidad cultural cotidiana de todo el país en una sola palabra. Lo llamativo de ello es que sin importar el ingrediente que lo caracterice, el sancocho es sinónimo de concentración humana en torno a una olla.

LA BÚSQUEDA DE UN “SENSEI” DEL SANCOCHO

Luego de tomar la decisión de hacer “algo” en mi proyecto relacionado con el sancocho²⁶ me di cuenta de la poca autoridad que tenía sobre el tema.

No es posible usar en un proyecto de grado una “técnica” o una preparación que no se maneje bien. Quería justamente hablar con autoridad y certeza sobre el sancocho, así que tomé la decisión de invitar a una experta para que me enseñara lo que tenía que saber sobre el tema, volviendo ése el epicentro del proyecto: adentrarme en la preparación de un sancocho y entender el oficio de alguien que prepare sancochos.

NINFA / CALI

Una de las personas que influyeron mayúsculamente en mi forma de ser y de pensar, tiene que ser Ninfa. Llegó a trabajar a mi casa para cuidarnos a mi hermana Ana María y a mí. Me conoció cuando tenía 6 meses y prácticamente estuvo al lado mío hasta que cumplí 10. Me enseñó a hacer

²⁶ Sí, apreciado lector, en este punto no tenía idea del resultado final. Lo único que sabía era que quería trabajar a partir de éste elemento cultural colombiano y sus *características sensoriales*.

casas con ramas y hojas secas en el parque y era la persona que me sostenía la bicicleta sin ruedas traseras cuando aprendí a montar. Pero de las cosas que más me llaman la atención, es que le debo a Ninfa absolutamente todos mis traumas y mañas con la comida.

Debo confesar, apreciado lector, que mi gusto por probar cosas nuevas y descubrir sabores y combinaciones diferentes es algo relativamente nuevo casi de mis primeros meses de universidad. Tengo un pasado oscuro donde no comía absolutamente nada (exceptuando cualquier cosa que me preparara Ninfa). El terrorismo alimenticio era de una magnitud incalculable: yo prefería sacrificar el recreo por completo, antes de tener que probar el pollo con brócoli y el arroz con fideos del almuerzo del colegio, y ni hablar de la ensalada de aguacate y tomate (la cual encaletaba en una servilleta y pegaba debajo de la mesa como último recurso para poder salir un rato antes de que sonara la campana).

Así que de mi período de oscuridad gastronómica, recuerdo claramente la granadilla que Ninfa me colaba para no tener que lidiar con las pepas... o el curativo arroz con salsa al llegar del colegio... pero lo que más me gustaba que hacía Ninfa era un plato de sopita de carne (que muchos años después descubrí que se trataba de pura "sustancia" y vitamina que extraía Ninfa de la carne, cocinándola lentamente y escurriendo bien el "tronco" de carne para sacarle todos sus jugos).

Así que le debo a Ninfa: un gusto desmesurado y con tendencias carnívoras, un odio rotundo por las pepas secas de las granadillas y un gusto infinito por el plátano maduro. Poco a poco fui ensayando sabores distintos, pero honestamente yo debía ser un completo fastidio para todas las profesoras encargadas de vigilar las horas del almuerzo.

Hay entonces que hablar de una conexión importante entre la decisión de incluir el sancocho como elemento característico de mi proyecto y Ninfa: reconocida en todo lo largo y ancho de mi familia por su indescriptible sancocho de costilla.

La búsqueda de un “sensei” experto en el negocio del sancocho finalizó cuando me volví a encontrar con Ninfa y decidí aprender algunos de sus secretos culinarios. Me invitó al Valle del Cauca para conocer su casa y su familia, a la que había oído por las pocas historias que a veces se le escapaban en relación con sus hermanas...

Así que escogí Palmira como destino para la Semana Santa. No sé cuál de las dos estaba más emocionada con la visita, pues me parecía muy especial que ninfa me abriera las puertas de su vida. A mí: la personificación de todos los dolores de cabeza que puede tener cualquier persona que cuide niños. Pero si aprendí algo ésta Semana Santa, fue de cariño y humildad. Debo aceptar que me dio muy duro entender la realidad de Ninfa.

A continuación van un par de datos sobre Ninfa. Es una señora ya entrada en los setenta años (si mis cálculos no fallan, pues nunca le he preguntado...) que no tiene hijos, pero sí muchos sobrinos. Se dedicó mucho tiempo a cocinar para la embajada del Líbano donde conoció a mi madrina de nacimiento, explicando de cierto modo su llegada a mi casa.

Estuvo 10 años de su vida soportándome y luego trabajó un par de años en la casa de Totoya (mi madrina). Se devolvió a Palmira y desde ese entonces hasta el momento, vive en una casa que ha ido "alzando de a poco" cocinando en restaurantes de corrientazos, vendiendo empanadas, dulces y chicles, gaseosa o "gacimba", como ella le dice, pero eso sí "no vicio...". No le importa que los cigarrillos sea lo que más se vende, ella no los promueve. En resumidas cuentas, puedo afirmar que Ninfa vive con lo necesario.

La llegada a Cali fue verdaderamente emotiva, porque nos separaban como 10 centímetros de más, desde la última vez que la vi. Mi teoría es que crecí... La de ella es que los años "la han ido pegando al piso poco a poco". Pero luego de un abrazo y un par de lágrimas de felicidad, Ninfa desplegó una lista de actividades que había diseñado luego de la llamada que le hice un par de semanas antes para contarle que quería aprender de cocina típica del Valle como parte de una tarea para mi carrera de cocina.

Así que, luego de tomarme un jugo de uva y manzana envasado en un frasco de mermelada y tapado con la ayuda de una “chuspa” que me llevó Ninfa al aeropuerto, empezó el itinerario para que “la niña” (es decir yo) pudiera aprovechar y aprender mucho de “lo humilde” para su tarea, porque ella está estudiando “*el gurmé*”. Luego de descargar la maleta, nos dirigimos de inmediato a la plaza de mercado para aprender acerca de diferentes productos y frutas. No podíamos perder tiempo, porque llegué a las 9 de la mañana, hora relativamente tarde para alcanzar los mejores productos de la plaza. El primer día visitamos “La Alameda”, una de las plazas más importantes de Cali, para conseguir los ingredientes para el Sancocho de Costilla que sería nuestro almuerzo.

Este fue mi primer tozazo brutal de realidad, cuando conocí la manera testaruda de comprar de Ninfa, quien se enfatiza en el precio de las cosas a un nivel obsesivo, dándome pistas de muchas necesidades que ha podido pasar en diferentes periodos de su vida. Con la idea de conocer diferentes plazas y preparar porciones pequeñas de muchas preparaciones distintas, aprendí a hacer “mercado de a 200” que consiste en conseguir “200 (pesos) de cebolla”, “500 de tomate”, y se logra con preguntas como: “¿vecino, nos vende 100 de ajo?”...

Descubrí, en el primer día de mi viaje, lo que hacía que el sancocho de Ninfa fuera de las únicas sopas que me dignaba a comer en mis años de testarudez gastronómica.

No tiene nada que ver con la preparación como tal, sino que la esencia se encontraba en nuestra relación. A medida que íbamos recorriendo esa plaza, ella me pasaba innumerables productos para que probara, pues no podía creer que me hubiera vuelto una “devoradora-todoterreno”. Con cada pregunta como: “¿Y ya te gusta el plátano? Porque no me lo recibías...” sentía un grado de cariño que me es difícil de describir, pero que estoy segura que generaba una atracción inherente a las comidas preparadas por ella.

Luego de probar el chontaduro, el queso fresco, la “lulada”, un vaso pequeño de “champus” y una granadilla de cáscara blanda diferente a cualquier cosa que haya probado...,teníamos todo para regresar a la casa y cocinar nuestro sancocho:

Cebolla Larga, cilantro, caldo de sustancia, tres mil de costilla “bien carnuda”, buena yuca, una mazorca, cimarrón y el infaltable plátano bien verde. Hay que resaltar aquí el cimarrón, ingrediente clave del sancocho valluno.

Así que al llegar, lo primero que hicimos fue poner en la pitadora la costilla con un poco de agua, cebolla y unas ramas de cilantro para que la carne ablandara. Mientras tanto, picamos la cebolla, “trozamos” con los dedos el plátano y partimos la yuca y la mazorca.

Luego sacó Ninfa una piedra de río que por unos cuantos centímetros no cabe en la mano y machacó el ajo, el cimarrón, el “pique” y la cebolla, procedimiento que contradicen muchas de las normas que hacen parte de “lo correcto”...

¡Y nos sentamos a comer! Ninfa acompañó su sancocho con un banano, yo preferí comérmelo de postre...²⁷



²⁷ FOTO: Sancocho de costilla en la casa de Ninfa.

Entonces este proyecto reúne una curiosidad muy grande por entender la autoridad que tengo (o no) de señalar “algo” como aceptable dentro del circuito artístico y un interés particular por la cocina que nos envuelve diariamente y que afecta la construcción de identidad desde los cinco sentidos sin que nos demos cuenta.

Así que teniendo la consultoría de Ninfa y el sancocho como protagonista, inicié la búsqueda de un espacio para llevar a cabo un proyecto donde sólo tenía la certeza de que iba a cocinar sancocho.

El proyecto se iba formando entorno al reto de exponer la acción cotidiana sin alterar la forma habitual en que se realiza. Es claro que una serie de fotografías, una pintura o incluso un video son medios que se quedarían cortos a las necesidades sensoriales y de relación implícitas en la elaboración de un sancocho, haciendo muy difícil la tarea de evidenciar la acción de cocinar y posteriormente de comer sancocho, hablando desde el contexto de las artes plásticas.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

¿Cómo extraer una acción cotidiana completa, e introducirla en un espacio destinado a las exposiciones, sin alterar su carácter natural y ordinario?

Decidí lanzarme a pensar el proyecto a partir de un espacio específico de exposición y estudiar lo que se podría hacer teniendo en cuenta la ubicación del sitio y sus características. Ello era un riesgo en la medida en que poder avanzar en el proyecto dependía enteramente de que lo aceptaran en el espacio de exposición, pero normalmente los espacios que me interesaban esperarían una propuesta finalizada para aprobarla.



Observé que la galería Valenzuela y Klenner está ubicada convenientemente en una calle llena de restaurantes de distintos estilos y precios. Pero lo más curioso es que el local vecino de la galería es un restaurante de almuerzo corriente (un “corrientazo”) llamado *Donde Pili*. Así que me tomé el atrevimiento de plantear y desarrollar (hipotéticamente) mi instalación pensando específicamente en el primer piso de la galería que tiene unas dimensiones muy parecidas a las del restaurante.

Cocinar dentro de la galería nunca fue una alternativa, porque no buscaba hacer un simulacro o una puesta en escena diseñada desde cero. Entonces fui a almorzar *Donde Pili* y me cautivó la idea de capturar la dinámica del sitio y hablar no sólo del proceso de preparación sino del momento del almuerzo en su totalidad.

La vitrina, la cocina abierta, la caja registradora, la canasta de cubiertos, las baldosas de color café y bordes oscuros, las mesas y sillas de madera forrada en vinilo, el televisor con el noticiero del medio día, son algunos de los elementos característicos del sitio que complementan el simple hecho de comer o de cocinar.

Usted se debe estar preguntando qué es, entonces, lo que pienso hacer. (?)

La respuesta es que pretendo cocinar con Ninfa en *Donde Pili* y generar un puente de comunicación entre la Galería Valenzuela y Klenner y el restaurante, proyectando una transmisión en vivo y en directo en el primer piso de la galería, de los acontecimientos que ocurren en *Donde Pili* al medio día durante toda la jornada del almuerzo.

La Galería tendrá proyecciones sobre las paredes para invadir el espacio con los acontecimientos simultáneos que ocurren en el restaurante y un ducto que lleve los olores de las ollas directamente al espacio de exposición.

Así que, aún en su fase hipotética, mi proyecto se convirtió en un gran engranaje dispuesto para infiltrar el sistema

cotidiano del corrientazo en la Valenzuela. El único problema era que no estaba aprobado.

Efectivamente trabajé por meses en un boceto de un proyecto que estaba condicionado a una gran cantidad de decisiones y “vistos-buenos”. Por un lado estaba a la espera de la aprobación de la galería, pero por otro, no me servía un solo “sí”, pues el proyecto no tenía validez alguna sin la colaboración de Doña Pili. Y aparece la pregunta del huevo y la gallina: ¿qué puerta toco primero?

Este proyecto es una apuesta al “no-saber-nada-de-antemano”. Parte de su esencia es que el montaje final ha estado condicionado a que se dé una gran acumulación de concurrencias.

La buena noticia, apreciado lector, es que el proyecto hipotético dejará de serlo la semana del 17 de Enero del 2011.

PREOCUPACIONES

Con la intención de resumir y despejar hacia dónde va todo esto, a continuación presento los puntos más importantes de la reflexión en relación con el proyecto:

- Visibilizar la cocina que está sumergida en el cotidiano hasta el punto de desaparecer dentro de una rutina no extraordinaria.
- Exponer y participar en la realización de un almuerzo de medio día, procurando no alterar su funcionamiento regular.
- Aprovechar el espacio galerístico y la disposición que éste genera en los espectadores para desviar la atención de los mismos hacia el restaurante. Lograr desplazar el comportamiento habitual de las salas de exposición hacia un restaurante corrientazo.
- Generar curiosidad en los espectadores por salir de la galería y entrar al corrientazo a comer o simplemente a observar, con la inquietud de preguntar por la relevancia (o irrelevancia) de lo que está viendo.





Montaje audiovisual en el primer piso de la Galería Valenzuela y Klenner, 28 de Enero 2011

CONCLUSIÓN

(Y UN PAR DE PREGUNTAS FINALES)

Este proyecto es una gran pregunta sobre autoridades, autorizaciones y el poder simbólico de los espacios.

Es interesante preguntarse hasta qué punto tengo la autoridad para proponer un proyecto como éste y porqué la galería habrá validado el proyecto, teniendo en cuenta, no sólo su ubicación convenientemente en medio de corrientazos, sino su criterio en relación al estado de poder que representa.

Es oportuno hablar como conclusión sobre el desplazamiento hasta el Bulli, propuesto por Ferran Adriá en la Documenta en que participó, para que los visitantes vivieran una experiencia adecuada. ¿Qué sucede si juego a generarle a los espectadores la necesidad de un desplazamiento hasta *Donde Pili*?

Porque así como el caso de Adriá, éste proyecto se caracteriza por la imposibilidad de transmitir el mensaje completo cocinando dentro de los espacios expositivos y generando intencionalmente el desplazamiento del público hacia el restaurante donde se encuentra la razón de ser de la exposición. En mi caso: lo que comemos, quien verdaderamente lo prepara y su espacio regular de circulación.

BIBLIOGRAFÍA

- BOURRIAUD, Nicolás. *“Estética Relacional”*, Adriana Hidalgo editora, 2006, Buenos Aires-Argentina
- OSPINA, Carlos. *“El Museo y la Validación del Arte”*, Seminario nacional de teoría e historia del arte, Medellín 2006
- DANTO, Arthur Coleman. *“¿Qué es una Obra Maestra?”*, editorial Crítica, 2002
- TODOLÍ Vicente y HAMILTON Richard. *“Pensar sobre el comer, Comer para Pensar”*, Editorial Actar 2009
- GREENBERG, Clement. *“Arte y Cultura: Ensayos Críticos”*, Editorial Paidós, 2002
- O`DOHERTY Brian, *“Dentro del cubo blanco: la ideología del espacio expositivo”*, 1976
- SERRES Michel, *“Los cinco sentidos”*, Ed Taurus, 2002, México.
- DAWKINS, Richard. *“El Gen Egoista: las bases biológicas de nuestra conducta”* Editorial Salvat, 1985
- BLACKMORE, Susan. *“The Meme Machine”* Editorial Instar Libri, 2002

- PATIÑO OSSA, Germán. *“Fogón de Negros: cocina y cultura en una región latinoamericana”*, Editorial Convenio Andrés Bello, 2007
- ORDOÑEZ Carlos, *“Gran Libro de la Cocina Colombiana”*, Editorial Círculo de Lectores S.A., 1984
- GOMBRICH, E H. *“Los Usos de las Imágenes: Estudio sobre la función social del Arte y La Comunicación Visual”*, Editorial Debate, 2003
- MANO, Rubens. *“Un Lugar Dentro del Lugar”* (traducción Jimena Andrade)

Encontrado en: I N T E R F E R E N C I A,
traducción como metodología de hibridación.

ARTÍCULOS Y ENTREVISTAS CITADOS

- *“Dentro y Fuera del Cubo Blanco”* Entrevista al curador José Roca realizada por Jaime Iregui y los participantes de [esferapública], Bogotá, Febrero 2008.

En web: www.arteycritica.org

http://www.arteycritica.org/index.php?option=com_content&task=view&id=372&Itemid=32

- KEELEY, Graham. *“Is food art? El Bulli chef creates a stir”* Barcelona, Mayo 2008. Periódico TheIndependent.

En web: www.independent.co.uk

<http://www.independent.co.uk/news/world/europe/is-food-art-el-bulli-chef-creates-a-stir-448998.html>

- TRUMA, Oscar *“Diatriba contra el sancocho, el mondongo, y los restaurantes colombianos en el exterior”*, artículo de opinión del periódico El Tiempo: Mayo 26 2009
- IREGUI, Jaime *“Museo Fuera del Lugar”* pdf: <http://museofueradelugar.org/museofueradelugar.pdf>

- SALTZ, Jerry. Artículo: "*Conspicuous Consumption: Rirkrit Tiravanija*" Nueva York, Mayo 7, 2007.
Revista: New York Magazine.

En web:

www.nymag.com<http://nymag.com/arts/art/reviews/31511/>