

CAST Narrativas glutinosas

Julia Morandeira Arrizabalaga

Texturas

Hay algo materialmente intuitivo y físicamente raro en el cruce entre hacer pan y hacer cerámica que Ariadna Guiteras propone con *Gentle Bread*. Por una parte, ambas prácticas comparten procesos como mojar, moldear, imprimir, sobar, amasar, esculpir, estirar y cocer. Por otra, son el resultado de un trabajo manual, en el que diferentes gestos imprimen forma y textura a una masa informe. Eve Kosofsky Sedgwick nos recuerda que percibir una textura es “siempre, inmediatamente, y de facto, estar inmersa en un campo activo de hipotetizar narrativas, probar y re-comprender cómo las propiedades físicas son agentes y sujetos de la acción a lo largo del tiempo”¹. Pensar a través de la textura es intentar discernir si es pan, es barro o qué es; es deducir cómo acabó así y sentir cómo te afecta. Es especular si ese cuerpo está laminado, granulado o pulido; si es peludo, liso o áspero, o si es prudente agarrarlo, doblarlo, estirarlo y hundirlo. Y es que más que cualquier otro sistema de percepción, el tacto es una producción de conocimiento no-dual, pues tocar es siempre alcanzar, acariciar, envolver, sujetar y entender el entramado pantanoso de interdependencias y afectaciones mutuas en el que vivimos. Tacto y afecto no residen en un cuerpo, objeto o sujeto; se adhieren y *provocan* cosas en ellos. Íntimos a la vez que impersonales, implican comprender desde la afinidad, la empatía o el temblor, y subrayan la importancia de la piel, de lo visceral y lo muscular, de lo molecular casi imperceptible y lo emocional, en estas economías de transferencia y transformación. Así, me pregunto: ¿qué narrativas cuentan la piel de estas esculturas? ¿Cómo reaccionan al canto? ¿Qué absorbemos al hacer pan y cerámica? ¿Cómo atender desde la presión y la masa -de pan, de barro- indiferenciada, confusa y promiscua?

Contaminación

Pan y cerámica, arcilla y harina, también hallan correlación en la voracidad y en lo telúrico. La geofagia, o práctica de comer tierra, es

común a través del espectro animal, geográfico y temporal: ciertos tipos de arcillas se consumen de manera puntual debido a su capacidad de absorber toxinas, su aporte de nutrientes minerales y su función calmante. Aunque desde la modernidad este comportamiento humano se ha despreciado como propio “sobre todo de niños y mujeres embarazadas en sociedades rurales o preindustriales” o puede ser considerado producto de un desorden alimenticio como la pica según leo en Wikipedia, la ingesta de sustancias terrosas pertenece tanto a los orígenes como al futuro de la farmacología. De Jennifer Teets² he aprendido como las pastillas selladas de la Isla de Lemnos en Grecia o los panes benditos de Oaxaca desarrollaron complejos circuitos de comercio, intercambio, extracción y distribución, que según ella, crean “narrativas de barro”, (*muddy narratives*) que conectan la historia de la arqueología mineralógica de Plinio y Galeno con la extracción masiva actual de arcilla por parte de las industrias de cosmética y wellness. Hay de hecho una relación de voracidad que cruza el hambre de comer tierra con los yacimientos que, literalmente, devoran el terreno y sus recursos; un tráfico geofágico de toxinas políticas, minerales sensibles y poluciones visuales entre varios sistemas digestivos. Pensar desde este hambre telúrico es abrazar una absorción contaminante que embarra toda supuesta verdad científica, y desata en su lugar una especulación visceral.

Turbulencia

En inglés se dice que el pan es una *bedrock food*, una roca madre de la alimentación. Y efectivamente, el pan es un substrato alimenticio, social y político crucial, cuyos movimientos subterráneos son objeto de notables turbulencias en la superficie. Un gran número de conflictos históricos tienen la marca de un *bread riot* como detonante, y el recuerdo de las *breadlines*³ en el periodo posterior a los disturbios: desde las Guerras de la Harina de 1775 o la toma de la Bastilla en 1789 en París, hasta la oleada de Primaveras Árabes de principios de 2010.

De este último momento rescato de la memoria la foto del casco de un manifestante en Tahrir hecho de barras de pan que dio la vuelta a internet. El pan es aquí un arma defensiva y una prótesis; su producción, su circulación, su consumo y su transmisión son pura política glutinosa. El gluten es un conjunto de proteínas presentes en la harina de los cereales; al mojarse, se juntan formando una red viscosa y elástica que junto a la fermentación dotan al pan de volumen y consistencia esponjosa. Pero de un tiempo a esta parte, está dando mucho de qué hablar, con la proliferación descontrolada de pasillos de supermercado y dietas *gluten-free*. La demonización del gluten (cuya cercanía a “glotón” es, cuanto menos, sospechosa), el aumento de su intolerancia y la industrialización del pan son procesos paralelos e interconectados: la estandarización de su producción hizo el pan accesible, pero al eliminar la fermentación natural del proceso, desestabilizó su digestión y generó nuevos problemas y tendencias de salud, así como nuevos negocios que los atendieran. Casi un siglo después del inicio de esta triangulación, el pan de masa madre es privilegio -integral, auténtico y orgánico- de unos pocos en el norte global. El pan procesado (a 0,70 la barra o 0,90 céntimos en versión de molde) es en cambio omnipresente. Esto es el neoliberalismo *at its finest*: paradójico, perverso y viscoso.

Gentleness

La fermentación es un proceso de transformación metabólica llevado a cabo por cultivos de bacterias y levaduras. Esta proto-tecnología de la alimentación es de hecho un proceso vivo y por lo tanto inestable, basado en principios de interdependencia e interconexión. La fermentación es de hecho un claro ejemplo de la teoría de la simbiogénesis desarrollada por la bióloga Lynn Margulis, que desbanca la propuesta darwiniana de evolución genética individualista y competitiva, para abogar en su lugar por una co-evolución y convivencia simbiótica entre organismos. O dicho de otra manera: un modelo feminista de estar en el mundo.

Necesitamos procesos maleables, viscosos, contaminados y contaminantes. Audre Lorde en *Los diarios del cáncer* dice que el cuidado propio no es un capricho, sino supervivencia, y por lo tanto, una guerra política. Hoy más que nunca, en los tiempos de neoliberalismo rampante en los que el sujeto se ha reducido a un un cálculo económico de autoestima y el cuidado se ha convertido en un mantra individualista de la ideología del *wellbeing*, tenemos que cuidarnos. Tenemos que cuidarnos como las bacterias, de manera colectiva y simbiótica. Tenemos que abrazar la viscosidad no-dual del afecto y del tacto; tender redes elásticas y tejer narrativas glutinosas. Tenemos que abrazar, suavemente, las turbulencias que esta visceralidad implica. Tenemos que poner el cuerpo, la piel, la mano, la boca y el estómago. Pues hacer pan, como follar, son y han de ser procesos de transformación feminista.

¹ Kosofsky Sedgwick, Eve. *Touching Feeling. Affect, Pedagogy, Performativity*. Duke University Press, 2002. Pág. 20

² En colaboración con Lorenzo Cirrincione, Jennifer Teets ha desarrollado en los últimos años *Elusive Earths / Tierras Esquivas*: una serie de trabajos in situ, procesos y diálogos que mira lo sinuoso/esquivo en arcillas raras, suelos y tierras con orígenes olvidados.

³ *Breadline* en inglés se traduce como miseria: como la condición más empobrecida en la que es aceptable vivir. En Norteamérica, además, alude a las colas de gente esperando a recibir comida gratuita. Se llama *bread riot* a los disturbios fruto de la escasez y/o aumento de los precios del grano y del pan; históricamente, las mujeres han jugado el papel prominente en estos conflictos, tanto en su orquestación como en su padecimiento. Lejos de ser un asunto del pasado, los *bread riots* se han vuelto recurrentes desde los años 80 con la aplicación de políticas de subsidio de la agricultura por parte del Banco Mundial y el FMI, que afectan la producción, exportación e importación de cereales.