

10. Por último, ¿cuáles son tus mayores inspiraciones en este momento en cuanto a arte, libros, películas y series de televisión, música, lugares? ¿Qué te gusta en este momento?

AP: *Nunca he sabido cuánto de ello se filtra en mi trabajo, eso habría que averiguarlo. No sé si es inspiración o simplemente cosas que me mantienen en marcha como persona o como artista, ¿quién sabe?*

Pero, como iba diciendo, leo mucho y en este momento el libro que más estoy disfrutando es la biografía del naturalista alemán Alexander von Humboldt, de Andrea Wulf, titulada La invención de la naturaleza. Humboldt es una figura muy interesante en este momento, ya que fue uno de los primeros en pensar ecológicamente o pensar en la naturaleza como un sistema integrado. Y también es interesante porque era tan famoso como Napoleón en ese momento, y ahora poca gente en Europa sabe quién es. En América Latina hay muchas calles, ríos y pueblos que llevan el nombre de Humboldt, porque él estuvo por allí: mirando, dibujando y manteniendo conversaciones.

Creo que mi mayor inspiración, o salvavidas, es caminar. No importa adónde: puede ser una ciudad; puede ser en la naturaleza; puede ser en la playa... caminar es algo que hago constantemente. Me impulsa y me mantiene, no solo moviéndome, sino también pensando claramente.

También debo decir que últimamente he pasado mucho tiempo en la Ciudad de México, y que ha sido una gran fuente de inspiración; es una de las mejores ciudades de la tierra.

(PP. 22–34)

Narrativas Glutinosas 2 Julia Morandeira Arrizabalaga

Este es un texto que parte de otro texto.

Ese primer texto partía a su vez de una obra de la artista Ariadna

Guiteras llamada *Gentle Bread* (2016), formada por diez esculturas de cerámica y de plástico activadas por una performance cantada. En ella, la artista cruza las prácticas de hacer pan y de hacer cerámica desde una perspectiva tanto sociocultural como material, en la que se exploran formas de conocimiento y transmisión no logocéntricas.

Partiendo de ese enredo, este texto deambula por la constelación de cuestiones —basadas en procesos de analogía, especulación y asociación— que el proyecto de Ariadna me sugiere, que incluyen desde incursiones teóricas así como intercambios personales. Percepción textural, viscosidad, memoria muscular, hambre y voracidad, digestión, historia, fermentación, cuidado y pensamiento cuidadoso, porosidad y cuerpo: son aquí las partículas de una gramática elástica y pegajosa, que implosiona en una serie de reflexiones y fabulaciones breves.

TEXTURAS

Hay algo materialmente intuitivo y físicamente raro en el cruce entre hacer pan y hacer cerámica. Por una parte, ambas prácticas comparten procesos como mojar, moldear, 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 y viscosa. Eve Kosofsky Sedgwick nos recuerda que percibir una textura es un acto creativo, que implica “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 estas piezas que ves aquí al lado son pan, barro u otra cosa; si estos cuerpos están laminados, granulados o pulidos; si son peludos, lisos o ásperos, si es prudente agarrarlos, doblarlos, estirarlos y hundirlos. Es tocar con los ojos, con el cuerpo, con una imaginación situada. Sedgwick continúa explicando 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 a la vez que se es alcanzada,

acariciada, envuelta, sujeta por aquello que se toca. Esta reciprocidad radical hace del tacto una herramienta de co-transformación clave, que ofrece una atención profunda a la materialidad, al encuerpamiento y a la contingencia de todo proceso, y permite tomar conciencia de la red de afectación e interdependencia vital en la que estamos inmersos con todo aquello que nos rodea. Es un lenguaje no-verbal, con sus ritmos y su gramáticas, fuera de toda óptica objetivista y reduccionista. El tacto abre la posibilidad de comprender desde la afinidad y la empatía (Ari diría que posibilita una *empatía radical*), desde la piel, lo visceral, lo muscular y lo emocional: estratos que archivan un conocimiento y acumulan una semántica con el tiempo. Ariadna nunca había hecho ni pan ni cerámica antes de llegar a Londres para realizar la residencia que dió lugar a *Gentle Bread*. Aprendió de una serie de personas que conoció en el proceso, a través de diversos intercambios verbales y no-verbales. Para Ariadna, que se dirige al mundo desde una posición situada, feminista y materialista, ese conocimiento recibido nunca fue suyo “pero de *todo* el mundo y para *todo* el mundo”, entendiéndose parte de una línea de transmisión larga, espesa e incontable, en su gran mayoría compuesta por mujeres, en las que recetas e instrucciones se comparten a través de la memoria, el músculo y la voz. “El conocimiento que mi cuerpo albergaba (y que todavía alberga) estaba basado en gestos compartidos y una transmisión verbal que recibí de cuatro personas que trabajan regularmente con la cerámica y el pan horneado. [...] Las esculturas materializan el *conocimiento textural* que aprendí durante esos dos meses de residencia. Más que quedármelo en mi cuerpo, decidí soltarlo *fuera* y aplicarlo sobre uno de los materiales que estaba trabajando: el barro. La performance cantada recogía información verbal compartida mientras tocaba las masas de pan y de arcilla. Mi intención era volver a poner en circulación el conocimiento oral que había recibido y activar otras capas de significado enterradas en las esculturas.”

PEGAJOSIDAD

La viscosidad² es una propiedad de la materia, introducida por la física newtoniana para describir la capacidad de resistencia de un fluido a la deformación o la propensión de fluir. Una materia es viscosa cuando sus moléculas tienden a pegarse o fluir lentamente (el aceite en comparación al agua, por ejemplo) pero se mantienen como una entidad, a pesar de estar compuesta por partículas que potencialmente pueden independizarse o mezclarse con otras sustancias. En el campo de las ciencias sociales³, la viscosidad ha empezado (tímidamente) a emerger como un término dentro de ciertos paradigmas materialistas para describir las lógicas de adherencia que operan en los enredos carnales entre mundos humanos y más-que-humanos que las ontologías interaccionistas señalan. Es un modo inherentemente corporal, que define la capacidad de pegosidad y agregación de nuevas partículas a un cuerpo que ya no puede ser entendido como unidad impenetrable sino como un engranaje contiguo cuerpo-entorno. Nancy Tuana⁴ habla de “viscosidad porosa” para aludir a la interacción entre entidades y fenómenos de todo tipo a través de diferentes membranas (piel y carne, prejuicios e imaginarios simbólicos, hábitos y encuerpamientos), que median entre y deshacen la división naturaleza/cultura. También los afectos, nos explica Sara Ahmed⁵, son pegajosos: el amor, el odio o la rabia se pegan a los cuerpos, acumulando significado y valor afectivo en el camino y con el tiempo. No residen en un cuerpo, objeto o sujeto, sino que se adhieren y provocan cosas en ellos; cambios que oscilan desde lo molecular imperceptible a reorganizaciones de conjuntos mayores. También los signos son *sticky*: para Butler (leída a través de Ahmed) queer es un signo pegajoso porque adquiere nuevos significados a través de la repetición performativa, siempre preservando sus contextos de enunciación y no cortándolos de raíz⁶. En las políticas queer la fuerza del insulto es retenido, no negado. Y por último, el pan: el trozo de pan de molde que se te pega en el paladar, la

masa que hay que tocar para trenzar las cadenas elásticas de gluten entre sí.

Pensar y trabajar desde la viscosidad es operar en la organización semiótico-material del mundo, desde una perspectiva de contigüidad y promiscuidad que emerge con la adherencia y que, irremediablemente, pone en jaque la visión del “cuerpo” como una entidad cerrada⁷. Para Ari, *Gentle Bread* señaló una nueva comprensión de lo corporal, en la que la carne del mundo se entrelaza con la suya y cuya piel es una membrana permeable en vez de un límite. Aquí, la materia es una extensión propia con el mundo que retiene una memoria⁸ y permite conectarse con sus diferentes capas –físicas, discursivas, afectivas y políticas. Esta ampliación del campo de batalla desató en Ariadna toda una serie de preguntas y conflictos (“¿Qué puede, entonces, ser un cuerpo? ¿Cuáles son entonces los límites de la performance, si no identificamos los límites de un cuerpo?”) que, lejos de apaciguarse, han devenido motor de su trabajo. Staying with the trouble, por decirlo con Haraway. Y ahí seguimos. Cuando trabajamos juntas en la sesión de escuelita, el programa que co-dirijo junto a Manuel Segade en el CA2M - Centro de Arte Dos de Mayo, Ariadna propuso acabar su sesión amasando unos 12.5 kg de arcilla entre todos, y experimentar de manera colectiva las ideas entorno al cuerpo como huésped, la memoria muscular y material, el conocimiento háptico y la transmisión no-verbal que habíamos discutido previamente. De aquel manoseo indiferenciable resultó un ensamblaje monstruoso, al que ella se refirió como “archivo vulnerable” en un email posterior⁹.

CONTAMINACIÓN

Ari y yo nos conocimos gracias a la mediación mágica de Jesús Arpal Moya, que nos puso en contacto al conectar nuestros intereses compartidos “en torno a la comida, la biopolítica y el feminismo”. De manera, también, un tanto intuitiva –literalmente “en un flash iluminatorio”– Ari me invitó unos meses después a escribir un texto. Este acompañaría el

vinilo-publicación que recogería los “materiales no visibles, pero estructurales”, como conversaciones y cantos, de *Gentle Bread*. En aquel momento yo estaba acabando otro capítulo de mi proyecto Canibalia, pensando en ecosistemas digestivos, y había empezado a cultivar fermentos de yun y kéfir. Acepté al vuelo, e hicimos un skype. De aquella primera conversación, a Ari se le quedó rondando la idea de voracidad que surgió en la conversación, y que describió como una pulsión que atravesaba “el hambre, el sexo, la turbulencia, la hiperproducción, la hiper-productividad, hasta la muerte y el fascismo, el canibalismo”. Pan y cerámica, arcilla y harina, hallan también correlación en la voracidad de lo telúrico. La geografía, 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 Teets¹⁰ 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. 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. La voracidad implica violencia, destrucción y pasión –y esto también resuena en las piezas de *Gentle Bread*. Pensar desde este hambre telúrico es abrazar una absorción contaminante

que embarra toda supuesta verdad científica, y desata en su lugar una especulación visceral.

En *Gentle Bread* también se da una suerte de correlación entre la materia, la forma y lo performativo. Al leer la transcripción de los encuentros¹¹ que Ari organizó para aprender a hacer pan y a hacer cerámica en Londres, se empiezan a generar ecos y reflejos entre ambas experiencias, desde las técnicas usadas a detalles locos de las biografías de los participantes. Aunque ella asegura que no era lo que buscaba¹², las obras que resultaron se emplazan en una contaminación de procesos y formas: muchas de las piezas de cerámica se reconocen como pan de molde, chapatas o una rebanada triste medio abandonadas. En parte, tiene que ver con la proyección textural de la que hablábamos antes, y en parte con el uso de plástico, que Ari incorporó al darse cuenta de que las esculturas solas olvidaban el proceso de industrialización del que el pan es producto. Para remediarlo, añadió varios envoltorios de barras de pan, sándwiches y moldes, que de algún modo devuelven las piezas a un lugar bastante mundano y bien poco romántico. El último elemento, es el texto: cantado y escrito, en inglés, en español, en una mezcla de los dos y un poco de catalán. Sin llegar a la creolización del spanglish, la poética cantada de Ariadna invoca esos corrimientos de terrenos lingüísticos en pequeños gestos coloquiales y guiños afectivos, cuando dice “Mi abuela es una chef, you know?” o “I like the figure of the amateur because usually then you approach things from another point of view, más desaprendido”. Ese gesto, en parte menor y en parte enorme, permite que se cuele lo afectivo de las historias que relata, lo geográfico y micro-político de los desplazamientos de su práctica y su persona, y en general, todo aquello personal y pegajoso que se guarda habitualmente entre los pliegues del lenguaje.

TURBULENCIA

Baguette, chorleywood bread, pâ de pagès, pan artesanal, pan de dietética. Hablar de hacer pan en los tiempos de hiperconsumo, hiperproducción y violencia que corren exige imbuirse en una arqueología que examine

las partículas y estratos de clase, economía, política, género y hasta sexo que pululan en él. Como dice Hadria Yazidi, una de las maestras paneras de Ariadna y una de las figuras más brutales (entendido en todo el esplendor de la palabra), aunque “el pan es comida de pobres, de toda la vida”, “hacer pan, como follar, es un privilegio burgués”: implica un tiempo que no tenemos, que nos es expropiado, que hoy en día es un lujo. En *La invención de lo cotidiano, Vol. 2*, Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol dedican un capítulo al pan, al que consideran “menos un alimento básico que un ‘símbolo cultural’ básico, un monumento sin cesar restaurado para conjurar el sufrimiento y el hambre”¹³. El pan, según los autores, es indesligable de la clase obrera y “portador de una escritura social” que tenemos que saber leer correctamente. Sin duda, es un substrato alimenticio, social y político crucial: un gran número de conflictos llevan en sus inicios la marca de un bread riot como detonante, y el recuerdo de las breadlines en el periodo posterior. Breadline en inglés se traduce, literalmente, como miseria: el acceso al pan marca el umbral de la condición más empobrecida en la que es aceptable vivir. En Norteamérica alude de manera literal a las colas de gente esperando a recibir comida gratuita. Bread riot hace referencia a los disturbios causados por la escasez de grano y el aumento de los precios (casi siempre combinados), que resultan en la desnutrición y hambre. Fue el pan el motor reivindicativo que impulsó la toma de la Bastilla en 1789, así como la movilización de la ciudadanía y la radicalización de la Revolución Francesa hasta 1793. Había sido recientemente protagonista durante las Guerras de la Harina, que se inician en 1775 cuando Anne-Robert Turgot abre el libre comercio del grano (controlado por el Estado en aquel momento) y se desata una oleada de protestas de pan en la región parisina. [Nota: cabe destacar que las mujeres han desempeñado un rol prominente en estas protestas, tanto en su orquestación como en su padecimiento]. Décadas después, la subida del precio del grano y del

pan sería un factor clave en cada sacudida de la oleada revolucionaria de 1848, la llamada Primavera de los Pueblos. Y lejos de ser un asunto del pasado, los bread riots han sido prácticamente recurrentes desde la década de los 80s, a raíz de las políticas del Banco Mundial y el FMI sobre los subsidios de la agricultura que han afectado la producción, exportación e importación de cereales. Así hasta las Primaveras Árabes, de Túnez a Egipto pasando por Yemen, en las que imágenes de jóvenes vendiendo kaik como acto de protesta o la de un manifestante en Tahrir armado con un casco hecho de barras de pan dieron la vuelta a internet. Me interesa esta última imagen, en la que el pan es un arma defensiva y una prótesis glutinosa, una extensión de una subjetividad rebelde contra las lógicas extractivistas del capitalismo que habitamos. El pan –su producción, su circulación, su consumo, su transmisión– es pura política glutinosa. Y quiero pensar a través de estas divagaciones en el fondo poco erráticas, que es posible plantear una ontología glutinosa, o panica, construida a partir de este palimpsesto de revoluciones, hambre, redes de gluten y prótesis mundanas.

DIGESTIÓN

Se necesitan tres-cuatro ingredientes para hacer pan: harina, agua, sal y aire. El gluten es un conjunto de proteínas presentes en la harina de los cereales; al mojarse, se juntan formando una trama viscosa y elástica que, a través de 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 atenderían. Casi un siglo después del

inicio de esta triangulación, el pan de masa madre es un fetiche y un 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) en cambio, es omnipresente. Esto es el neoliberalismo at its finest: paradójico, perverso y pegajoso.

La fermentación es un proceso cultural¹⁴ de transformación metabólica llevado a cabo por cultivos de bacterias y levaduras. Esta proto-tecnología de la alimentación es un proceso vivo –y por lo tanto inestable e incompatible con la estandarización de la industria alimentaria– basado en principios de interdependencia e interconexión. 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. Evolucionamos no (sólo) por la supervivencia del más fuerte, sino “también y súbitamente con toda su fuerza, por medio de la seducción de extraños, de la implicación y la interiorización del otro en sí mismo –vívica, bacteriana y eucariótica”¹⁵, en relaciones eco e interdependientes de retro-alimentación. Me fascina esta idea de que evolucionamos en contacto con lo otro; hay ahí una fuerza a considerar en toda su magnitud. Pensar a través del microbioma y de los procesos de fermentación implica desplazar al humano del centro, pues de seguro las bacterias estaban antes que el homo sapiens, y sin ellas no seríamos nada¹⁶. En consecuencia, implica también replantear la imagen del cuerpo en un paisaje microbiano más amplio¹⁷ y sobre todo, pensar desde lugares no complacientes. Es pensar desde una complejidad salvaje, entendida como aquello que no se puede controlar del todo, que nunca se puede higienizar totalmente, cuyas asperezas no pueden ser completamente borradas; es un lugar ambiguo y turbio de donde emergen posiciones siempre parciales, indisciplinadas y contaminadas. Volviendo a Margulis, la bióloga indica que las cualidades de

las bacterias son sensibilidad, seducción, unión, adquisición, fusión, acomodación y perseverancia. Estas han de ser entendidas en tanto que principios motores de nuestra interacción y nuestro estar en el mundo, que nos alinean con la actividad de las colonias de bacterias en mi estómago, los procesos de fermentación del kéfir y la kombucha, la circulación de virus e infecciones, o la inteligencia sensorial de mohos deslizantes, por citar algunos. La fermentación es un proceso basado en la nutrición, el cuidado y la transformación mutuos con nuestro entorno y bioma más amplio.

¿Qué es el cuidado? Para Joan Tronto y Bernice Fisher¹⁸, incluye todo aquello que hacemos para mantener, continuar y reparar “nuestro mundo”, y así poder vivir en él de la mejor manera posible. Ese mundo incluye nuestros cuerpos, nosotros, y nuestro entorno, todo aquello que entrelazamos en un red compleja de mantenimiento vital. Retomando las palabras de Peter Weeden (antiguo chef en The Newman Street Tavern de Londres y otras de las figuras que instruyeron a Ariadna en el proceso de hacer pan), “necesitamos existir con nuestro entorno”. Necesitamos procesos maleables, viscosos, contaminados y contaminantes que reconozcan nuestra posición dentro del bioma desde una posición de co-responsabilidad política. Necesitamos entender el conocimiento como materialización de mundos, y re-materializar el conocimiento como un cuidado del mundo. 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 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, pues la fermentación es una metáfora material de un modelo feminista y vitalista de estar en el mundo¹⁹. Tenemos que abrazar la viscosidad no-dual del afecto, del tacto y de toda

materia; 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 que proponen formas co-responsables y cuidadosas de estar en este mundo que vivimos.

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

² Wagner, Lauren B: “Viscosity”. Entrada del 25/04/2018 en el almanaque de New Materialism, <http://newmaterialism.eu/almanac/v/viscosity>

³ Jean-Paul Sartre en *El ser y la nada: ensayo de ontología fenomenológica* (Barcelona: Ediciones Altaya, 1993) escribe sobre lo viscoso como una sustancia suave al tacto, succionadora, resbaladiza, dócil, femenina (sic), azucarada y casi que pesadillesca. En esa descripción, ya introduce la percepción de continuidad cuerpo-entorno a través de la sustancia viscosa y uno mismo (“el derrame de mí mismo hacia lo viscoso”) que los planteamientos contemporáneos resignifican.

⁴ Tuana, Nancy. “Viscous porosity: Witnessing Katrina” (2008), en S. Alaimo y S. J. Hekman, eds., *Material feminisms*. Bloomington: Indiana University Press, pp.323-333.

⁵ Ahmed, Sara. *The Cultural Politics of Emotions*, London: Routledge, 2004.

⁶ Ahmed, Sara. Op.cit., p. 166

⁷ Como apuntan Ricardo Guerrero, Lynn Margulis, Luis Rico y Dorion Sagan en “Propiocepción: cuando el entorno se hace cuerpo” (Madrid: Centro Cultural Conde Duque, 2003, p.6): “Moco, excremento, orina, saliva, cadáveres, pornografía y otras separaciones y representaciones marginales del cuerpo humano cuestionan su hegemonía esencial, su naturaleza universal”

⁸ Hace unos meses, Ari me escribía: “Durante el proceso de Gentle Bread estaba (y sigo) fascinada por la agencia de la materia y de la memoria. Por un lado, la memoria muscular, la que no pasa por el logos y que se transmite a través del tacto y del gesto (y por eso tan importante, porque le da una vuelta y le dice ciao al

falogocentrismo) y por el otro, la memoria de los materiales. En este caso, del barro y de la masa de pan. Yo no tenía ni idea pero en uno de los encuentros que tuve, Ella me contó que el barro tiene memoria y que una vez se pone en el horno tiende a retroceder a su forma anterior. Es por eso que hay que toquetearlo un buen rato antes de darle forma y hay distintos gestos que se aplican de una forma específica a la masa para que pierda su memoria. Con el pan, sucede algo parecido, pero es el gesto y el toqueteo lo que permite que las proteínas del gluten cojan fuerza y formen una masa elástica. Siempre me sucede lo mismo que cuando estoy en procesos así tiendo a pensar a través de la palabra (lo que leo, lo que me cuentan, lo que digo, lo que escribo) pero también el músculo u otro tipo de escritura, así que una de las cosas que hago es dibujar "a ver qué sale". Te adjunto pues, dos dibujos que hice en ese momento, pensando precisamente eso, en la memoria del barro y las fuerzas del gluten. Es grafito sobre rotulador."

⁹ Anécdota aparte sobre una imagen de viscosidad literal. La primera vez que conocí a Ari en persona estaba pringada de vaselina hasta el hombro de untar su brazo en un cubo de lubricante. Nunca había visto tanta vaselina junta, y la visión textural de aquella masa medio translúcida, suave y pegajosa embarrando el cuerpo de Ari era maravillosa.

¹⁰ En colaboración con Lorenzo Círrincione, 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.

¹¹ Estos están incluidos en el vinilo que Ariadna produjo gracias al Premio Miquel Casablanca, que ganó en la modalidad de publicación. El vinilo-publicación está editado en 2017 por Sant Andreu Contemporani / Ajuntament de Barcelona, con la colaboración de Hangar.

¹² "Parece un pan Bimbo cortado, pero lo que yo hice fue aplicar el gesto de cortar a lo que quedaba de la bolsa de barro—que es la que dejé abajo— ¡y lo que salió fue un pan! Así que decidí dejarlo tal cual, sin ser mi primera voluntad."

¹³ De Certeau, Michel; Giard, Luce; Mayol, Pierre. *La invención de lo cotidiano, Vol 2: Habitar y cocinar*, México: Universidad Iberoamericana, 1999, p. 88

¹⁴ Le agradezco está precisión a David Zilber, fotógrafo,

cocinero y actual Jefe de Fermentación en el restaurante Noma en Copenhague. David defiende que tenemos que tener en cuenta la participación siempre de un tercer agente en el proceso de fermentación, ya sea humano o no humano, y que por lo tanto la fermentación es un proceso cultural-natural de domesticación y transformación bacteriológica a lo largo del tiempo.

¹⁵ Margulis, Lynn; Rico, Luis; Sagan, Dorion. "Propiocepción: cuando el entorno se hace cuerpo". Madrid: Centro Cultural Conde Duque, 2003, p.3

¹⁶ Esta idea fue compartida por Joshua Evans (doctorando en la Universidad de Oxford, donde investiga el sabor y la evolución de microbios en prácticas de fermentación novedosas) durante una conversación pública sobre fermentación, que tuvo lugar en el marco de mi exposición *Nothing is true, Everything is alive* en Peryton, Copenhage, el 21 de julio 2018. Los ponentes fueron Adam Bencard, Ida Bencke, Joshua Evans, David Zilber y yo misma.

¹⁷ Esta es la propuesta del historiador de la medicina Adam Bencard (Medical Museion, University of Copenhagen) - a researcher and curator who has worked extensively on the history and philosophy of microbiome research, including co-curating the experimental exhibition *Mind the Gut*, que propone pensar en términos de "ser molecular" y "sociedades metabólicas" para expandir el comprensión del cuerpo a través del bioma.

¹⁸ Puig de la Bellacasa, María. *Matter of care: speculative ethics in more than human worlds*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2017, p. 3

¹⁹ Está propuesta que aquí lanzo se encuentra desarrollada y desplegada en el trabajo de Fournier, Lauren (ed.). *Fermenting Feminism*. Laboratory of Aesthetics and Ecology, 2017.

(PP. 36-43)

Jellyfish Crisps Timothea Armour

Llevada por la corriente, sacudida por el oleaje, zarandeada por el océano poderoso, la medusa se desplaza sin rumbo en el abismo. El brillo de la luz la atraviesa, la oscuridad desde todas partes a todas partes, puesto que

mar adentro no hay más brújula que lo cercano y lo lejano, lo alto y lo bajo, la medusa permanece suspendida, balanceándose. Los latidos se perciben levemente en su interior, rápidos, igual que otros imponentes latidos diurnos golpean el mar, que obedece a su vez al dictamen lunar. Suspendida, oscilante, cadenciosa, el ser más insustancial y vulnerable sólo tiene por defensa la violencia y la fuerza del océano entero, a quien ha confiado su ser, sus idas y venidas, y su voluntad.

Esta cita de la novela de Ursula Le Guin, *La rueda celeste*, de 1971, aparece en la película del artista Ross Little *The Heavy of Your Body Parts and the Cool Air of the Air Condition* (2017). La práctica de Ross une la investigación, el pensamiento actual y sus propias experiencias vividas mientras grababa material. Para hacer esta película, participó en un crucero de nómadas digitales y se hizo pasar por un estudiante de ciencias náuticas para poder acceder a desgaces de navíos en Alang, India. Sus métodos están cuidadosamente entrelazados con - y a menudo guiados por - el tema principal de sus películas, alternando entre un estilo inconexo y onírico (pasear por la discoteca del crucero) y escenas crudas y cinemáticas (un buque de carga con casco serrado). La película investiga diferentes tipos de trabajos materiales e inmateriales; creando vínculos entre historias coloniales, culturas turísticas actuales y tipos de trabajo contemporáneos.

A continuación sigue una conversación entre Ross y yo sobre la película y su investigación; un debate marcado por la presencia de cinco medusas luna vivas en la obra expuesta, *I hear a new world calling me* (Oigo cómo me llama un mundo nuevo). Iluminado por luz coloreada, el acuario de las medusas se encontraba en un vestíbulo con ventanas tintadas de azul, por el cual pasaba el público de camino a ver la película cuando se proyectaba en *Collective* en 2017. Yo estaba trabajando con *Collective* como productora asociada y me ocupaba de cuidar de las medusas.

T.A: En tu película y la instalación que la acompañaba, esta cita hablaba de tu proceso cinematográfico además de la presencia de

las medusas. A su vez la cita y las medusas hablan más líricamente sobre algunas de las cosas que salen representadas literalmente en la película. ¿Cómo llegaste a la decisión de usar medusas reales en conjunto con la película?

R.L: *Mientras desarrollaba The Heavy of [...]* estaba leyendo *Slow Violence and the Environmentalism of the Poor*, de Rob Nixon. Un área del libro explora la explotación del hemisferio sur por parte de corporaciones transnacionales. Nixon lo describe como 'violencia que ocurre gradualmente y fuera de la vista; una destrucción en diferido, a menudo extendida por el tiempo y el espacio.' Me parecía que este era un marco útil para pensar en las conexiones que había estado haciendo entre el aumento del trabajo inmaterial en el hemisferio norte y las maneras en las que el crucero y la industria naviera dependen de la mano de obra barata y las leyes permisivas del hemisferio sur. Esto me llevó a preguntarme cómo medimos la violencia - ya sea contra comunidades como contra el clima - y cómo lo entendemos en términos temporales y espaciales.

Por aquel entonces, me encontré repetidas veces con artículos sobre la proliferación de medusas en los océanos, un efecto curioso del cambio climático. Cuanto más leía sobre ellas, más me parecía que su comportamiento era análogo a las enredos de la globalización, además de ser un barómetro del cambio climático. Es como la medusa *Turritopsis dohrnii*, con su capacidad de revertir a una etapa anterior de su ciclo vital en respuesta a condiciones adversas, esperando a que su entorno ya no sea tóxico y poder continuar con su crecimiento y madurez. Su resistencia y adaptabilidad a condiciones extremas resonaba con el resto de mi investigación. Hace poco oí que un científico danés había desarrollado una manera de hacer snacks de medusa, que me parece un ejemplo perfecto de la versatilidad del mercado libre ante el cambio climático.

T.A: Las medusas tienen un enorme potencial destructivo y, sin embargo, la mayoría de las especies no tienen cerebro o un sistema central nervioso, no tienen la habilidad de controlar la dirección de