

EN UN

ABRIR Y CERRAR

DE BOCAS



EN UN ABRIR Y CERRAR DE BOCAS

Alejandra Castañeda Rodríguez
Tutora Vicenta Gómez

Facultad de Artes - ASAB
Proyecto Curricular de Artes Plásticas y Visuales
Universidad Distrital Francisco José de Caldas
2014

UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

Facultad
de Artes-ASAB



AGRADECIMIENTOS

A mi familia, a los que están, a los que se fueron.

A mi abuela por su espléndido don de hablar con los luceros, al abuelo y su memoria olvidadiza, a mi mamá por su amor y sus siempre sabias palabras, a mi papá y su genio incandescente, a Ro el mejor amigo para toda la vida, a San por los sueños quiméricos y todo el cariño.

Gracias a mi maestra Vicenta por las enseñanzas, buenos consejos y su acompañamiento en mi proceso. A mis amigos y amigas porque siempre se crucen nuestros caminos y a todos los que han venido a mí y han dejado huella en mi memoria.

A la felina compañia.

CONTENIDO

09 SUMARIO

11 INTRODUCCIÓN

12 ANTECEDENTES

23 MARCO CONCEPTUAL
· La comida como componente social
· La mesa como lugar de reunión

33 EN UN ABRIR Y CERRAR DE BOCAS
· El proyecto
· Sabores relatados
· Tratamiento de la imagen: una reflexión sobre la última cena
· La cámara y el ojo escondido
· Referentes artísticos

51 LA OBRA
· El título
· El video
· El televisor
· La instalación

56 CONCLUSIÓN

57 BIBLIOGRAFÍA



SUMARIO

"En un abrir y cerrar de bocas" es un proyecto de creación plástica que gira en torno al acto de reunión alrededor de la mesa para compartir la cena, acto concebido como una de las formas de relacionarnos en la cotidianidad en el entorno social. Es en ese lugar de acercamiento en donde la familia toma protagonismo como eje unificador y generador de relaciones sociales en un ámbito privado. Me interesa reflexionar acerca de la relación entre el momento de comer y la manera en que se ejecuta ese mismo momento (tomando la cena como un rito cotidiano) como el lugar en donde se manifiestan las diferentes formas de socialización, definición, construcción e identificación del individuo.

Es aquí en donde me interesa identificar los roles que tiene cada individuo dentro de mi familia, y así establecer cuáles son las conductas, gestos y comportamientos que me permiten reconocerme e identificarme a través de cada uno de ellos.





INTRODUCCIÓN

¿Cómo he llegado a plantearme mi propia idea de identidad en relación a las dinámicas familiares, pensando en ellas como el componente determinante en la construcción del individuo?

En la búsqueda de nuestra identidad surgen una diversidad de elementos que nos permiten reflexionar acerca de quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde vamos; creencias, tradiciones, formas de relaciones sociales, entre otras nos permiten conocer nuestra procedencia y la dirección de nuestros recorridos. Es allí mismo en donde aparece el componente familiar como uno de los ejes principales que de una u otra forma define quienes somos. Tomando como punto de partida mi familia, quisiera hacer un estudio acerca de cómo se dan las relaciones sociales en la familia a través de los ritos cotidianos, específicamente al momento de la cena. Me interesa reflexionar acerca de la relación entre el momento de comer y la manera en que se ejecuta ese mismo momento (tomando la cena como un rito cotidiano) como el lugar en donde se manifiestan las diferentes formas de socialización, definición, construcción e identificación del individuo.

Después de indagar en mi propia experiencia encontré la comida como una forma tradicional de transmisión de conocimiento y también como el eje unificador que hace parte de las costumbres familiares, que a lo largo del tiempo ha venido adquiriendo una función social de común–unión. Desde este punto me interesa abordar el tema desde el video, pensando éste como el medio que me permite almacenar una serie de instantes sucedidos durante la hora de la comida que vendrán a representar el momento de la cena. Me interesa usar la cámara espía debido a que ésta me facilita grabar a cada personaje sin ser detectado el dispositivo, hecho que permite conservar cierta naturalidad en cuanto a los momentos recopilados.

ANTECEDENTES

El proyecto tuvo su inicio en primer lugar, alrededor de la pregunta sobre cómo actúan las familias en función del espacio; así que decidí comenzar por investigar la noción de casa.

casa.
(Del lat. *casa*, choza).
1. f. Edificio para habitar. *Una casa de ocho plantas*.
2. f. Edificio de una o pocas plantas destinado a vivienda unifamiliar, en oposición a piso. *Quieren vender el piso y comprarse una casa*.
3. f. piso (vivienda). *Mi casa está en el 3.º C*.
4. f. Edificio, mobiliario, régimen de vida, etc., de alguien. *Echo de menos las comodidades de casa*.
5. f. familia (grupo de personas que viven juntas).
6. f. Descendencia o linaje que tiene un mismo apellido y viene del mismo origen.
7. f. Establecimiento industrial o mercantil. *Esta casa es la más antigua en su ramo.*
8. f. Institución de carácter sociocultural y recreativo que agrupa a personas con vínculos geográficos o intereses comunes, y su sede. *Casa de Galicia. Casa de la cultura*.

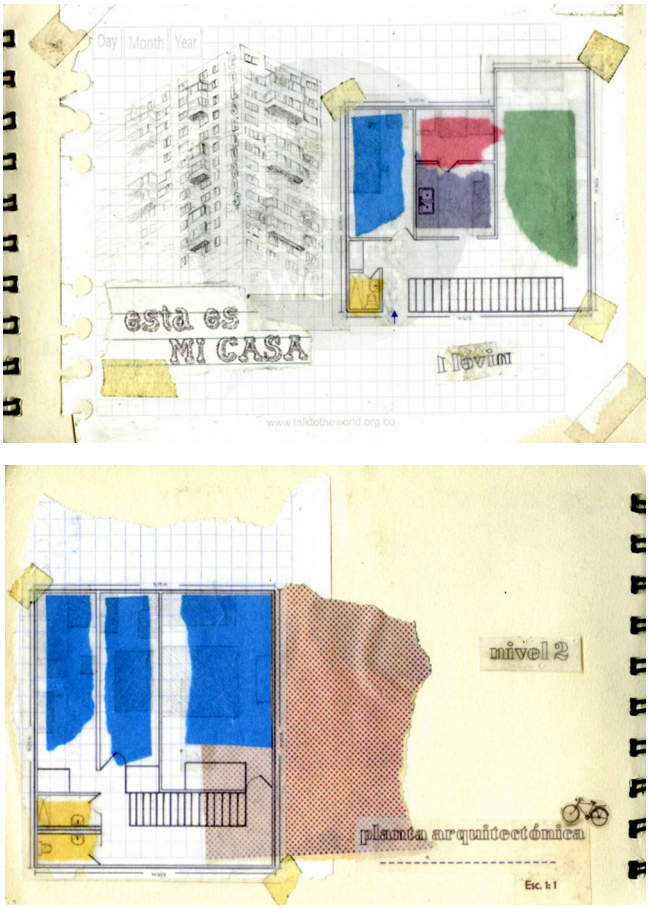
Diccionario de la Real Academia Española.

La casa según Bachelard

"La casa, un lugar privilegiado para estudiar las fenomenologías de los valores de intimidad del espacio, (…) la casa en si es la manera de como habitamos el espacio vital, representa nuestro rincón del mundo, nuestro primer universo.
La casa natal desarrolla en nosotros una jerarquía de las diferentes formas de vivir y habitar; todas las demás casas en las que podemos vivir a lo largo de nuestra vida son solo variaciones de esta."[1]

1 **BACHELARD**, Gastón. "La poética del espacio", Ed. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, Argentina, 2000, Pág. 28.

A lo largo de mi existencia he vivido en distintas partes de la ciudad; el mudarme se convirtió en un acto habitual, de modo que la idea tuvo su origen desde mi inquietud y tal vez la molestia por el hecho de no haberme nunca establecido en un solo lugar. A partir de ese momento decidí hacer un repaso de todos aquellos lugares, primero fijando un recorrido, ubicándolos en el mapa de Bogotá, para luego trazar planos de cada espacio rememorado.



Alejandra Castañeda, ***Esta es mi casa***, collage, dibujo e impresion sobre papel

Sin embargo esta primera parte del proyecto no resolvió mi inquietud acerca de esa definición de *casa*, y más bien aposté por introducirme al concepto *hogar*.

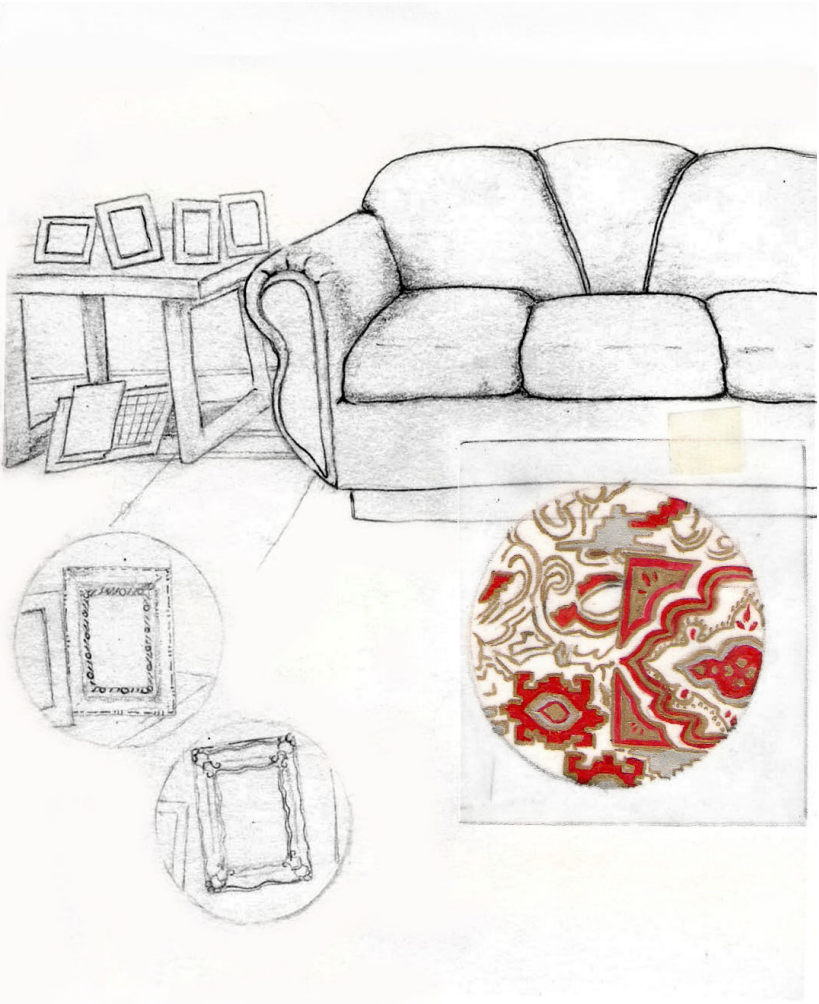
hogar.
(Del b. lat. *focāris*, adj. der. de *focus*, fuego).
1. m. Sitio donde se hace la lumbre en las cocinas, chimeneas, hornos de fundición, etc.
2. m. Casa o domicilio.
3. m. Familia, grupo de personas emparentadas que viven juntas.
4. m. asilo (establecimiento benéfico).
5. m. Centro de ocio en el que se reúnen personas que tienen en común una actividad, una situación personal o una procedencia. *Hogar del pensionista*.

Diccionario de la Real Academia Española.

Si la apuesta era por encontrar un indicio de la familia en relación al espacio habitado, era necesario comenzar por indagar desde adentro, desde mi propio hogar. Abordé entonces el estudio de mi casa a través del dibujo, eligiendo los lugares de reunión como la sala, el comedor y la cocina. Como resultado obtuve varios dibujos en los que fije mi atención en los objetos y muebles de cada lugar.



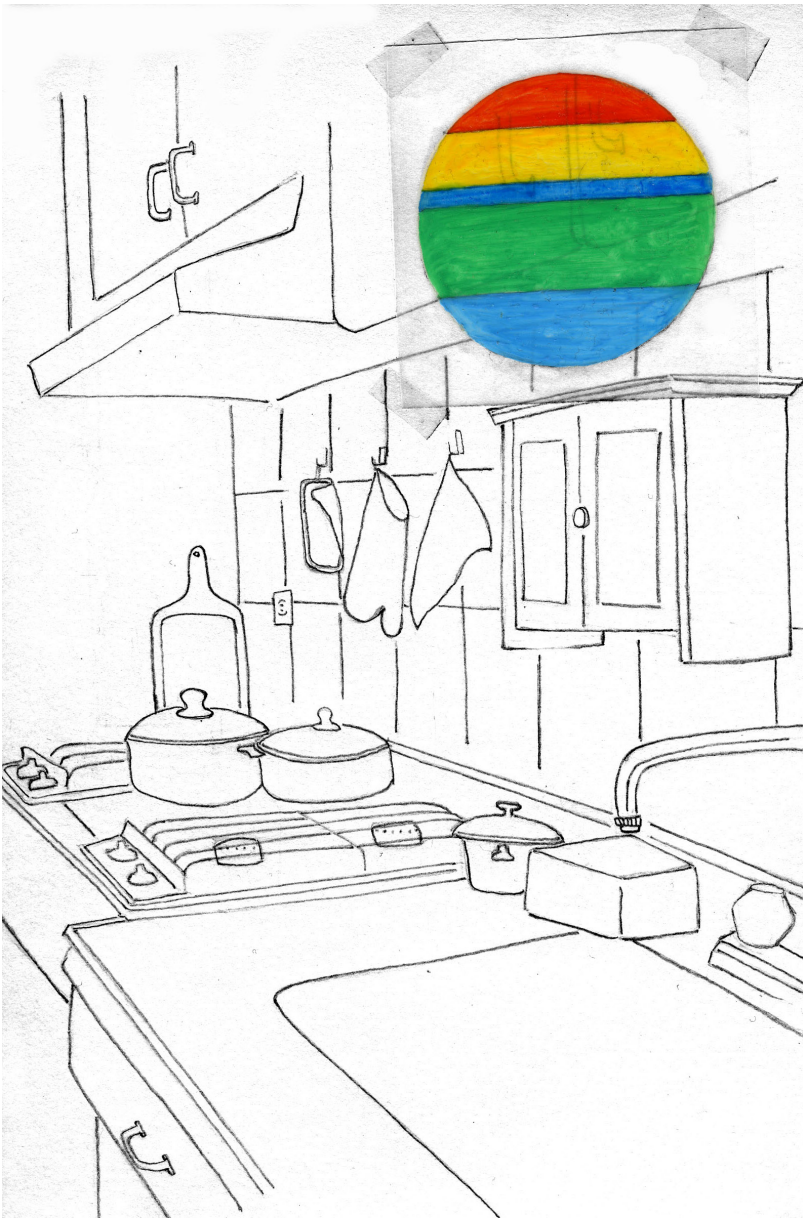
Alejandra Castañeda, ***Los rincones de casa***, Dibujo 1



Alejandra Castañeda, ***Los rincones de casa***, Dibujo 2

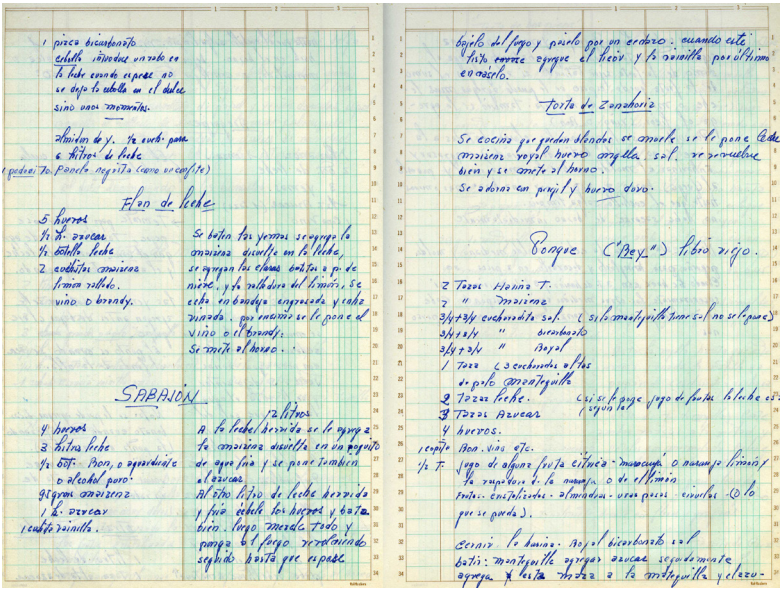


Alejandra Castañeda, ***Los rincones de casa***, Dibujo 3



Alejandra Castañeda, ***Los rincones de casa***, Dibujo 4

Al llegar a la cocina halle un libro de contabilidad que había sido apropiado por mi abuela en el que escribía recetas que intercambiaba con sus amigas y vecinas, y en el que también a lo largo del tiempo habían sido agregadas recetas de mi mamá y de mi tía.



1 pizca bicarbonato
cebolla rebanadas un rato en
la leche cuando esprese no
se deje la cebolla en el dulce
sino unos momentos.

almidón de y. de cada para
c. Natas de leche
(pueden) Tos. Pancho negrita (como un confite)

Flan de leche

5 huevos
½ T. azucar
½ botella leche
2 cucharitas manteca
limón rallado.
vino o brandy.

Se bate los yemas se agrega la manteca disuelta en la leche, se agregan las claras batidas a punto nieve, y la ralladura del limón, se echa en bandeja engrasada y cocina. Cuando por encima se le pone el vino o el brandy.
Se mete al horno.

SABAJON

12 litros

4 huevos
3 litros leche
½ bot. Bon, o aguardiente o alcohol puro
9 gramos canela
1 k. azucar
1 cucharadita.

A la leche hervida se le agrega la manteca disuelta en un poquito de agua fria y se pone tambien el azucar
Al otro litro de leche hervido y frio echale los huevos y bate bien. Luego mezcla todo y pongalo al fuego revolviendo seguido hasta que espese.

bajarlo del fuego y ponerlo por un rato. cuando este frio comenzar agregar el huevo y la vainilla por ultimo el vasito.

Torta de Zanahoria

Se cocina por partes blandas se muele se le pone canela manteca royal huevo ralladura sal. se amasa bien y se mete al horno.
Se adorna con grasa y huevo duro.

Bonque ("Rey") libro rojo.

2 Tazas Harina T.
2 " Manteca
3/4+3/4 cucharadita sal. (si la margarita pone sal no se agrega)
3/4+3/4 " bicarbonato
3/4+3/4 " royal
1 Taza (3 cucharadas ollas de pelo Margarita)
2 Tazas leche. (si se agrega jugo de fruta leche es 1 taza)
3 Tazas Azucar
4 huevos.
(opcion Bon. vino etc.
½ T. Jugo de alguna fruta citrica - mandarina o naranja limon y la ralladura de la naranja o del limon
frutas: castañitas - almendras - uvas pasas - ciruelas (todo por se pueda).

Cernir lo harina. Royal bicarbonato sal
batir: manteca agregar azucar seguidamente agregar 4 leche harina a la manteca y azucar

Guisantes ala francesa

1½ kg de guisantes (pelados) 1 lechuga 1 cebolla 150 gramos tequilla 12 cebollitas de platillo ½ l de leche 1 l de caldo (agua y cubito) 3 cucharaditas de harina 1 hoja de laurel pimienta sal

Poner al fuego un cacito con agua en la que escaldaremos las cebollitas unos momentos para preparar despues limpiar y cortar mediana la lechuga pelar y cortar larga la lechuga cebolla en una cazuela con 100 grs de mantequillas rehogar la cebolla hasta que se vuelva transparente agregar la lechuga preparar el caldo con agua y cubitos dar una vuelta a la lechuga y añadir los guisantes
trabajar en un plato 50 grs de mantequilla con 3 cucharadas de harina agregar esta mantequilla a la cazuela dar una vuelta y mojar con el agua caliente y la leche salpimentar y añadir el laurel Hervir las cebollas y cocer a fuego lento de 25 a 30 ~~Horas~~ Minutos hasta que las verduras esten en su punto.
Este plato puede hacerce mas o menos clal dudes a gustos de los comensales añadiendo mas o menos caldo pero teniendo siempre en cuenta que las verduras tienen liquido para coccion bien tambien pueden prepararce en la olla apresion en cuyo caso bastan 15 Minutos de coccion y se pondra menos caldo.

Coles de bruselas

HORNO

8 huevos 4 endivias 100 gramos de coles de Bruselas cocidas 100 grs de Mantequilla 1 Limon aceite sal
Para la guarnicion 1½ kg de patatas.

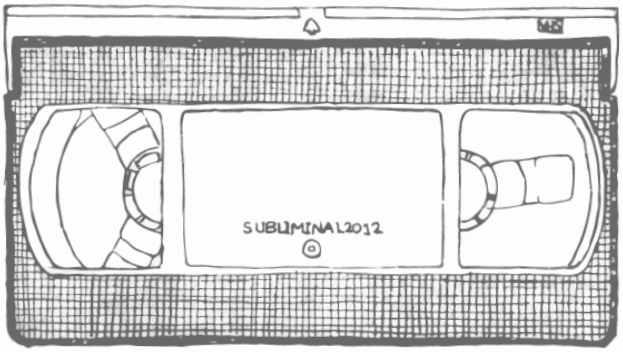
Pelar las patatas y hervirlas al vapor cortar las endivias estilo Juliana y saltearlas con 50 grs de Mantequilla un chorro de aceite y el zumo del limon Picados 20 5 minutos retirarlas del fuego y ponerlas en una fuente que resista el calor formando el zocalo Dar un hervor el resto de la mantequilla agregar un chorro de aceite y saltear las coles de bruselas previamente hervidas

Colocar las coles en la fuente formando un pequeño monticulos en cada esquina Estrellar los huevos sobre el zocalo de endivias se forma que queden bien repartidas por toda la superficie y Meter la fuente templado hasta que las claras se cuajen Colocar las patatas al rededor de la fuente y decorarla en este caso se a adornado con hojas de estragon pero puede sustituirse por ~~laurel~~ perejil tritas de pimiento morron aceitunas verdes o negras etc se sirven bien calientes

Con este hallazgo el proyecto tomo una nueva perspectiva en la que quería fijar mi mirada hacia la tradición familiar desde un panorama femenino. Sin embargo hasta este punto llegó mi proyecto al aplazar un semestre de estudios. Posteriormente al volver tomé una clase de expresión digital en la que quise tomar como tema de trabajo mi familia. Allí fue en donde tuve otro acercamiento a mi proyecto abordando viejos videos caseros en los que el tema giraba en torno a las fiestas y celebraciones familiares y en donde me fijaba específicamente en los miembros de mi familia al momento de comer. El trabajo consistió en la selección de imágenes de diferentes personajes eligiendo alimentos en un banquete; la idea era acentuar, repetir e insistir en los gestos de cada uno de ellos al momento previo de consumir la comida que iban eligiendo.



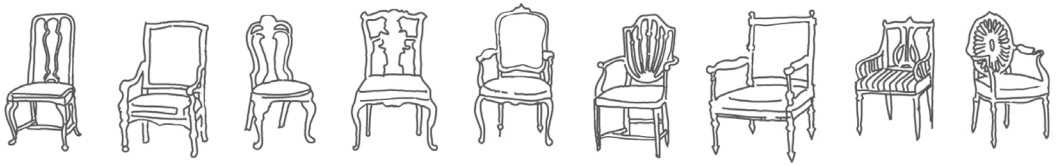
Alejandra Castañeda, **Todo un banquete**, Fotograma de video 5'17





Alejandra Castañeda, ***Todo un banquete***, Fotograma de video 5'17

Al abordar este tema encontré la comida como uno de los elementos que vinculo a mi construcción de identidad, tomada no solamente como la tradición y transmisión de un conocimiento sino también como el componente que toma protagonismo en los rituales y ceremonias; descubriendo el momento de comer como el elemento en función de lo social en la familia.



MARCO CONCEPTUAL

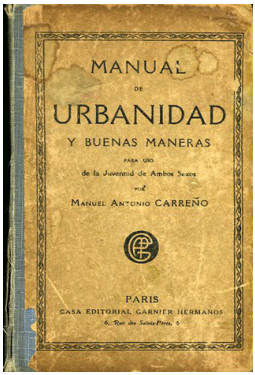
La comida como el componente social

La reunión en torno a la mesa para compartir los alimentos como uno de los ritos domésticos cotidianos es el punto hacia donde quiero dirigir mi mirada. Si la comida es el motivo de reunión, mi interés reside específicamente en la acción; en las dinámicas que surgen en la acción de comer. Para mi núcleo familiar el cual está integrado por seis personas (abuela, abuelo, mamá, papá, hija e hijo), es muy importante sentarse a comer en el comedor. Esto indicaría en primer lugar que la acción está dirigida a la socialización. Compartir el momento de comer ya sea el desayuno, el almuerzo o la cena constituye la manera de definir, reafirmar y corregir comportamientos sociales en relación al acto de comer que vienen a manifestarse no solo dentro de casa sino fuera de ella. Según cual sea el tipo de alimento se han establecido normas e instrumentos bajo los cuales se asegura la forma correcta de comerlos; de la misma manera en que se han generalizado ciertos tipos de alimentos para ser consumidos en cierto momento del día.

Sentarse a la mesa puede implicar una adaptación y aceptación en cuanto a las reglas y ritualidades sociales, casi de manera inconsciente se sabe hacer uso de los diferentes instrumentos a la hora de llevar los alimentos a la boca; de igual forma también se adopta una corporalidad específica llegado el momento de la comida. Todas estas ritualidades se han venido cultivando en nuestra sociedad, siendo estas trasmitidas de generación en generación de modo que, al momento de compartir la cena, como si fuera lo más natural del mundo, nos dejamos llevar por un encantamiento puesto sobre el cuerpo que da cuenta de maneras y movimientos llevados a través de herramientas para una única finalidad: la alimentación de nuestro cuerpo.



En Colombia hacia mediados del siglo XIX las clases altas, al incrementar su riqueza e intensificar el comercio con otros países europeos, se vieron en la necesidad de mejorar sus modales y comportamientos en sociedad. Esto conllevo a la imposición de nuevos cánones de urbanidad difundidos a través de cartillas y manuales, conocidos en occidente desde del siglo XVI.[2] El más conocido de ellos fue el *Manual de urbanidad y buenas maneras para la juventud de ambos sexos* de Manuel Antonio Carreño, en el cual se encuentran las principales reglas de etiqueta y formalidades de la época:



"Son actos groseros: 1. Abrir la boca y hacer ruido al mascar, 2. Sorber con ruido la sopa y los líquidos calientes en lugar de traerlos a la boca suave y silenciosamente, 3. Hacer sopas en el plato en que se está comiendo, 4. Dejar en la cuchara una parte del líquido que se ha llevado a la boca, 5. Tomar bocados tan grandes que impidan el libre uso de la palabra, 6. Llevar huesos a la boca por pequeños que sean, 7. Tomar la comida por medio del pan, 8. Suspender el plato de un lado para poder agotar enteramente el líquido que en él se encuentra…"[3]

Manual de urbanidad y buenas maneras para la juventud de ambos sexos" de Manuel Antonio Carreño, Bogotá, 1854.

Cabe aquí señalar que si bien el manual de urbanidad de Carreño sirvió como un modelo de conducta para la sociedad de su tiempo, al haber impuesto una serie de normativas y reglamentos sobre la sociedad, omitió otras formas y tradiciones de tener contacto con la comida. De manera que se desconocen otros grupos sociales que incurren en lo prohibido, como por ejemplo comer con la mano, práctica generalizada entre indígenas, campesinos y obreros. De esta manera se crea una forma de estratificar, diferenciar y señalar al individuo. Aquel que no se *maneja bien* no merece obtener el título de persona culta y distinguida.

2 LONDOÑO, Patricia, "Cartillas y manuales de urbanidad y del buen tono", Revista Credencial Historia, Edición 85, Bogotá enero de 1997.

3 CARREÑO, Manuel Antonio, "Manual de urbanidad y buenas maneras", Ed. Plaza y Janés, Bogotá, 1998, Pág. 85.

Sin embargo a través del tiempo el uso de estas normativas se ha ido difundiendo de manera que desde que somos niños aprendamos la manera "correcta" de comportarnos en la mesa. Desde muy temprana edad nos van introduciendo a las normas sociales a través de un legado transmitido de padres a hijos. En este punto viene a mi memoria una canción que en mi infancia repetía la cual precisamente hablaba de las normas en la mesa:

El pollito Pos

Estaba el pollito Pos
Sentado comiendo arroz
Como el arroz estaba caliente
El pollito se quemó
La culpa la tienes tú
La culpa la tengo yo,
Por no usar cuchara, cuchillo y tenedor.

Es importante señalar cómo se insiste aún hoy en la preservación de estas normas que continúan implantando un modelo de conducta social.

Por otro lado, en mi casa se han instaurado ciertas formas específicas de preparar los alimentos hasta el punto en que se ha ido transmitiendo ese saber de generación en generación. El hecho de compartir tanto las formas de preparación (recetas), como sus resultados (los platos), constituye una reafirmación de los vínculos familiares que a través de la comida van creando significados sociales.

De modo que *"los alimentos no solo se componen de nutrientes, sino de significados que cumplen una función social, y se dirigen no solo por procesos orgánicos sino por representaciones que han sido generadas por el entorno cultural. La acción de comer se torna entonces como un medio de comunicación: cómo comer, con quien comer, cuanto comer (ya sea mucho poco o nada) puede manifestar conductas sociales y personales que van mucho más allá de lo nutricional".*[4]

4 MENDOZA, Carlos, MÉNDEZ, Francisco, "Pan, Hambre y trascendencia: Dialogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer" Reflexión a partir de una experiencia en la docencia /Lucila Gómez, Editorial UIA. Encías Religiosas. Programa Fe y Cultura, México, 2009. Pág. 117.

Usualmente el momento de servir la comida va definido por un orden jerárquico en el que se manifiestan prioridades y poderes. En mi caso particular es a los mayores a quienes se sirve primero y a los integrantes de género masculino a quienes se sirve más cantidad; por otro lado existe una diferenciación en la dieta para cada miembro de la familia, siendo ciertos vegetales, carnes, grasas, azucares etc. excluidos del menú para unos y otros, de modo que la alimentación se convierte en motivo de preocupación para las mujeres quienes se ocupan de la salud y el bienestar de la familia.
De ahí que la función de la compra y posterior preparación de alimentos esté a cargo de las mujeres de la casa, en este caso mi abuela, mi mamá y yo. Somos nosotras quienes usualmente nos encargamos además, de que la comida este correctamente cocinada, también, de que se lleve a la mesa y que cada uno de los integrantes de la familia participe de cada comida al día.

A partir de este momento puedo ir estableciendo mi identidad desde el interés por mantener la tradición de reunir a la familia alrededor de la mesa no solo con la intención de común unión, sino también en el sentido de velar por el bienestar de los miembros de la familia desde su alimentación. Aquí tiene que ver también la acción que comienza desde la compra de los insumos y la preparación de los alimentos, acciones que derivan en rituales domésticos. Aquellas acciones que establecen un orden en la vida cotidiana como comprar, cocinar, comer etc. llegan a tornarse en mecánicas, y esa mecanización en el accionar determina un modo específico de ejecución que puede estar ligado a la tradición. Entonces, *"el trabajo doméstico se vuelve pariente cercano del ritual: una secuencia de actos repetitivos que contribuyen a proporcionar una sensación de salvación, manteniendo tanto el orden físico de la casa como el personal de sus ocupantes"*[5].
Es a través de la ejecución de estos *rituales domésticos* que se afirma nuestra posición como cuidadoras del hogar. Sin embargo es aquí cuando encuentro un choque frente a diferentes cuestiones tales como la idea generalizada de que sólo somos las mujeres quienes estamos destinadas a la práctica de las labores relacionadas con el hogar.

5 AMANN, Atxu, "El espacio domestico: la mujer y la casa", [archivo PDF], Universidad Politécnica de Madrid, departamento de Proyectos Arquitectónicos, 2005. Pág 92. Consultado en: http://oa.upm.es/164/1/ATXU_AMANN_ALCOCER.pdf

Reflexionando en torno a este punto, he encontrado que el hecho de que en mi casa convivan tres generaciones significa la prolongación de una convención que viene dada desde la época de mis abuelos en donde las tareas domésticas concernían exclusivamente a las mujeres. Si bien es cierto las mujeres desempeñamos un rol determinante en la organización y contribución al funcionamiento del hogar, no es tarea exclusiva de nosotras, mucho menos aún en nuestros días.

Generalmente el hecho de cocinar y limpiar hace parte de una identidad de género que insta a velar por los seres amados; éstas acciones están determinadas por un instinto protector traducido en la *acción doméstica*, que a su vez se convierte en aquello que guarda activamente la casa, lo que mantiene la seguridad del ser. "*La asociación de la mujer con las actividades alimenticias forma parte de su rol de género como cuidadora y se constituye en una manera de dar nutrición y afecto en su hogar (...) En muchas ocasiones el sentido de identidad de las mujeres se basa en su habilidad de alimentar a su familia. La comida da a la mujer un sentido de identidad y de poder, de modo que a través de la comida las mujeres pueden volverse vulnerables o peligrosas*"[6].

Se diría entonces que ese poder otorgado a las mujeres viene dado naturalmente por un primer vínculo: el lazo madre e hijo, esa primera relación viene a manifestarse de manera fisiológica desde la maternidad en donde es a ella a quien le toca la tarea de alimentar a su hijo durante los primeros meses de vida a través del vientre materno.

6 MENDOZA, Carlos, MÉNDEZ, Francisco, "Pan, Hambre y trascendencia: Dialogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer" La cocina: ¿Destino o privilegio femenino? /Carla Pederzini, Editorial UIA. Encías Religiosas. Programa Fe y Cultura, México, 2009. Pág. 32.

La mesa como lugar de reunión

La tradicional forma de sentarnos alrededor de la mesa para tomar los alimentos significa la hora de hacer un alto en las actividades diarias y dedicar el tiempo necesario a la comida. Por ello es preciso analizar desde donde parte esta costumbre y cuando se tiene en cuenta la mesa como el soporte para la ejecución de tan valioso momento. Es importante tener en cuenta que a nosotros nos llegan todo un conjunto de tradiciones y maneras de sentarse a la mesa a través de la cultura europea, la cual ha impuesto sus normas a las sociedades colonizadas, implantando una cultura sobre otra, desvalorizando las tradiciones y saberes propias de las culturas sobre las que se imponen.

Tradicionalmente para la sociedad occidental es impensable comer acostado o tendido; como lo mencioné anteriormente, el acto de comer requiere de disponer al cuerpo en una posición que resulte cómoda para la injerencia de los alimentos y preferiblemente a través del hecho de sentarse a la mesa utilizando los cubiertos, los platos y muchos otros elementos que vienen a facilitar el acto. De modo que resulta curioso saber que en la antigüedad los romanos acostumbraban a comer acostados, una práctica que perduró hasta entrada la edad media en la época de los carolingios.

La costumbre de ir sentados en sillas tiene sus inicios en la edad media, en donde era el rey el que precedía las reuniones sentado en su trono y los demás le rodeaban de pie; esto como forma de recalcar la diferencia entre el jerarca y sus vasallos. Quien está sentado es digno de ser venerado. Posteriormente al implementar el uso de la mesa, se destinaba una en forma rectangular en la que a la cabeza usualmente iba sentado el rey o el sujeto con mayor posición jerárquica y quienes le sucedían en nivel, se sentaban contiguamente. Contrario a cómo funciona la mesa redonda para "El rey Arturo y los caballeros de la mesa redonda", con esta rectangular los participantes no se sentaban

en sillas individuales sino en un banco alargado dispuesto contra la pared a un único lado de la mesa, ya que el otro lado estaba destinado

al servicio. En cuanto al uso del mantel, en un comienzo este también denotaba una significación jerárquica. Comer sobre el mismo mantel indicaba una igualdad de condiciones sociales, de modo que si se usaba un solo mantel para cubrir la mesa, se ponía un paño en el lugar de la cabeza para resaltar la diferencia. Esta mesa no era de uso exclusivo a la hora de la cena, sino que más bien, estaba designada para las tareas burocráticas de la época, por ello es que entonces no existía un lugar determinado para oficiar la hora de las comidas. La mesa se armaba y se desarmaba en un recinto de área social, una sala común en donde se discutía, se bailaba, se comía. *"Cuando se quería comer sentado, por lo general, aunque no siempre, se seguía poniendo la mesa, es decir, se la armaba para comer y desarmaba inmediatamente después"*[7]. De ahí vendría la expresión de "poner la mesa" que aún hoy seguimos usando.

A medida que se iba trazando un espacio arquitectónico destinado al momento de los placeres gustativos, se fue dando también un lugar para cada persona en la mesa. Fue entonces cuando las sillas y los bancos tomaron un papel único al momento de la comida. Por ejemplo, la celebración de un banquete precisamente requería que los comensales ocuparan cada uno un lugar en la mesa. De modo que la palabra banquete tuviese su origen por los bancos o *banquetas* designadas a cada invitado.

Posteriormente la idea del comedor como el lugar destinado al momento de comer viene a aparecer alrededor del siglo XV cuando la clase burguesa europea le asigna un espacio en la casa. Ya no sería el gran salón social el lugar predilecto para celebrar la cena, ya que generalmente este tenía un carácter múltiple: el lugar para charlar, hacer la visita, festejar etc. y mucho menos la cocina en donde estrictamente se preparaba la comida. Ahora el comedor cuenta como el lugar para oficiar una reunión con el pretexto de compartir los alimentos acompañados por la conversación. Del mismo modo, el comedor aparece cuando se generaliza el uso de la vajilla y los cubiertos, elementos que brindan un toque de suntuosidad y distinción a la mesa. Así pues, el ejercicio de comer se entiende ahora no tanto como la satisfacción

7 ARRIBAS, Alejandro, "El laberinto del comensal, los oscuros símbolos de la comensalidad", Alianza Editorial, Madrid España, 2003. Pág. 171

de una necesidad sino más bien como la oportunidad de relacionarse por un lado, y por otro el de dar una muestra de ostentación de una clase social, que se manifiesta a través de la distribución de manjares en un espacio común.

Ese momento circula entre lo placentero y lo confortable. Si al momento de sentarse a la mesa y servida la comida existe un tipo de jerarquización, cuando se realiza el acto, esa ordenación social tiende a disiparse: todos comen del mismo alimento, todos comparten el mismo placer gustativo. Sumado a esto, como indicaba anteriormente, el comedor es un espacio propicio para dar cabida a la conversación, ya sea para halagar el sabor de la comida o para comentar lo realizado durante el día, el comedor se convierte en un espacio de comunicación e interacción. De modo *que saborear una misma comida, someter al aprecio y sabiduría de la lengua unos mismos manjares y unos mismos sabores tiene ya por lo pronto la codificación simbólica de que los comensales desean compartir una misma satisfacción y placer poniéndose unos al lado de los otros. Si al acto de comer se añade el arrullo de la palabra, vemos entonces que se crea además un condimento verbal, esa salsa especial que da al acto de comer el toque convivial*.[8]

Invitar o ser invitado a la mesa tiene como finalidad entrar a hacer parte de una intimidad en relación a otros. Se diría que uno generalmente no comparte alimentos con desconocidos, y en ese sentido compartir la mesa representa un acto de confianza y aprecio; uno confía en los alimentos que va a tomar porque confía en quien los proporciona. En el momento en que *introducimos los objetos del gusto en nuestro propio cuerpo, se convierten en uno. Dado que degustar y comer altera nuestra propia constitución, su ejercicio requiere de la confianza; debemos confiar en que los alimentos que tomamos son saludables y no venenosos y, así, confiamos no solo en la calidad de los objetos que vamos a comer sino también en la amable disposición de nuestros compañeros de mesa y en aquellos que son responsables de preparar nuestra comida*.[9]

De este modo, al momento de traer un invitado a la mesa se habla de un acto de aprecio y cordialidad, hacer parte de una celebración, una cena conmemorativa o una comida familiar representa la intención,

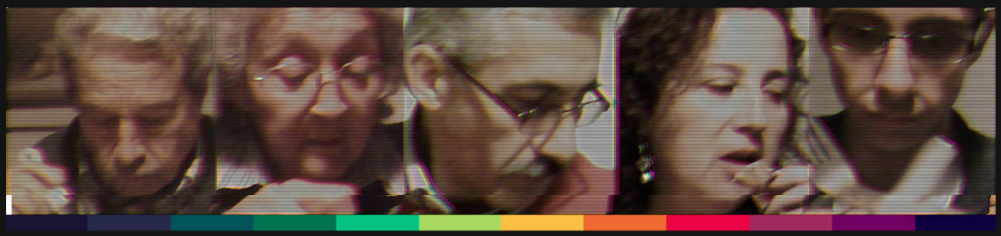
8 Ibíd. Pág. 64.

9 KORSMEYER, Carolyn, "El sentido del gusto: comida, estética y filosofía", Ediciones Paidó, Barcelona España, 2002. Pág. 254

tanto si se es invitado como anfitrión, de estrechar lazos sociales y participar de una familiaridad que se sitúa en el terreno de lo privado. Estas dinámicas corresponderían a la manera en que se dan las formas de comer dentro de la casa, siendo muy diferentes las de un restaurante, un puesto de comidas en la calle o incluso un comedor comunitario, lugares en los que se dan otras maneras de socializar a través del espacio y la comida.

Por otra parte, cuando se habla de ubicar el comedor en la casa es preciso tener en cuenta el número de puestos con que se va a contar, lo cual está directamente relacionado con el número de integrantes en la familia y a la vez tiene que ver con el área destinada en la casa para su uso. Hoy en día, el tamaño de las mesas de comedor ha sido notablemente reducido a solo cuatro puestos en contraste con los grandes comedores que antiguamente se usaban en las casonas y quintas. Esto debido a la modificación del concepto de gran familia, o familia extensa la cual incluía mamá, papá, hijos, abuelos, tíos, sobrinos, primos y demás. Ahora se trata de una familia nuclear en la que solamente participan mamá, papá e hijos y por ello mismo viven en un espacio mucho más reducido. De modo que, el lugar para el comedor será compartido en la mayoría de las veces con la sala de estar.

La colocación del comedor viene acompañada también por muebles y otros enseres que le brindan un carácter prestigioso, es así como la alacena, el cuadro con la imagen de bodegón de frutas, el reloj de pared, la ubicación de la luz, entre otros elementos, hacen parte de una puesta en escena que viene regida por una serie de protocolos que especialmente se han venido manifestando sobre todo en el sector de clase media, en donde en las casas por lo general existe un espacio conocido como el comedor.



/EN UN ABRIR Y CERRAR DE BOCAS/

Play

SP

EN UN ABRIR Y CERRAR DE BOCAS

El proyecto

El proyecto "En un abrir y cerrar de bocas" tiene como objetivo descubrir cómo funcionan las dinámicas de la familia reflejadas en la acción de socialización que tiene lugar en la mesa, específicamente en el comedor. En este caso tomo como objeto de grabación a los integrantes de mi núcleo familiar. En ellos busco reconocer las maneras y comportamientos que le son propios a cada uno en relación al espacio, los objetos y en últimas, al otro. En primer lugar decidí realizar una descripción particular de cada uno a través de historias y micro relatos en los que se detallan conductas recurrentes, enunciación de frases, rememoración de momentos y lugares; todo ello en relación a la comida y la mesa. Posteriormente abordo el momento de comer a través del video y la cámara escondida como dispositivos para reconocer y reafirmar esos comportamientos anteriormente descritos. Hago uso de este medio ya que más allá de cualquier otro medio de representación, el video me permite hacer una lectura del momento de la cena para luego recrearlo a través de una puesta en escena.

Sabores relatados

Los siguientes micro relatos corresponden a la lectura que yo hago acerca de los integrantes de mi familia. Cada vez que estamos compartiendo la mesa cada uno de ellos incurre en algún comportamiento que yo interpreto y asocio con cada una de sus personalidades. Me gusta resaltar esas pequeñas frases, dichos y gestos porque me hacen pensar en quien soy y la manera en que me identifico a través de ellos.

¡A comer papas, arroz y carne!

-¡A comer papas, arroz y carne! -es la frase favorita de mi abuelo cada vez que alguien lo llama a la mesa, y es que sea la hora del desayuno, el almuerzo o la cena, se levanta animado de la cama o del sillón para pasar al comedor antes que cualquiera. Sabe que es a él a quien primero se sirve y no le importa ir comiendo de primeras, así nadie más se haya sentado. Últimamente se le olvidan las cosas, por ejemplo; si sale al parque en la mañana, en la tarde no lo recuerda, de modo que de pronto se le antoja volver a salir y dar un paseo. Claro si la tarde esta bonita. Lo mismo le pasa con la comida. Hay días en que no recuerda haber tomado onces y por eso le reclama a mi abuela con un "a mí no me han dado nada" y se declara con hambre. A veces sospechamos si es que de veras su memoria falla o es tan brillante como para hacernos creer a todos que es un olvidadizo. Sin embargo pienso que su acostumbrada exclamación tiene mucho que ver con la remembranza del pasado, cuando poca idea se tenía de lo que hoy se conoce como un plato balanceado. Seguramente en su tiempo la idea de un almuerzo completo era precisamente un platado de papas, arroz y carne. De todas formas no es gratuito que finalizando el almuerzo, mientras levanta el vaso de jugo para beber el ultimo sorbo apunte: "ahora sí, quedé satisfecho y bien alimentado".

De lo dulce y lo rememorado

Si de sabores se trata, quien endulza la casa es la abuela. Ella siempre es quien anda pendiente de que todo marche como se debe. Usualmente dedica la mayor parte de su tiempo a los quehaceres de la casa y es ella la que se ocupa de que nadie se pierda de ninguna comida en el día. Cuida hasta de los más pequeños detalles: cambiar el mantel de la mesa, ordenar el cajón de los cubiertos, doblar y cortar todo el paquete de 100 servilletas "para que rindan y se vean ordenaditas". Es una verdadera cuidadora de casa. Usualmente al finalizar el desayuno, algún recuerdo la visita desde su infancia, alguna memoria de cuando vivía en la finca, por el tiempo en que ella, su hermana y su hermano pasaban horas jugando bajo los cafetales y por supuesto merendando. Me gusta oírla hablar de aquellos buenos tiempos porque siempre termina la historia con un "ah, nosotros sí que vivíamos

felices en ese tiempo". Pensándolo bien ha sido ella quien me ha inculcado el valor de la memoria. De niña recuerdo ser grabada cantando y recitando poemas en cintas de casetes, mientras ella limpiando o preparando algún postre en la cocina, me instruía y corregía. Ahora es a mi hermano a quien corrige cuando se comporta "maleducadamente" en la mesa. Y es que para ella el ser delicado es un acto apremiante: "mira-dice-, comer pan es sencillo, se toma en una mano y con la otra se parte un trozo pequeño, así es más fácil luego llevarlo a la boca".

De la sal y el travieso picante

Sal y picante es lo que no le puede faltar a mi hermano en la mesa. Ya sea al huevo, a la sopa, o a la ensalada, en definitiva tiene que ir en compañía de una "pizca de sal y un tal de picante". Le hemos dicho millones de veces que hay que tener mesura cuando de sal se trata, pero él se hace el loco e insiste diciendo: "Ay es un poquito no más". Yo digo que al ser el menor de todos, permanentemente lo invade una naturaleza obstinada, por eso todo el tiempo nos encontramos corrigiéndolo a la hora de comer: -"no pongas los codos en la mesa, no te chupes los dedos, come despacio no te atragantes.- Sin duda alguna, esta es la actitud de un adolescente de humor cambiante y personalidad insaciable. La mayoría de veces cuando estamos acabando de almorzar el interfiere con un "Ma, puedo repetir?" y al momento de oír la respuesta afirmativa él se levanta apresuradamente por más. Yo entre risas y viendo su desparpajo le grito "glotón! nos vas a arruinar", él se disculpa y se justifica diciendo que aún está en etapa de crecimiento. Después de todo, y como si fuera poco lo encuentro husmeando en la nevera en busca de algún bocadillo. Entre sus preferidos están el limón con sal, el tomate con sal, el lulo con sal. Yo siempre me doy cuenta de sus pequeños asaltos cada vez que encuentro el salero en su habitación. Muchas veces tratamos de advertirle: "muchacho al paso que vas a tener problemas en tus riñones", pero simplemente él se hace el sordo y agita aún más fuerte el salero. Yo creo que en el fondo, muy en el fondo, él sabe que la sal es su enemiga silenciosa pero al parecer, él no le tiene miedo a los atentados.

De los saberes sorpresivos

Cada vez que mi mamá trae un paquete a casa, mi hermano y yo intentamos husmear entre la transparencia de los envoltorios para ver si nos ha traído algo delicioso. "Cala, mira" dice cada vez que me quiere mostrar algo nuevo, y yo reconozco las palabras que invitan a un nuevo descubrimiento. Generalmente las sorpresas varían entre un curioso pocillo para tomar chocolate, y los ingredientes para la preparación de un postre delicioso, todos ellos son pequeños detalles que vuelven sorprendentes los días tempestuosos. Una vez nos hemos sentado todos a comer aprovecha el momento para repasar y cerciorarse de que las tareas asignadas hayan sido realizadas. Pediste la cita al médico?, fuiste a pagar el recibo? nos pregunta con cara inquisitiva y seguido lanza una mirada de reprobación, por supuesto a quien no haya cumplido con el deber fijado. Por lo demás siempre tiene un dato sobre alguna planta, fruta o esencia que hace bien al organismo o sirve para embellecer el cabello. Ha sido ella quien me ha inculcado el valor de la comida a través de toda mi vida y aunque me enseñó a cocinar y a hacer las compras desde que tengo 10 años, aún con 23 sigo recurriendo a ella para preguntar por el ingrediente secreto de los espaguetis con salsa. Como toda mamá, su sabiduría es infinita, es asombrosa su capacidad para reconocer desde lejos los alimentos que están frescos y los que no, que comprar y dónde comprar. "-no traigas esa, está muy roja, ya esta vieja-" me dijo una vez señalando la cebolla larga del aparador en el mercado. Con solo una breve ojeada, ella venía cuando yo apenas iba.

Del apetito intempestivo

Mi papá es de los que les gusta comer fuera de horas, a deshoras. Pueden ser las diez u once de la noche y sin razón aparente y sólo porque se le antoja, aparece en la cocina para prepararse un caldito de papa. Se toma el trabajo de pelar y cortar las papas, picar finamente cilantro y cebolla, y mientras espera a que el agua llegue a su punto de hervor, aprovecha para comer pan de a pocos. Me gusta pensar que el olor a caldo lo hace recordar su infancia, su casa y la sazón de la abuela. Según sé, le encanta picar, mecatear. Le maravilla encontrar cada vez más el gusto por un alimento, inmiscuirse y perderse entre el sabor ya conocido; él es lo que se llama un picador. Es así como suele encontrar pequeños deleites con los sabores fuera de los que se encuentran en la mesa, por ejemplo una torta de vino acompañada de tinto (preferiblemente sin azúcar) sería su combinación predilecta en lo que a un postre respecta. "galardóname con un tinto" es lo que le dice a mi mamá cualquier domingo en la tarde después de almorzar. Y es que pocas veces se lo ve sentado en la mesa, exceptuando los fines de semana que son los días que dedica al descanso. Contrario a mi mamá, no le gusta hacer mercado, le aburre, pero en cambio repetidas veces nos sorprende con manjares con los que se topa del trabajo a la casa, es así como le encanta experimentar el placer inmediato de las delicias gustativas, haciéndonos cómplices de sus apetitos intempestivos.

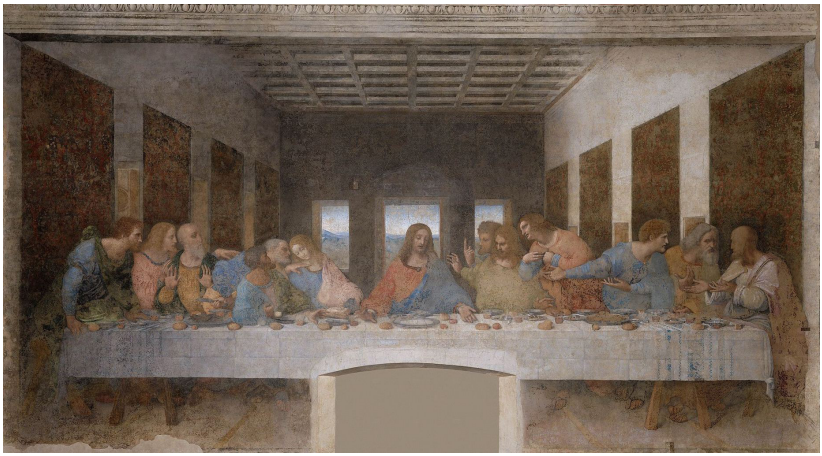
Tratamiento de la imagen: una reflexión sobre la última cena

Al abordar el video como medio plástico para la realización del proyecto, empecé por filmar a mi familia al momento de cenar ubicando la cámara en un punto fijo en donde se pudiese apreciar el cuadro de cuatro personas teniendo un momento de comunión. La disposición del lugar y la manera en que cae la luz sobre la escena hablan de unas formas de representación de la acción.





Una vez realizadas estas primeras exploraciones note que esa decisión tomada con respecto a la ubicación de la cámara guardaba una relación con lo pictórico. De ahí entonces me remití a las representaciones de cenas en la historia de la pintura, encontrando *la última cena* de Leonardo da Vinci como la imagen hacia la que quería acercarme.



En ella Jesucristo aparece rodeado por los doce apóstoles al momento de la celebración de su última cena. Da Vinci realiza un estudio minucioso de la forma para poder transmitir las expresiones de asombro y abatimiento de cada uno de los personajes del cuadro al escuchar las palabras de cristo: *'Uno de vosotros me va a traicionar'*. El estudio de la perspectiva, la luz, el color y la anatomía forman un conjunto que refleja un estado de agitación manifestado a través de las diferentes corporalidades adoptadas por cada uno de los personajes. *"El estado interno del alma se refleja de diversas maneras en los distintos gestos del rostro. Uno, se muestra colérico; otro, simpático; aquel, admirado; el otro decepcionado, y este otro, pensativo o meditabundo"*.[10] El cuadro da pie para extraer más de una interpretación sobre la identidad de cada uno de los apóstoles; aquí el pintor les proviene personalidades enigmáticas a través del movimiento de las manos, las posturas del cuerpo y los gestos faciales. Es como si cada uno de ellos tuviera en el cuadro un propósito por el que estar ahí, de modo que el conjunto completo permite la lectura de una narrativa a través de la imagen.

10 HEYDENREICH, Ludwig, "La última cena de Leonardo da Vinci", Ed. Alianza, Madrid España, 1982. Pág. 23.

En ese sentido el ejercicio de filmar a mi familia me dio la posibilidad de leer a cada uno desde una perspectiva diferente.

Después de realizar unos cuantos ejercicios y posteriormente, al revisar el material filmado, pude advertir que a pesar de que yo misma hacia parte de la escena, no me daba cuenta de muchas situaciones que tenían lugar en ese mismo momento, frente a mis ojos, sino que solamente pude detectarlas al momento de examinar la filmación. Esto me dio la posibilidad de generar una lectura de la acción a través del dispositivo. Si la pintura representa el modo de lectura y representación de un pasaje bíblico, para mí, en este caso, el modo de representación del paisaje cotidiano se da a través del video.

La cámara y el ojo escondido

Las imágenes que hallé sin embargo no me fueron suficientes para revelar lo que estaba buscando con respecto a cada personaje. Si las primeras exploraciones me habían mostrado el grupo dentro de un marco, lo que quería ahora era inspeccionar a cada uno por separado. Sin embargo cuando en diferentes ocasiones intenté filmar la acción con una cámara de video corriente, note que la presencia de la cámara acaparaba la atención hasta el punto de generar una sensación de incomodidad. Fue entonces cuando tomé la decisión de usar una cámara escondida que apuntara directamente al rostro de cada persona en la mesa.





La cámara escondida es aquella que está ubicada de tal manera que la persona que está siendo filmada desconoce su existencia. De esta manera me fue posible camuflar una cámara espía en lugares que fueran poco visibles: en un florero, en una diadema, en unas gafas. La idea de cámara escondida funciona de diferente manera a cómo funcionan las cámaras de vigilancia. Ya sea en un banco o en supermercado, estando en los lugares públicos se tiene la conciencia de que se está siendo observado, no así en al ámbito privado. Una cámara en casa supone la invasión al espacio privado. *"Se ha de entender el espacio privado, no sólo como aquel sobre el cual ejercen dominio un grupo o persona determinada, mediante su propiedad, sino como una espacialidad que tiene características diferentes y que está compuesta en primer lugar por el espacio individual, que proporciona la intimidad y cuyo acceso es limitado".*[11]

11 "Conceptualización del espacio Público", consultado en: http://www.unalmed.edu.co/~paisaje/doc4/concep.htm, Grupo de Investigación en Arquitectura y Paisaje, [Consulta: 06 de noviembre de 2014]

Referentes Artísticos

GRETA ALFARO

Nacida en España en el año de 1977, graduada en bellas artes en 2001. Greta Alfaro aborda la cotidianidad como tema de trabajo valiéndose de la fotografía, el video y la instalación. En ese reflexionar acerca de lo habitual le interesa señalar esas rupturas que rompen la lógica de lo cotidiano. Una de sus obras titulada *"Budapest y Viena"*, inicia con la indagación alrededor de unos negativos fotográficos encontrados en un mercado de pulgas; aquellos negativos consisten en las fotografías de una serie de personajes sentados alrededor de una mesa, quienes precisamente están celebrando el momento de la cena. La artista interpreta este momento como un episodio cargado de conflictos y eventos que solo pueden tener lugar allí mismo, en la mesa. La obra consiste en la instalación de una mesa de comedor en un cuarto poco iluminado y en ella diferentes objetos regados, rotos, desacomodados que representan el vestigio de una cena en compañía. En contraste cuelga en la pared una de las fotografías encontradas, habiendo sido ésta manipulada digitalmente.





Greta Alfaro, **Budapest y Vienna**, 2007, instalación con fotografía muebles y objetos. Fotografía 100 x 210 cm.[12]



Greta Alfaro, **Budapest y Vienna**, 2007, Fotografía 100 x 210 cm.

12 Tomado de: http://www.gretaalfaro.com/work/budapest/budapest.html

Otro de sus trabajos que tambien llamó mi atencion fue el video titulado *"in ictu oculi"* el cual consiste en una metáfora acerca de los comportamientos que se revelan en el acto de comer. Una mesa puesta en medio de un paisaje desolado y en ella un banquete listo para ser devorado se encuentran a la espera de ávidos comensales. A medida que corre el video la aparicion de una horda de buitres comienza a invadir el espacio hasta llegar al punto en el que toda la mesa se satura de pájaros que luchan por los alimentos alli dispuestos. Al finalizar, el lugar queda totalmente transformado: copas rotas, platos destrozados y comida despilfarrada constituyen la evidencia de un banquete celebrado entre tan desestimadas aves.



Greta Alfaro**, IN ICTU OCULI**, 2009, Fotogramas de video, Monocanal, 10'.[13]

13 Tomado de: http://www.gretaalfaro.com/work/In%20Ictu/InIctuVideo.html.

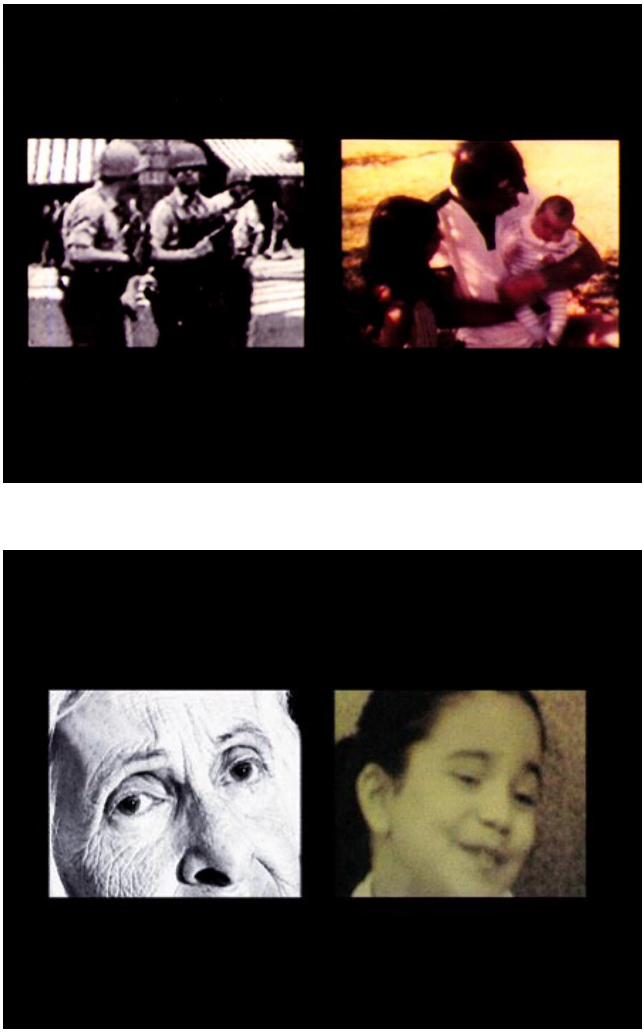
Aquí la cámara obedece a una suerte de "ojo vigilante" que descubre las maneras en que se relacionan estos animales. Es entonces como se revela cuál de ellos llega y come primero, cuales pueden situarse sobre la mesa y comer directamente de los alimentos y por último, que otros recogen del piso las sobras que van resultando. Esto tiene que ver con una categorización social que tiene cabida aun en estos grupos de animales. Por otro lado es importante resaltar la carga simbólica que ha sido concedida a la imagen del buitre. Su aparición en el arte y la literatura ha estado a menudo ligada a una conducta viciada, enfermedades y muerte, posiblemente debido a sus hábitos alimenticios. De esta manera la imagen provoca una especie de malestar que a la vez nos es familiar.

Tomo como referencia la obra de Greta Alfaro ya que asume como objeto de trabajo las relaciones sociales que tienen lugar alrededor de la mesa, relaciones que vienen a ser representadas a través de una puesta en escena como sucede en *Budapest y Viena*. De aquí tomo ese modo de escenificar un aconteciendo para materializar mi propio trabajo en cuanto al uso del espacio y el motivo instalativo. Por otro lado el hecho de usar el video como medio para documentar una secuencia y así generar un choque como sucede en *In ictu oculi*, es otra de las características de las que pude valerme para elegir su trabajo.

GABRIELA GOLDER

Artista visual nacida en Buenos Aires, Argentina. Sus medios de trabajo son el cine, el video y la instalación, medios que le permiten abordar cuestiones sobre la memoria y la identidad. Tras haber sobrellevado el periodo de la dictadura militar en su país, sus trabajos tienen mucho que ver sobre la marca que deja en ella éste acontecimiento. Su trabajo *"En memoria de los pájaros"* habla precisamente sobre la memoria reconstruida a través de fragmentos de video. El recuerdo de días pasados en compañía de su familia la llevan a buscar en viejos videos caseros imágenes sobre su infancia; imágenes intimas que se contraponen a imágenes que hacen parte de la historia colectiva del país, todo ello con el fin de recomponer el pasado y así mismo establecer una propia identidad. *"La cámara es la memoria recuperada, en busca de un imposible, un inimaginable un indecible. Dos imágenes paralelas bordean un intervalo negro, allí donde*

no hay imagen hay vacío".[14]



Gabriela Golder, **En memoria de los Pájaros**, 2000, Fotogramas de video, Monocanal 17'.[15]

14 BARREDA, Fabiana, En memoria de los pájaros, consultado en: http://www.gabrielagolder.com/enmemoria1.htm, [Consulta: lunes 07 de julio de 2014].

15 Tomado de: www.gabrielagolder.com/enmemoria.htm

Lo que me llama la atención de este trabajo es precisamente esa labor de recolección de fragmentos del pasado producto de una inspección a partir de un material de archivo, ejercicio similar al que yo había venido desarrollando sobre los videos caseros de mi familia. Además también se hace presente ese cuestionamiento por la memoria que viene a ser reconstruida a través de fragmentos. *En un abrir y cerrar de bocas* es justamente eso, la reconstrucción, la representación de un momento especifico a través de fragmentos de video que yo elijo y recompongo.

Por otro lado, tomo como referencia el trabajo *"Conversation Piece"*, video instalación que consiste en tres proyecciones simultáneas en las que las protagonistas son una abuela y dos niñas leyendo el manifiesto comunista. Como si se tratara de la lectura de un cuento de hadas la abuela lee a las niñas quienes interrumpen ocasionalmente para preguntar por el significado de alguna palabra u concepto desconocido. Es así como el retrato de familia queda escenificado con el propósito de transferir sabiduría de una generación a otra. En ese sentido podría decir que en mi familia uno de los modos de transferencia de conocimiento está dado a través de la comida y la preparación de los alimentos. Lo interesante de la instalación es la forma en que se proyecta la imagen a manera de tríptico, una perspectiva visual que conjuga la historia política y social, la historia del arte, y la historia familiar.



Gabriela Golder, **Conversation Piece**, 2012, Videoinstalación de 3 canales, HD, 18'. [16]

16 Tomado de: www.arte-sur.org/es/artistas/gabriela-golder-2/

FESTEN /La celebración

En 1998 se estrena en Dinamarca la película Festen (la celebración) dirigida por Thomas Vinterberg, una producción perteneciente al movimiento cinematográfico surgido en 1995 denominado como *dogma 95*. El movimiento propone la creación de filmes sencillos en su elaboración y en los que intervenga al mínimo la post producción, teniendo como objetivo principal la representación de la realidad tal y como es capturada. La trama se desarrolla alrededor de una solemne celebración: el cumpleaños número 60 del patriarca de una familia tradicional en Dinamarca. A la casa, una refinada mansión, arriban un grupo considerable de familiares y amigos, entre ellos los integrantes de la familia nuclear: tres hijos que regresan a casa, cada uno con contrariedades y dilemas que vendrán a desarrollarse a lo largo del filme.



Festen, Thomas Vinterberg, 1998, poster oficial de la película.[17]

17 Tomado de: http://www.taringa.net/buscar/mi/?q=Thomas+Vinterberg

Estando la familia reunida en el salón principal se realiza el tradicional discurso, el baile y la cena. Y es precisamente en el momento de la cena cuando se desencadenaran una serie de conflictos familiares y la revelación de secretos que habían estado por mucho tiempo ocultos. Este es el momento cúspide en donde irrumpen los temperamentos de cada uno: rebeldía, resignación, resentimiento, negación y evasión ante las evidentes problemáticas que se van descubriendo poco a poco. Aquí es donde coincide mi trabajo en la descripción de cada uno de los integrantes de mi familia en sus comportamientos y posturas frente al momento de comer y el sentarse a la mesa.



Festen, Thomas Vinterberg, 1998, fotograma de película.[18]

18 Tomado de: http://doncacte-nonmais.blogspot.com/2011/07/festen-dog-me95-no-1.html



LA OBRA

El título:

En un abrir y cerrar de bocas alude directamente a la frase "en un abrir y cerrar de ojos", expresión comúnmente usada para referirse a un acontecimiento que tiene lugar en un fragmento de tiempo. No basta sino un parpadeo para que suceda algo en una fracción de segundos. La evocación de esta frase desde un comienzo hace referencia a la mirada, que en este caso estaría relacionada con la formas de indagación que yo hago de un momento específico: la cena, la cual está siendo captada a través de un dispositivo. Sin embargo cambio la última palabra en la frase, ojos por bocas. Con este cambio pretendo referirme a la acción de comer que se da a través del ejercicio fisiológico de abrir y cerrar la boca. En un abrir y cerrar de bocas se ubica en un juego de dobles sentidos que indica al espectador que hay algo que se está mirando, y que además, hay algo que se está comiendo.

El video:

Al momento de filmar a cada persona tuve en cuenta dos perspectivas: una toma frontal, es decir la cara del personaje, y una toma subjetiva, la visión de cada uno en relación al espacio y los demás sujetos. En la recolección de estos dos tipos de imágenes tuve que usar dos tipos de cámaras en diferentes momentos. De modo que tuve que valerme de varias cenas para centrarme en una sola persona.

Por otro lado, mi elección de realizar los registros a la hora de la cena tuvo que ver con el hecho de que este es el momento en el que nos reunimos la mayoría de los integrantes de la familia para compartir la comida y así también comunicarnos acerca de las actividades realizadas durante el día. Otro de los factores que me hizo elegir este momento fue el tipo de comida que por lo general se sirve en mi casa en las horas de la noche. En una de las oportunidades que tuve de realizar el registro a la hora del almuerzo note que la comida acaparaba la secuencia, ya fuera por los colores o por la cantidad. Además el tipo de luz que quedaba en registro a esa hora del día no

era el que quería lograr en el trabajo. No así sucedía a la hora de la cena, en la que la comida no tomaba tanto protagonismo, y la luz que iluminaba la escena era una luz artificial que le brindaba calidez a la imagen.

Luego de tener un archivo de varios videos de un solo personaje, el paso siguiente en la edición fue elegir fragmentos en los que me interesaba enfatizar en el gesto, la mirada y el uso de los utensilios, y de esa forma crear un juego de continuidad entre las imágenes desde la perspectiva frontal y subjetiva de cada uno.



Fotogramas, **video #1**, Fila de arriba: vista frontal, Fila de abajo: vista subjetiva.



Fotogramas, **video #2**, Fila de arriba: vista frontal, Fila de abajo: vista subjetiva.

El televisor:

Pensando en la manera de presentar los videos realizados, decidí que éstos irán reproducidos en pequeños televisores. La idea de usar este objeto como emisor de mi trabajo tiene que ver con la posibilidad de convertir un objeto cotidiano en un objeto artístico, que viene a representar un alguien situado en un lugar específico.

Además de entender el televisor como un objeto que comúnmente está relacionado con el mobiliario doméstico, el televisor también representa un medio de reunión. Esto tiene que ver con el espacio que tradicionalmente se le ha atribuido dentro de la casa: la sala o el comedor. Espacios de uso compartido por los miembros de la familia que al mismo tiempo que se reúnen para ver la televisión, la disfrutan, la comentan, la discuten. A diferencia del cine de gran pantalla, "la tele" y el espacio en donde se manifiesta, permiten establecer un lugar común, ya sea de cordialidad o disparidad. *"(...) No ocurre lo mismo con la pequeña pantalla que se ve en casa, con la luz y la familiaridad del decorado cotidiano. Mientras que el cine pide silencio, la televisión origina opiniones, conversaciones, toda una serie de observaciones y comentarios."*[19]

El televisor ha adquirido un valor simbólico dentro de la casa: es la pantalla que ofrece una mirada al mundo exterior desde el espacio interior. El televisor se ha convertido en objeto de culto que en palabras de Baudrillard, la mayoría de las veces esta situado sobre un pedestal/aparador en el cual se centra toda la atención como objeto de información, de emisión.[20]

En este caso me valgo de la pantalla chica para trasladar lo que sucede en un espacio interior a un espacio exterior, público. De este modo el objeto abandona *su ámbito privado, el espacio al que pertenece, del que es parte*[21], para adquirir una aproximación a lo corporal; se asemeja a

19 LIPOVETSKY, Gilles, "La pantalla Global" Ed. Anagrama, Barcelona, España, 2009 Pág. 218.

20 BAUDRILLARD, Jean, "Crítica de la economía política del signo", Siglo XXI Editores, México, 1979, Pág. 39.

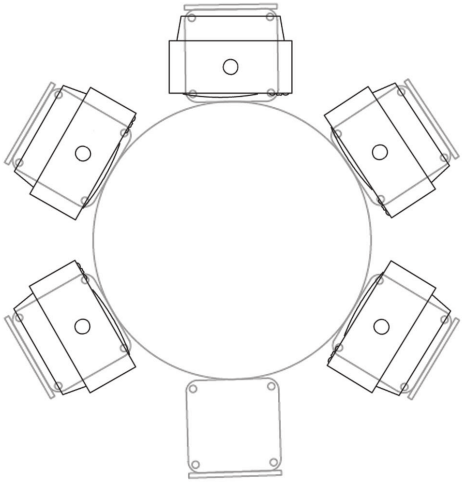
21 PÉREZ, Inés, "La domesticación de la "tele": usos del televisor en la vida cotidiana. Mar del Plata (Argentina), 1960-1970", Revista Historia Crítica,

la cara, al puesto, al lugar de cada uno.

La instalación:

La presentación del proyecto está concebida a través de una instalación que se asemeja al lugar del comedor de mi casa: una mesa redonda de seis puestos iluminada en el centro, dentro de una habitación oscura. Aquí, en vez de comensales en cada puesto ira instalada una pantalla de televisión que reproducirá la imagen de cada uno de los integrantes de mi familia, sin contar con la mía. En el lugar de mi puesto estará situada una silla vacía en la que los espectadores podrán sentarse para así poder hacer parte del momento de la cena. En ese interactuar con la obra desde mi lugar se convertirán en testigos de mi propia mirada.

VISTA SUPERIOR

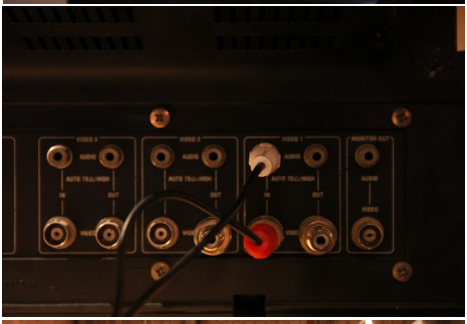


Nº 39, Bogotá, septiembre-diciembre, 2009. Versión PDF Pág., 85. Consultado en: http://historiacritica.uniandes.edu.co/view.php/606/index=1.php?action=edit&id=606#54













CONCLUSIÓN

Durante todo este proceso de formulación y producción del proyecto conseguí determinar cuál es la mirada que yo tengo de mi propia familia a través de la compilación y posterior selección de cierta cantidad de imágenes que fui recopilando mediante la cámara espía. En ese proceso de grabación, saber que yo era la única que estaba consciente del uso de este dispositivo me llevo a poner cuidadosa atención en cuanto a movimientos, gestos, formas de comer y comunicarse en la mesa. De modo que desde ese primer acercamiento pude ya responder al motivo de indagación sobre mi propia identidad, reconociendo y reafirmando quien soy y quien no soy a través de la observación de comportamientos, conductas y prácticas en relación a la comida y la mesa.

Teniendo en cuenta que el momento de la comida hace parte de muchos de los momentos cotidianos que nos permiten establecer vínculos sociales, creo que es preciso observar con detenimiento nuestros propios entornos para poder brindar una valoración sobre quienes somos. Creo que aquí tiene que ver el motivo artístico, desde el cual se pueden generar reflexiones y miramientos a partir de un momento específico, que posteriormente es posible abordar desde un medio plástico u audiovisual.

BIBLIOGAFÍA

•**LONDOÑO**, Patricia, *"Cartillas y manuales de urbanidad y del buen tono"*, Revista Credencial Historia, Edición 85, Bogotá enero de 1997.

•**CARREÑO**, Manuel Antonio, *"Manual de urbanidad y buenas maneras"*, Ed. Plaza y Janés, Bogotá Colombia, 1998.

•**MENDOZA**, Carlos, MÉNDEZ, Francisco, *"Pan, Hambre y trascendencia: Dialogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer"*, Editorial UIA. Encías Religiosas. Programa Fe y Cultura, México, 2009.

• **ARRIBAS**, Alejandro *"El laberinto del comensal, los oscuros símbolos de la comensalidad"*, Alianza Editorial, Madrid España, 2003.

• **KORSMEYER**, Carolyn, *"El sentido del gusto: comida, estética y filosofía"*, Ediciones Paidó, Barcelona España, 2002.

• **HEYDENREICH**, Ludwig, *"La última cena de Leonardo da Vinci"*, Ed. Alianza, Madrid España, 1982.

• **PÉREZ**, José Ramón, *"El arte del víde : introducción a la historia del vídeo experimental"*, Ediciones del Serbal, Barcelona España, 1991.

• **LIPOVETSKY**, Gilles, *"La pantalla Global"* Ed. Anagrama, Barcelona, España, 2009.

• **BAUDRILLARD**, Jean, *"Crítica de la economía política del signo"*, Siglo XXI Editores, México, 1979.

WEBGRAFÍA

• **AMANN**, Atxu, *"El espacio doméstico: la mujer y la casa"*, Documento en línea [archivo PDF], Universidad Politécnica de Madrid, departamento de Proyectos Arquitectónicos, 2005. Consultado en: http://oa.upm.es/164/1/ATXU_AMANN_ALCOCER.pdf

• Grupo de Investigación en Arquitectura y Paisaje, *"Conceptualización del espacio Público"*, Universidad Nacional de Colombia, Medellín, 2000, consultado en: http://www.unalmed.edu.co/~paisaje/doc4/concep.htm

• **PÉREZ**, Inés, *"La domesticación de la "tele": usos del televisor en la vida cotidiana. Mar del Plata (Argentina), 1960-1970"*, Revista Historia Crítica, Nº 39, Bogotá, septiembre-diciembre, 2009. Versión PDF Pág. 85. Consultado en: http://historiacritica.uniandes.edu.co/view.php/606/index=1.php?action=edit&id=606#54

• Greta Alfaro http://www.gretaalfaro.com/

• Gabriela Golder http://www.gabrielagolder.com/

En un abrir y cerrar de bocas

Alejandra Castañeda Rodriguez

Video - Instalación

2014