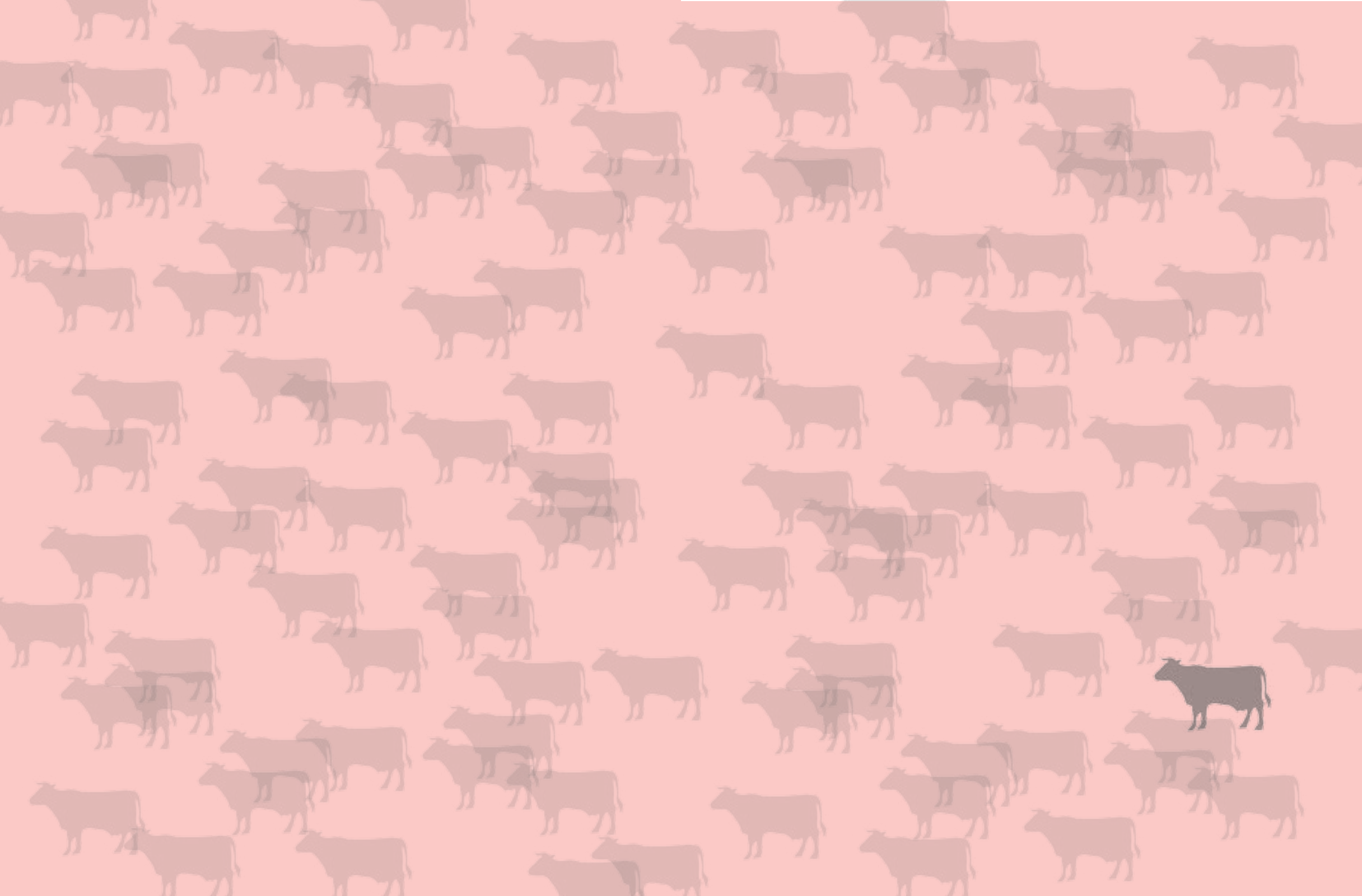




*Valeria Leal Díaz*  
• EI BANQUETE •  
*Trabajo De Grado*  
ARTES VISUALES







EL BANQUETE

## El banquete

Es muy difícil determinar claramente y desde un principio el rumbo que tomará un proyecto a lo largo de su desarrollo. En mi caso una pequeña cabeza de cerdo de chocolate fue un objeto suficiente para cambiar el curso de mi investigación de trabajo de grado, la cual antes tenía como tema las formas de percepción sensorial a través de los dispositivos de exhibición, refiriéndome a vitrinas museográficas y de otros tipos, que permiten la exposición de un objeto pero creando al mismo tiempo una barrera física entre éste y el espectador.

En una feria de diseño independiente me encontré con una marca de chocolates artesanales llamada "Alta Gracia". Sus productos son cabezas de diferentes animales en chocolate de leche, semiamargo y blanco, con relleno de mermelada de diferentes sabores. El realismo y detalle de las piezas es impecable, lo que hace que los chocolates parezcan un objeto decorativo más que comestible. Entre los animales que representan se cuenta la jirafa,

el oso, el gato, el león, el orangután, el camello y hasta la oveja. Pero el que llamó mi atención y destacó entre los demás fue el marrano, que con el mismo detalle y sutileza de los demás, logró despertar mi interés más que los otros.

Creo que la razón por la cual me intereso fue que esta me recordó un poco a la cabeza del cerdo cuando se prepara la lechona y este contraste de imágenes junto con el olor a chocolate llamó mucho mi atención. Una imagen que generalmente es tan tosca y poco atractiva como una cabeza de cerdo, se convierte en una belleza azucarada que con su aroma, tamaño y presentación nos hacen una seductora invitación a probar su sabor. Extraña invitación, ya que en mi caso las características de este objeto combinadas crean un contraste de contextos, expectativas, momentos, formas y sabores en la mente.



Imagen "Alta Gracia"  
<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=194292670694884&set=>

Una atractiva pieza de chocolatería de cualquier tipo abriéndose paso a una boca abierta esperando degustarlo sería una escena muy deseable.

Pero considerando la forma de este objeto en específico, la imagen se torna una escena más macabra que atractiva. Coincidentalmente los ojos del animal parecen mirar hacia el lente de la cámara, dando la sensación que el pobre animal te mirara fijamente mientras se dirige a su triste final.

Compré un chocolate igual al de la foto y lo llevé a mi casa con la intención de que de alguna manera este objeto, junto con otros que yo había hecho, me ayudaran a entender qué cosa estaba sucediendo en mi proceso de investigación.

Al principio, éste me hizo dudar sobre los objetos que pensaba utilizar en mi proyecto, sentí que lo que tenía no era suficientemente fuerte para expresar claramente lo que quería decir, que aunque en mi cabeza estaba claro, no había tenido mucha suerte exteriorizando y poniendo en palabras mis ideas. Más que eso, la pieza en chocolate no había logrado mucho hasta unos días después, cuando me encontraba en la oficina de mi papá, la cual queda justamente al lado de un local



"La gustosita"

(La gustosita) donde exclusivamente venden lechona, lo que hace inevitable que a ciertas horas del día el olor a carne de cerdo se cuele por las ventilaciones e intoxique la oficina con ese aroma. Generalmente el olor a comida en espacios pequeños me molesta, pero ese día en particular gracias a que no había comido nada desde la mañana, el olor me atrajo y me jaló hacia la tienda a comprar una porción de la deliciosa lechona.

En un local no más grande de 3mt x 6mt, con una barra, 4 sillas, un mostrador y una nevera con algunas bebidas, un enorme lechón relleno de una combinación de su propia carne, arroz, lentejas y otros ingredientes, se exhibe gloriosamente en la vitrina. Es lo primero que se ve al entrar al establecimiento o al pasar frente a él. Entré y totalmente deleitada con lo que veía pedí la porción más grande en el menú, que tiene un valor de 6000 pesos colombianos y me la llevé a mi casa para comerla tranquilamente en mi cama frente al televisor.

Pasaron las horas y al otro día en la mañana cuando me dirigía a la universidad cerca de mi casa, me encontré con lo que pensaba era un gato durmiendo pero resultó ser un gato muerto, en rigor mortis con las patas estiradas y los ojos abiertos de par en par. Para mí esa imagen fue aterradora, casi se me salen las lágrimas. Durante todo el día estuvo vagando la escena en mi cabeza y en la noche casi no logro conciliar el sueño.

Días después volví a la oficina de mi papá, y pasé por el local de lechona. Por su ubicación destacada y central tuve una perfecta vista del lechón del día, con los ojos cocidos, la piel rostizada, su tronco sobre la mesa. Seguí derecho y de nuevo camino a casa lo vi otra vez, en esta oportunidad de frente; quedamos cara a cara, lo miré por unos pocos segundos y seguí mi camino. Volviendo a mi casa pasé por el lugar donde había visto el gato muerto días atrás y recordé la escalofriante imagen. Luego se me vino a la mente la cabeza del lechón cocinado sobre la mesa y pensé en lo extraño que era que a diferencia de la del gato, esta no me hubiera causado impresión alguna.

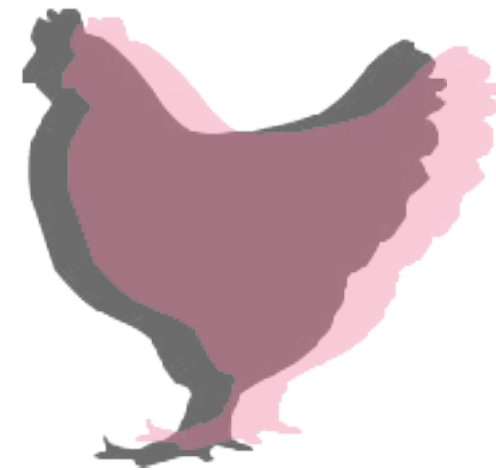
Ver el cadáver del gato fue para mí una experiencia casi traumática, pero varias veces había visto el cuerpo sin vida del cerdo tal vez

fue atropellado por accidente. Toda esta experiencia abrió una caja de preguntas en mi cabeza y me devolvió a la imagen del marranito de chocolate.

¿Porque la muerte de un animal me afecta más que otra? Estoy dispuesta a comer casi directamente del cadáver de un animal, pero otro no puedo ni verlo sin querer vomitar. Y luego recordando al marranito de chocolate descubrí que era una imagen que ya estaba acostumbrada a ver repetidamente en las visitas a la oficina de mi papá, dejé de ver el llamativo y tierno animal en chocolate como un bombón artesanal y se convirtió en un recordatorio de lo violento en el acto del comer.

Con ganas de responderme estas preguntas vi una serie de videos que exponían cómo los animales son procesados para consumo humano, el cerdo, la res, el pollo y el pescado. Todos en fábricas con líneas de producción muy parecidas, son asesinados, desangrados, desmembrados y empacados para la venta. Los videos son crudos y sin censura. Al terminar de verlos quedé impresionada y asqueada con todo lo que tenía que ver con consumo de carne, tanto que llegué a pensar que no volvería a comerla.

Los pollos son los animales más abusados del planeta, son mantenidos en enormes bodegas llenas de excremento y cadáveres de otras aves que mueren de estrés o por ataques cardíacos, también al ser alimentados con antibióticos para acelerar su crecimiento, sus patas no resisten el sobrepeso y se quiebran dejándolos agonizantes hasta llegar al matadero.





<https://www.youtube.com/watch?v=EOO5ugHK22w>



<https://www.youtube.com/watch?v=zels2DhKjLk>



<https://www.youtube.com/watch?v=cvw-d4Q7t->



<https://www.youtube.com/watch?v=dgtB-M1NILE>

Las gallinas utilizadas para la producción de huevos son amontonadas en pequeñas jaulas, lo que las vuelve violentas, así que bárbaramente con una cuchilla caliente cortan sus picos para que no se lastimen unas a otras. Los cerdos son sometidos a terribles condiciones de vida, lo que genera comportamientos neuróticos como masticar compulsivamente las barras de las jaulas o golpear su cabeza de lado a lado. En estas granjas de producción animal las muertes prematuras son más que comunes, y todos estos cadáveres son un recordatorio de la crueldad detrás de la producción de cerdo y otros animales.

Increíble y lamentablemente la idea de no comer carne no me duraría mucho, al otro día como todos, en casa me sirvieron el almuerzo, lentejas con carne molida y arroz, y totalmente desentendida de lo que había visto el día anterior, mezclé la carne con las lentejas y dejé el plato limpio.

No fue sino hasta el día siguiente haciendo mercado con mi mamá que me di cuenta de mi desinterés, ella me preguntó si quería llevar hamburguesas de pavo e inmediatamente me di cuenta que todo lo que había visto en los videos se me había olvidado, se borró de mi cabeza y lo remplazaron los pedazos de carne que había comido en su lugar. Irónicamente después de darme cuenta de esto seguí comiendo carne sin problema alguno.

Estoy totalmente consciente del proceso violento que se lleva a cabo para el consumo de carne animal y de cierta manera me afecta, pero no lo suficientemente como para que evite que coma carne. Tengo claro que para muchos no es el caso y cada vez más gente adopta el estilo de vida vegetariano y confieso que me encantaría ser parte de este grupo. Pero después de 22 años de crianza comiendo carne no es fácil, todo sobre ella para mi es llamativo, el olor, el sabor y hasta

su aspecto. Esta forma mía de ver las cosas es la que llama mi atención, este desentendimiento hacia el maltrato animal por decirlo así, que está por debajo de mi "necesidad" a la hora de comer carne.





¿Por qué comemos lo que comemos?

Desde el principio de los tiempos al igual que otros animales en la cadena alimenticia, el hombre es considerado como un ser carnívoro. Y desde entonces se ha dedicado a explorar sus límites gastronómicos. Los seres humanos se distinguen anatómica y fisiológicamente del resto de los animales por la gran variedad de alimentos que pueden incluir en su dieta. Su dentadura cuenta con los incisivos cortantes, los molares y premolares que trituran los alimentos como los herbívoros y los caninos puntiagudos de los carnívoros, también posee un gran sistema digestivo que comprende un estómago con poderosos jugos gástricos para desmenuzar las proteínas, un páncreas que produce enzimas para metabolizar hidratos de carbono, un hígado que emulsiona las grasas y un largo intestino que permite absorber gran cantidad de alimentos.

Ningún otro mamífero tiene una capacidad tan grande para adaptarse a tan diferentes condiciones, así que la cantidad de comportamientos alimentarios en el humano es muy amplia. Teniendo esto en cuenta la

cultura de la que hace parte cada ser humano es la que tiene la mayor influencia en cuanto a los hábitos alimenticios y es la misma que se encarga de crear paradigmas sobre lo que está “bien” o no comer.

El ser humano es muy hipócrita a la hora de escoger los animales que come, pues la sociedad ya tiene unos estándares establecidos y salirse de ellos es una idea poco convencional para la mayoría. La sociedad nos dice que está bien el consumo de la carne de res, y casi el 100% de la población carnívora la consume. La res por tanto, a los ojos humanos es un animal que está destinado en su totalidad para el consumo humano (Carne, piel, leche) y el hombre en general no tiene absolutamente ningún problema al respecto.



Pawel Kuczynski / Técnica mixta/ 2004 / Polonia

Pero ¿qué sucede cuando ponemos en esta misma situación a un animal que está bajo condiciones de domesticación, como un gato o simplemente un animal que por su apariencia, tamaño u otras características no ha sido considerado para su consumo, como la nutria, o el ganso? En estos casos la utilización de estos animales para dichos fines se convierte en algo impensable, incluso moralmente incorrecto.

En Colombia la Ley Nacional 14.346 de Protección Animal establece en su Primer artículo que “Será reprimido con prisión de 15 días a un año al que infligiere malos tratos o hiciere víctima de actos de crueldad a los animales”. Y en el segundo y tercer artículo se aclaran cuales serán considerados actos de maltrato y crueldad. La mayoría por no decir todos los puntos de dichos artículos parece que no aplicarían en los mataderos de animales para consumo humano. Y otros que deberían ser por lo menos respetados con los animales de producción de lácteos y huevos, son generalmente ignorados y no son sometidos a ninguna clase de regulación.

La no alimentación en cantidad y calidad suficiente a los animales, el hacerlos trabajar en jornadas excesivas sin proporcionarles descanso adecuado, la estimulación con drogas sin fines terapéuticos son solo algunas de las escenas que se viven día a día en estos establecimientos. Es escalofriante como el humano se atribuye el derecho de hacer lo que le plazca con un animal, solo porque social y culturalmente se le han atribuido características que “permiten” su consumo. La domesticación y otros elementos levantan una especie de escudo protector moral sobre ciertas especies, dejando a las otras a merced de la crueldad del hombre. No quiero que la afirmación anterior se malinterprete, está claro que todos los animales están a merced del hombre y su abuso sin importar su especie. Existen casos de maltrato animal alrededor de todo el mundo, tanto a animales domésticos, salvajes y de granja, pero son los que están sometidos a procesos de producción de ventas los que se ven potencialmente más afectados y desafortunadamente cuyos casos son los más ignorados.

Esta tranquilidad con la que el hombre maneja el tema del maltrato en la producción animal está directamente asociado a la objetualización del mismo. La industria alimentaria se ha encargado de darle un tratamiento de cosa

a lo que es animal, creando así un muro de sensibilidad casi impenetrable. La manera en que son empacados y vendidos los convierte en productos, quitándoles su condición de seres vivos. Los productos son simples objetos que se obtienen a cambio de transacciones monetarias y dándole estas características a la carne animal, se elimina cualquier tipo de remordimiento. Ya no es un ser vivo, es un objeto, esta es la diferencia entre la domesticidad del animal y su consumo.

Dicho lo anterior no considero que la crianza animal para consumo humano esté mal, teniendo en cuenta que la cadena alimenticia es un proceso natural, pero considerando nuestra condición humana de racionalidad, podríamos llevar a cabo estos procesos de una manera menos violenta.

Me propuse hacer una pequeña encuesta a veinte personas, partiendo de una lista de animales que se consumen en Colombia, preguntando si los habían probado o no y si la respuesta era no, preguntando también el por qué. Entre los animales estaban los de consumo común, como pollo, res, pescado, camarón, etc. y otros un poco más inusuales como el pato, el conejo y el cuy. Finalmente agregué animales controversiales como hormigas culonas, armadillo, babilla y tortuga. Terminada la encuesta fue muy evidente que todos los sujetos estaban familiarizados con la carne de res, pollo, cerdo, y comunes animales de mar, como langosta, camarón, pescado, etc. y no tienen ningún problema en consumirlos en casi cualquier presentación. Pero al mencionar los otros animales de pronto un poco más inusuales la respuesta fue casi siempre negativa, respuesta que iba muchas veces acompañada por una expresión facial de horror y asco. Cuando pregunté el por qué no habían probado el animal y si no lo harían me encontré con varias respuestas pero todas dirigidas a lo mismo.

Para ellos son animales que no se comen, ya sea porque son domesticables, salvajes o simplemente extraños. Ya tienen establecidos los animales que consumen y agregar otro a la lista lo consideraban estrictamente innecesario.

*“Si a ti te dan una comida que esté bien presentada uno la come sin saber que es, pero ya sabiendo no se si seria capaz. A mi me paso eso con los sesos, los probé y deliciosos, pero ya cuando me dijeron que era no me atrevi a seguir comiendo.”<sup>1</sup>*

Todos los animales de la lista se comen en el país y hacen parte de la gastronomía local de diferentes departamentos, algunos se consideran manjares exquisitos. Todos sufren de una muerte igualmente violenta y sus preparaciones son muy parecidas, a la plancha, fritos, en sopa, al vapor etc. Está claro que lo que comemos es parte de la cultura en la que somos criados, cada país, cada ciudad cuenta con su propia gastronomía. Y siguiendo el mismo orden de ideas, cada región geográfica tiene su flora y fauna respectiva la cual es lógicamente influyente de los diferentes aspectos de la cultura culinaria.

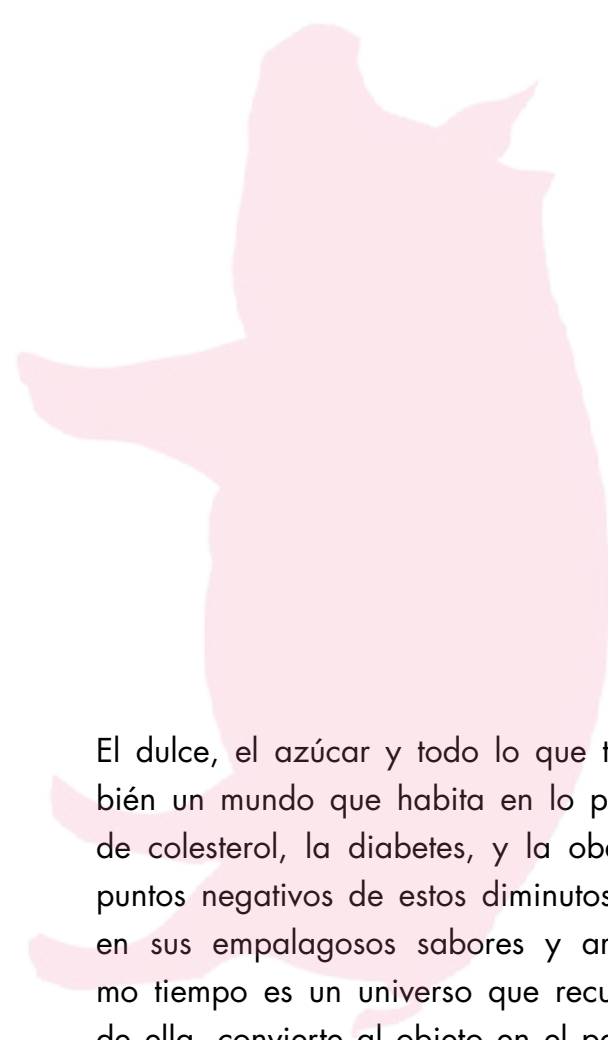
Puedo decir que me considero una fanática de la cocina, siempre me ha gustado familiarizarme con los procesos de la misma, al punto que junto con las artes visuales la gastronomía era una de mis primeras opciones de estudio universitario, y pienso que estos procesos violentos que hacen parte del consumo animal en la cocina, se camuflan con mucha facilidad bajo la seducción de la danza y el glamour culinario y la buena mesa. Es ahí donde la imagen del marranito de chocolate me parece tan interesante y le da un nuevo rumbo a mi investigación. Veo esta pieza de chocolatería artesanal como una nueva posible herramienta de trabajo.

<sup>1</sup> Maria Grazia Marchesan, Bogota, Colombia, 2014

Poner en evidencia la violencia en el acto del comer y en duda la forma en la que el sujeto contemporáneo asume una posición ideológica sobre lo que se debe y no comer se convierte en uno de los intereses principales de mi proyecto y que mejor manera de hacerlo que poniendo frente a frente y en contraste dos practicas culinarias tan diferentes como la carnicería y la dulcería. Ambas para mi representan tentación, lo prohibido que de lejos me coquetea hasta quebrarme.

No importa lo que la sociedad se diga a ella misma, el consumo de carne animal no está bien considerando el maltrato que lo acompaña. Como seres racionales deberíamos completar los procesos de consumo de manera menos violenta. Y también deberíamos considerar que podemos conseguir las proteínas necesarias en otros alimentos. Pero nos gana el deseo, como yo lo hago diariamente, borramos las violentas imágenes de matanza en masa de nuestras mentes para disfrutar la porción de carne animal diaria sin ningún remordimiento.





El dulce, el azúcar y todo lo que tiene que ver con confitería es también un mundo que habita en lo prohibido. El aumento en los niveles de colesterol, la diabetes, y la obesidad son tan solo los principales puntos negativos de estos diminutos pecados. Estos nos tientan a caer en sus empalagosos sabores y aromas de vez en cuando. Al mismo tiempo es un universo que recuerda a la infancia y a lo inocente de ella, convierte al objeto en el participante de una especie de juego que está completamente ajeno a lo macabro del mundo carnívoro.

Inspirándome en el pequeño marrano de chocolate decidí hacer piezas las cuales a partir del juego con el material, el sabor, el aroma, la forma y textura, lograrán generar conflictos visuales y perceptuales. Para lograr el mayor impacto visual posible, decidí hacer moldes a partir de cabezas y partes reales de animales. Quería remover cualquier tipo de censura o caricaturización para mostrar directamente en toda su crudeza los miembros sin vida. Miembros que salen a partir del desmembramiento que hace

## Proyecto

parte de los procesos de producción de carne. La cabeza, las patas, las pezuñas y otros, son algunas de las partes que son retiradas y vendidas por aparte, y son las que por su forma recuerdan la forma del animal, su cuerpo, es un ser vivo y no un objeto, hacen el cruel asesinato más evidente.

Esta cruda y desagradable forma, mezclada con el aroma y los colores de un material azucarado desatan una tensión de expectativas con el objeto. Hay deseo, pero también hay repulsión, justo lo que empecé a sentir yo al tener un pedazo de carne en frente a medida que avancé con mi investigación.

¿Qué puede tener más peso? ¿Ese embriagante aroma a dulce que entra por mis fosas nasales y le dice a mi cerebro que hay que probar su sabor? O ¿la forma desagradable que entra por mis ojos y me muestra en primera fila lo más macabro del desmembramiento animal? La respuesta está en cada espectador y no espero responderla, pero si puedo asegurar que hasta al carnívoro más estricto se le hará un pequeño nudo en la garganta. Estas no son sólo cabezas de animales, son cadáveres, partes de algo que alguna vez vivió y hoy inmortalizo como dulces tentaciones, que aprovechándose de una percepción sensorial completa espera dialogar con nuevos modos de lectura.

Como primer acercamiento a la fabricación de estos moldes fui a la Plaza de Paloquemao en Bogotá y compré una variedad de cabezas de animales; una cabeza de pollo, una langosta pequeña y un pescado mediano. Procedí a hacer moldes en silicona S.2200 de las cabezas e hice mi primer intento de sacar los positivos en chocolate. Inicialmente no tuve suerte, sin importar el tiempo de espera o la temperatura en la que secaba las piezas, no conseguía que el chocolate endureciera lo suficiente para que el detalle de las piezas fuera el que yo esperaba.

Cambié varias veces el tipo de chocolate y acudí a varias asesorías, la primera directamente con el dueño de la marca "Alta gracia" quien me recomendó una manera de tratar el chocolate, luego fui con un chef de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno y hasta le consulte a mi abuela quien hace varios años tiene una amplia experiencia en chocolatería fabricando piezas para "Arflina" (establecimiento de importados en Bogotá) en vísperas navideñas, pero aun así no logré obtener buenos resultados. Pensando que tal vez era el chocolate, saqué los positivos en gelatina, pues era un material que había trabajado anteriormente. Esperaba que una solución con alta concentración de gelatina lograra salir exitosamente del molde. Desafortunadamente no fue así, las piezas se deshicieron antes de ser desmoldada.

Estaba a punto de rendirme, cuando decidí hacer una última prueba y cambiar la silicona que estaba utilizando para hacer los moldes de S. 2200 a caucho silicona, saqué un positivo en chocolate y éste salió del molde sin ningún contratiempo con todo el detalle de la cabeza del animal fielmente copiado. Tenía en mi mano una cabeza de pollo impecablemente reproducida en chocolate, una imagen extraña pues el contraste del embriagador olor a chocolate con la desagradable cabeza mutilada del ave confunde los sentidos. Lo que estaba fallando en mis moldes era el material de los mismos, no el manejo del chocolate.

Ya con una técnica perfeccionada empecé a probar con otros animales y otros materiales, perfeccioné la receta de unas gomitas duras y saqué los positivos que tuvieron el mismo éxito que el de chocolate. Con un claro conocimiento y entendimiento de la realización de los objetos me encontré con la oportunidad de reproducir cualquier animal con un increíble detalle en varios materiales de confitería.

Finalmente la vengativa esposa y todos los empleados del restaurante cansados de los abusos del arrogante hombre, cocinan el cadáver del amante y lo sirven como plato especial al esposo. Lo obligan a comer el cuerpo rostizado del amante para luego ponerle una bala entre los ojos y acabar con su vida.



El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante / Peter Greenaway / Francia y Reino Unido / 1989

Esta escena muestra un plato presentado en toda su gloria culinaria, pero al mismo tiempo es tal vez lo último y más desagradable que puede esperarse sobre la mesa del comedor. Está servido como el manjar más exquisito siendo aun así la imagen más repulsiva posible. Decidí presentar mis objetos a modo de banquete, la manera más ostentosa de presentar los alimentos que ofrece un deleite común a los sentidos. Recordando películas como "Vatel" y "Maria Antonieta", donde las exageradas ostentosas solicitadas por los monarcas convierten la comida en obras de arte dignas de ser immortalizadas.

El banquete es la más majestuosa forma de presentar los alimentos ofreciendo un deleite común a los sentidos. Que más provocativo y deseable que manjares expuestos por montones y sin límites, la mezcla de aromas y el contraste de colores es la receta perfecta para una imagen

culinaria irresistible. Docenas de animales mutilados en azúcar y chocolate que dialogan entre lo desagradable y lo provocativo, dando lugar a diferentes lecturas y generando conflictos o preguntas al espectador.

Los códigos de presentación, exhibición y seducción del lenguaje carnívoro y el de confitería son polos que se encuentran a kilómetros de distancia. El mundo de la carne es tosco, adulto y serio, que busca encargarse de suplir una "necesidad" básica proteínica en el metabolismo humano. Es un mundo de texturas duras y olores fuertes y que es protagonista en los escenarios de alta cocina alrededor del mundo, se exhibe en sencillas neveras de vidrio, en cortes geométricos y fríos, en lugares apagados y sin color. Mientras que al otro lado del arcoíris esta la confitería con sus provocadores aromas, un escenario infantilizado y romantizado donde el sin fin de formas, colores y sabores es el protagonista. Las texturas y el colorido y la variedad de los empaques hacen que las vitrinas por si solas sean un alimento para la vista. Todo sobre este mundo invita a los sentidos a hacer parte de una gran experiencia.



Carnicería



Dulcería

En el libro *Los cinco sentidos, ciencia, poesía y filosofía del cuerpo* Michel Serres le devuelve el protagonismo merecido a lo sensorial como pieza fundamental en una nueva filosofía empirista. Propone un sexto sentido

que logra complementar y de una u otra manera articular a los otros cinco: el goce. Pero no refiriéndose al goce material o superficial, sino más personal y espiritual por decirlo así. Un goce por las cosas sencillas e importantes en la vida que reconfortan el alma y logran darle un nuevo sentido y encaminar hacia una nueva dirección al ser humano, con el objetivo tal vez de transformarlo en un ser más humanista y menos materialista.

Los sentidos son el hilo conductor de todo el texto, pues además de su función primaria (la sensación y la sensibilidad como formas de conocimiento) pueden dar paso al origen de respuestas a problemas relacionados con el tiempo, la comunicación y el lenguaje. El ser humano poco ve más allá de lo que perciben sus ojos, no se logra conectar con todos los aspectos de la vida, con el espíritu, la mente y el cuerpo, que juntos pueden guiarnos a una vida llena de conocimientos significativos para generar una reflexión acerca de las experiencias valiosas que tiene para ofrecernos la existencia.

El autor nos aclara como sin la presencia de todos los sentidos no se puede llegar a una percepción completa de los objetos, ni de la vida. Los artistas no pueden crear sin el contacto sin sentir el material crudo antes de empezar una obra. El tacto es el que permite la impresión de la imagen sobre el lienzo, al apoyar el pincel sobre la tela tensada en el bastidor, un sutil rebote se siente en las manos, la textura de la superficie, de las cerdas de la brocha y hasta la consistencia de los pigmentos son las que se encargan de completar la experiencia del pintar. El ojo a distancia es perezoso y pasivo, consigue alejar al cuerpo de la experiencia completa del sentir y por tanto del percibir.

*“Nadie ha degustado el vino, no lo ha olido, por lo tanto no lo conoce ni tendrá oportunidad alguna de hacerlo. Para quien no ha degustado ni olido, el conocimiento no ha podido llegar.”<sup>1</sup>*

Sin el sentido del gusto o el olfato, llegar a una comprensión y conocimiento total del objeto, en este caso un vino, es imposible. La única forma de reconocer las notas de sabor a ciruela, anís y mora de un Malbec es a través del gusto, no importa cuánto observe y detalle la copa, sólo el olfato es capaz de mostrarme el aroma a chocolate, setas y tabaco de un Merlot.

El Banquete es una obra que busca entre otras cosas lo anterior, lograr involucrar a todos los sentidos como una forma de lectura y percepción más completa.

Creo que no hay mejor artista para servirme de guía que Nicola Costantino, la argentina nacida en Rosario en 1964. Teniendo en cuenta que me encaminé hacia la creación de objetos a partir del cuerpo animal y especialmente de las especies consumidas por el sujeto colombiano, Nicola Costantino es una artista que claramente se encuentra en mi línea de trabajo y es un referente más que apropiado, pues su trabajo también tiene una fuerte relación con la violencia en los procesos culinarios.

Desde los 90's Nicola crea esculturas, instalaciones, videos y fotos que cautivan el ojo, alteran la percepción y más importante, provocan una reacción física inmediata ante la obra. La artista ha trabajado de diferentes maneras el tema del consumismo y en mi caso de interés, el consumo animal.

Las chanchobolas y las terne bolas son objetos creados a partir de la reproducción de fetos de animales. Moldeando los cuerpos hasta reducirlos

<sup>1</sup> Michel Serres, Los cinco sentidos ciencia, poesía y filosofía del cuerpo, Editorial Taurus, 2002

a una forma esférica, la artista hace un calco hiperrealista del natural quedando así la reproducción exacta del cuerpo animal. Tan real es la reproducción que despierta dudas de la realidad del objeto, la proximidad física es necesaria para lograr entender lo que es el objeto en realidad. Confunde por la forma, el material y la textura. Este trabajo escultórico con el cuerpo animal nos transporta a un mundo donde la comida y el cuerpo funcionan como elementos decorativos.



A Nicola le interesa poner de manifiesto algunas contradicciones que hay en la sociedad, entre estas el trato violento que sufren los animales bajo algunas circunstancias sometidas a merced del hombre, mismo hombre que en otras condiciones repudia el mismo trato.

Ella busca generar conflictos políticos en el espectador, busca que éste se plantee qué está bien y qué está mal, sus objetos plantean una incógnita sin ser respondida, ¿es vegetariana? ¿Es asesina de animales? O ¿defiende sus derechos? Todas estas preguntas y más aparecen al contemplar su obra, pero Nicola como artista no toma una posición específica en el tema.



“Chanchobolas”  
Nicola Costantino  
Calco del natural / Resina poliéster  
1999

Estos cuerpos de animales de matadero comprimidos en forma de esfera generan un conflicto de sensaciones, su forma general y textura es hermosa y llamativa, pero cuando el espectador entiende realmente las formas corpóreas que conforman la esfera la percepción cambia, hay un repudio hacia la cruda imagen del inocente animal.



"Caja metálica # 6"  
Nicola Costantino  
Calco del natural  
2005

También, su trabajo "cajas" nos tira un baldado de agua fría, mostrándonos animales de cuerpo completo comprimidos en cajas de tapa transparente como si fueran un solo producto listo para ser vendido. El cuerpo deja de tener importancia para convertirse en simple materia que llena un espacio. Una fuerte imagen, pero que sin duda remite a las carnes empacadas al vacío

que encontramos en todos los supermercados, la imagen es la misma, sólo que el cuerpo animal está completo para vista del espectador y el material transmite a un mundo más decorativo que carnívoro. Encuentro una relación directa entre estas piezas y las de mi proyecto, ya que ambas exponen en toda su crudeza el consumo carnívoro humano, recuerdan la violencia animal en el acto de consumo. El calco hiperrealista tan bien logrado suscita una duda de la realidad. Confunden, ¿cómo están hechos los objetos? Requieren una mejor observación.



Anteriormente en el texto, hablo de como las industrias se encargan de objetualizar al animal para la facilitación de su venta. Nicola, en su trabajo "Peletería Humana" lleva esta afirmación a su máxima expresión. Convirtiendo metafóricamente al humano y a su materia (piel) en objeto. Al igual que lo hacen con la piel animal, ella elabora prendas de vestir con un material que asemeja a la piel humana dando como resultado unas extrañas y perturbantes prendas.



"Peletería humana"  
Nicola Costantino  
Peletería  
1996

Esta obra es un recordatorio de cómo no sólo la industria de alimentos es la encargada de maltratar innecesariamente a los animales, sino que fábricas de piezas en cuero y pieles literalmente convierten al animal en cosas, que más allá de ser consumidas o pudrirse como materia orgánica como la carne, son prendas que usamos a diario no para suplir una necesidad sino un antojo. Ella utiliza partes del cuerpo como pezones y anos repetidamente en cada pieza, dando una aterradora pista de cuantos cuerpos se gastaron en su realización. De esta manera señala de una forma más evidente estos procesos invisibilizados de producción.

En el primer capítulo de “El capital” Karl Marx habla de la mercancía y de su significativa importancia. Considera la mercancía como un bien que existe solo para satisfacer necesidades humanas y que no adquiere las propiedades necesarias para hacerlo hasta que es producto de la intervención humana. Explica como el hombre altera las formas de las materias naturales de manera que le sean útiles. Y esto es exactamente lo que ha logrado hacer con el animal. Desnaturalizarlo para su propio uso.

“Es evidente que la actividad del hombre transforma los materiales suministrados por la naturaleza con objeto de hacerlos útiles.”<sup>1</sup>

Habla de como para determinar las magnitudes de valor de la mercancía se mide la duración y cantidad del trabajo. Es por esta razón que en los mataderos aceleran los procesos lo más posible, es una línea de producción donde lo más importante es la eficiencia y rapidez para mantener los costos al mínimo y como consecuencia poder vender un producto más barato. Los productos Kosher (especial para consumo judío) por el contrario utilizan procesos mucho más demorados, entre los cuales se incluye la inspección interna de los órganos y la extracción de ciertas grasas y venas una a una.

La producción de esta carne se basa estrictamente en evitar el maltrato animal, por lo cual el tiempo de producción y los costos se elevan subiendo igualmente el precio de la mercancía final. Las industrias prefieren pérdida animal a pérdida de dinero, así que es inevitable el maltrato sin piedad. Mas importantemente Marx hace referencia a como el sujeto comprador está totalmente ajeno a los procesos de elaboración y producción de la mercancía. Y esta desvinculación genera una exoneración de responsabilidad a como estos procesos funcionan.

Desde el punto de vista del consumidor los productos llegan mágicamente a los anaqueles ya empacados y listos para su consumo.

Como dije anteriormente en el texto la objetualización del animal es clave en la industria de la carne y peletería, pues es el factor que logra separar al comprador de los procesos de producción. Se encargan de eliminar toda característica que tenga la capacidad por un momento de recordar la animalidad del objeto que consumen. En el caso de la carne, los cortes son geométricos y limpios para alejarnos lo más posible de la idea de lo que en realidad estamos consumiendo. Son pocos los cortes que muestran claramente las partes de animales los que se venden en tiendas de cadena.

Todos los días consumimos carne y vestimos todo tipo de animales pero son pocas veces o tal vez ninguna en la que consideramos siquiera la violenta forma en la que son procesados para el consumo humano. Es una realidad que rehusamos aceptar o simplemente le damos la espalda. Queremos comer pero sin saber cómo esta comida llega a la mesa.

Así que como objetivo quiero exponer de frente estos procesos de la producción en masa de la carne y mostrar su violencia de una manera seductora, la barbarie del consumo animal azucarada con el polvo de la indiferencia.



<sup>1</sup> Karl Marx, El capital, Cap. 1, El fetichismo de la mercancía y su secreto, Pág. 74. 1967



## Mi proyecto y yo

Docenas de videos, cadáveres de animales en mi nevera y varios almuerzos después, este proyecto ha logrado hacer algo que veía muy lejos en mi vida. Soy amante de la carne, la hamburguesa de res es y ha sido desde siempre mi comida preferida, gracias a mi familia caldense el chorizo ha sido un alimento importante para mí y el pollo asado lo consideraba la mejor opción para almorzar los domingos. Ahora todo cambió, no puedo comer del mismo plato donde hay servido un pedazo de carne, por, más ganas que tenga de morder una jugosa hamburguesa del Corral me veo obligada a pedir una ensalada, ya no soy capaz. Ver un pedazo de carne me genera inmediatamente la imagen mental de como probablemente fue asesinado y me provoca deseos de vomitar.

Cuando le digo a la gente que no estoy comiendo carne, abren los ojos como si les hubiera confesado el más oscuro de mis pecados. Me preguntan cómo es posible, me dicen que ellos jamás lograrían dejar la carne de un día para otro. Y respondo que nunca, ni en los esce

narios más absurdos me imaginé ser capaz de no comer carne, pero el punto está en que no es que no quiera hacerlo, yo quiero, me encanta su sabor y todo lo que tiene que ver con ella, sea carne roja, blanca o mariscos. El punto es que no puedo, más de una vez he pedido que me sirvan la proteína del almuerzo y simplemente no soy capaz, mi cabeza está muy saturada de imágenes violentas, que aunque antes no me importaban ahora lograron invadir mi cabeza completamente.

No solo los videos fueron suficientes, los moldes para el proyecto debieron hacerse a partir de animales reales, cadáveres. Mi taller se transformó en un matadero y yo en matarife. El usar guantes, bata, tapabocas y las partes de animales mutilados por momentos me hicieron sentir asistente en el laboratorio del doctor Moreau. Si trabajo en mi casa prefiero hacerlo cuando estoy sola en casa para evitarle a mi familia la molestia de asquearse constantemente a lo largo del día.

Varias son las razones por las que no he vuelto a comer carne y no puedo decir con seguridad y toda certeza que así será por el resto de mi vida. Es probable que al terminar el proyecto y a medida que pase el tiempo en mi memoria se desvanezcan esas imágenes y ya no sean tan terribles. Pero por ahora mi cuerpo y vida se están adaptando a lo que mi proyecto ha logrado hacer en mí. Cambiar mis hábitos alimenticios y mi forma de ver a los animales.



## Bibliografía

-<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=194292670694884&set=>

-<https://www.youtube.com/watch?v=EOO5ugHK22w>

-<https://www.youtube.com/watch?v=cvw-d4Q7t>

-<https://www.youtube.com/watch?v=zels2DhKjLk>

-<https://www.youtube.com/watch?v=dgtB-M1NILE>

-<http://bioinformatica.uab.cat/divulgacio/evol.html>

<http://theworldismin3.blogspot.com>

-<http://www.alihuen.org.ar/legislacion-ambiental/ley-nacional-14.346-de-proteccion-animal.html>

-<http://www.pacma.es/denuncias>

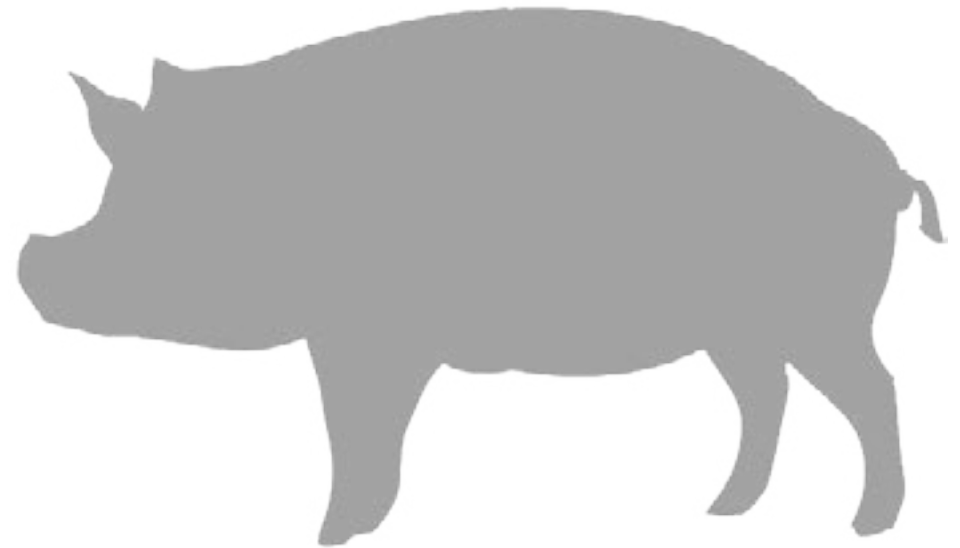
-[http://www.elcultural.es/version\\_papel/ARTE/18678/Nicola\\_Costantino](http://www.elcultural.es/version_papel/ARTE/18678/Nicola_Costantino)

-<http://www.nicolacostantino.com.ar/peleteria.php>

-“Los cinco sentidos” Michel Serres, Santillana, 2003

-“El capital” Carl Marx, Tomo 1, 1867

-<http://bibliotecarevolucionaria.netii.net/Biblioteca/Teoria/Karl%20>



# *Agradecimientos*

*Ana Maria Lozano*

*Jainer León*

*Maria Grazia Marchesan*

*Fernando Díaz*

*Maria Grazia Díaz*

*Jaime Leal*

*Daniela Leal*

*Chocolates Alta Gracia*

*Escuela de Gastronomía Mariano Moreno*

*A la fecha: 32 días sin poder comer carne  
roja. Y contando...*

