



REVISTA DEL ÁREA DE CIENCIAS SOCIALES DEL CIFFyH

ISSN 2618-4281 / Nº 4 - Año 2019 / revistas.unc.edu.ar/index.php/etcetera/

#ENSAYANDO

“Sala para Estar”

Comensales

Esp. Soledad Videla

soledadvidela@yahoo.com.ar

Universidad Nacional de Córdoba

Facultad de Artes

Córdoba – Argentina

CORRECCIÓN LITERARIA

Virginia Pedraza Ezcurra

Recibido: 16 de noviembre de 2018 / Aprobado para publicación: 12 de julio de 2019



Etcétera. Revista del Área de Ciencias Sociales del CIFFyH está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

“Sala para Estar”

Comensales

Recordar los ingredientes de recetarios inacabados

Haciendo memoria, revisando lo recorrido, husmeando en los sentidos de mi trabajo, considero importante recordar mis primeras búsquedas, aquellas que fueron claves para las prácticas artísticas que me interpelan y sobre las que aún continúo indagando: el dibujo, la pintura, el grabado.

Durante los 90, las preguntas planteadas a estas técnicas tomaron cuerpo bajo la forma de ilustraciones de libros y diarios (Página 12) como así también a través de la participación en salones, exposiciones, clínicas de arte y becas. A inicios del 2000 surgieron nuevas inquietudes a partir de la obtención de la Beca de Investigación en Artes de la Fundación Antorchas. Desde ese momento, las fronteras comenzaron a expandirse en la búsqueda de profundizar los conceptos de “reparación-restauración”, como por ejemplo en el seno de los Talleres Abiertos dictados en el Área de Rehabilitación del Hospital Neuropsiquiátrico de Córdoba. De este modo, mi trabajo abandonó la exclusiva materialidad de los objetos de arte y se volvió gestión e intercambio, habitando zonas difusas que pusieron en tensión la “autoría” y el estatus de “obra” en la restrictiva definición tradicional de arte.

Desde 2011, se suman nuevas exploraciones en torno al “género”. Las acepciones diversas a las que refiere esta palabra me permitieron configurar diálogos entre aquello que describe al universo textil, como así también a prácticas y procedimientos propios del mundo del arte, como es el caso del género pictórico, y por supuesto interrogarme acerca de las formas de ser y estar del género femenino en el arte, sus condiciones de posibilidad para ser expresado o bien para expresarse a través del objeto artístico.

Este proceso artístico y reflexivo a la vez me permitió consolidar enlaces con mujeres gitanas con las que nos convocamos para compartir un hacer común. Parte de este trabajo se presentó en el Museo de Arte Contemporáneo (MAC) y en el Museo de Arte Contemporáneo de Salta (MACSA), con la curaduría a cargo de la Lic. Carina Cagnolo.

En paralelo, buscando telas en las retacerías para pintar e intervenir (procedimiento habitual, por cierto, en mi trabajo artístico), fue que conocí a un grupo de mujeres gitanas. El contacto con ellas me permitió imaginar cómo la bidimensionalidad de mis pinturas podría adoptar corporalidad, cómo los diseños construían cuerpos, se movían, caminaban, respiraban. A todas nos gustaban las flores. A partir de esta visión, me acerqué a sus casas en Villa Libertador, iniciando algunos intercambios. Si bien nos convocaba el gusto por las telas y los colores, al poco tiempo comenzaron a incluirse en nuestras reuniones algunas preparaciones de recetas, visitas a museos de arte, estampas y costuras (cortinas, almohadones, trajes, paños para cubrir paredes), hasta llegar a imaginar la posibilidad de abrir estos encuentros domésticos a un espacio público, quizás al mundo del arte al cual pertenezco. Fue así que, en este discurrir entre presentaciones y representaciones, proyectamos “Sala para Estar” en el MUMU (Espacio Cultural Museo de las Mujeres), contando con la curaduría del Dr. Gustavo Blázquez. La propuesta consistió en la creación de un “ambiente-instalación” con todo lo producido hasta el momento: telas que cubrían paredes, cortinas, almohadones, alfombras, fotos, un ropero con pañuelos y trajes. De este modo, permanecer en ese espacio convocaba a un mismo tiempo a sentir el aroma de la canela, a probarse vestidos, es decir, a estar.

A la continuidad de este proyecto se sumó Ely, gitana de la comunidad de la ciudad de Salta, con quien nos conectamos primeramente a través de Facebook:

-Ely: Qué lindo lo que hace... yo siempre pensaba de pintar una carpa de gitanos en medio de un paisaje de campo... Ud puede hacerlo... Y ponerlo en una pared de mi casita. Para que no se pierda la costumbre, o sea, para que mis hijos tengan presente de donde vienen.

Un par de líneas de chat bastaron para (re)conocernos y proyectar un nuevo espacio, una nueva “Sala para Estar” que transforme el lugar físico en situación, en sala, en cuerpo, en casa, en taller.

En 2016 llegué a su casa, en Salta. Todo el espacio estaba abierto y estallado de telas de colores, como si la carpa gitana se hubiera tensado en las paredes. Nuevamente, la ceremonia del chaio (té gitano) se presentaba como ritual de bienvenida. Este convite no hacía más que actualizar la celebración de los sentidos que tenía aún muy presente de cada encuentro con las mujeres gitanas del clan Traiko, en Córdoba.

Los relatos de Ely describiendo las carpas, las historias, la pintura, los encuentros con su familia y el té servido fueron el escenario propicio para imaginar-nos comensales. Comensales que en comunión habilitan la resignificación de los trayectos recorridos e incentivan la idea de reactualizar la experiencia de “Sala para Estar” desarrollada en Córdoba.

Cada vez que el perfume de la canela se enciende y el vapor del agua para el mate se derrama, comienzan los tiempos de diálogo.

TÉ GITANO:

Frutas de estación, menos peras y kiwis. Manzanas (pueden ser verdes, rojas, golden o de las tres). Durazno (recomendadísimo). Bananas, naranjas.

NOTA: la fruta debe ser SIEMPRE natural y en sazón, NO usar frutas enlatadas.

(Cuanto mayor la variedad de frutas, más rico sale)

Vasos, uno por comensal

Compoteras

Azúcar

Agua hirviendo

Té muy caliente y algo cargado, endulzado suavemente con azúcar o miel

MATE:

Yerba, que sea buena y sin polvo

Bombilla

Azúcar

Agua hirviendo

Repasador para limpiar la bombilla

Posapava el mate de calabaza, plástico, silicona, aluminio, cerámica...

Termo y pava eléctrica

NOTA: El primer mate siempre es amargo, por eso el cebador es quién debe tomar el primer mate

“Sala para Estar-Comensales” propuso (re)producir las ceremonias habituales del té gitano y del mate en el Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Córdoba, en el horario habitual del mediodía en el que se desarrolla el servicio de almuerzo, compartiendo con los asistentes estas infusiones centrales para nuestras costumbres. La acción se llevó a cabo el 2 de noviembre de 2017 de 12 a 14hs.

Para realizar el armado y la preparación llegamos a las 10:30hs. y allí establecimos el primer contacto del día con las autoridades, los cocineros y ordenanzas del Comedor. Descargamos todos nuestros utensilios, disponiéndolos en el sitio previamente asignado.

A las 11hs. se abrieron las puertas al público que asiste día a día a almorzar a dicho espacio y dimos inicio a la performance, señalando el territorio de interacción. Para ello, ubicamos tres tablonés y agregamos mesas de las que ofrece el comedor para el almuerzo. Nos situamos próximas a la puerta de ingreso, en un lateral porque era el lugar que las autoridades del comedor sugirieron como más conveniente.

Una vez demarcado el espacio, recurrimos a los manteles que habíamos pintado en algunos de nuestros encuentros previos en Salta. “Vestimos” las mesas con estas reseñas de estampas cotidianas y colocamos encima los ingredientes para la preparación del mate y el té.

La fila de comensales esperando su ración de almuerzo, dispuesta en paralelo a nuestras mesas, habilitó naturalmente un interjuego de miradas, consultas curiosas sobre el sentido de nuestra presencia y el ofrecimiento por parte nuestra de las infusiones para compartir.

Al ingresar o al salir del salón se generaba cierta proximidad física con el territorio demarcado para la acción que, sumada a los colores y los perfumes de las frutas, acabó propiciando el acercamiento de estudiantes, docentes, profesionales y administrativos para que la interacción tuviese lugar.

En un breve lapso de tiempo el espacio se fue transformando, y aquello que en un inicio aparecía como una barra de degustación comenzó a desdibujarse. El estar de “un lado o del otro” se fue borrando hasta lograr por momentos cierta disolución de roles. Quienes aprendían a preparar el té ofrecían a los que se acercaban por primera vez las instrucciones necesarias, a la vez que el mate circulaba con fluidez entre quienes se habían reunido.

Estuvimos allí durante todo el lapso de tiempo de actividad del Comedor. Fue ininterrumpido el preparado de las infusiones, cortando y disponiendo las frutas en los vasos, agregando el té, distribuyendo las compoteras, colocando la yerba en los mates, agregando bombillas y agua. Mientras esto sucedía, se convidaban las infusiones, se compartían recetas y curiosidades con aquellos interesados en el convite.

Transcurridas las dos horas, comenzó a vaciarse el espacio, se fue apagando la música, recogimos manteles, y con ello señalamos la finalización de la experiencia.

A continuación, fuimos invitados para almorzar con los cocineros y personal del comedor en comunión. La responsable de la Institución ofreció a Ely el espacio para futuras actividades vinculadas a las necesidades de visibilización de la cultura romaní.



Secretos culinarios que desaparecieron en la mesa caótica, otros se enredaron y otros perduran. Todo transcurre bajo una ejecución amorosa, con préstamos para probar y degustar.

“Sala para Estar-Comensales” propuso (re)producir las ceremonias habituales del té gitano y del mate. En este mundo de (des)encuentros sociales, “Sala para Estar” planteó la (re)instalación de microrituales domésticos entre gitanxs y no gitanxs en un espacio determinado, entre otras cosas, por su condición de “universitario”.

Cocinar, preparar el té, tomar mates, ubicar manteles constituyeron acciones que exploraron modos de reinstalar rituales domésticos en performances públicas. En este sentido, trabajamos con el concepto de performance de Richard Schechner (2000), quien las define como:

Actividades humanas –sucesos, conductas– que tienen la cualidad de lo que llamamos “conducta restaurada” o “conducta practicada dos veces”, actividades que no se realizan por primera vez sino por segunda y ad infinitum. La repetición y la restauración no significan “copia”, ellas nunca son exactamente lo mismo. Los sistemas están en flujo constante (p. 13).

Las performances refieren, desde esta concepción, a un mundo interdisciplinario, de confluencias y de citas que no admiten “un original”, abriendo paso a experiencias (no sólo) estéticas cuyo medio y finalidad son los intercambios, interjuegos e interacciones. En “Sala para Estar” se buscó generar un espacio propicio para recrear y problematizar relaciones, conformando procesos de índole experimental en los que la acción creadora se expandiera a lo vivencial, más allá de los objetos que puedan producirse.

Como práctica artística en la contemporaneidad apoyada en ideas y nociones que se influyen, se interfieren, se hibridan, “Sala para Estar” propuso el establecimiento de una posibilidad de encuentro donde antes no la había. Para indagar en esta potencial comunión, en estos encuentros consideramos valioso volver sobre la idea de los rituales como memorias colectivas que son escenificadas a partir de ciertos códigos. Específicamente, los rituales liminoides que promueven transformaciones en tiempo y espacio, contribuyendo a crear experiencias de *communitas* (Turner, 1988). Desde nuestra propuesta, consideramos que tales vivencias logran cierta eficacia a partir del convite, es decir, algo del espectáculo se desplaza al compartir con los asistentes estas

infusiones centrales que son no sólo cotidianas sino importantes en clave de sociabilidad para nuestras costumbres.

En este proyecto, buscamos además desplazar asociaciones frecuentes que vinculan lo ceremonial con la obediencia y el respeto a normativas y modos de ser/estar para redireccionar hacia sentidos que se producen gracias a “procesos activos” y “lugares dinámicos” de interacción. Profundizar la reflexión de las conexiones selectivas del pasado con el presente habilita a postular que, si bien éstas pueden sostener la cultura dominante hegemónica, también pueden luchar contra ellas. “Sala para Estar” pretende instalarse en esta última conceptualización, al promover el corrimiento de naturalizaciones en relación a la “cultura” y tradiciones gitanas. Para ello ha sido inspirador el texto de Eduardo Archetti (2000) cuando señala que:

La cualidad de todo proceso de hibridación es convertir lo diferente en igual, y lo igual en diferente, pero de una manera en que lo igual no es siempre lo mismo, y lo diferente tampoco es simplemente diferente. La diferencia y la igualdad aparecen en una suerte de casi imposible simultaneidad. La hibridación consiste en una operación binaria en el que cada paso adquiere sentido como oposición a la anterior y remite a formas momentáneas de dislocación y desplazamiento (p. 6).

De esta manera, “Sala para estar” interroga sobre memorias de una esfera doméstica históricamente ligada al dominio femenino. Como Archetti sostiene respecto de la cocina “nacional” y/o “regional”, la comida (en este caso las infusiones a compartir) portan herencias; tanto la hispano-indígena como las contribuciones desplegadas por diversas corrientes inmigratorias desde el período colonial a la actualidad. Si consideramos la tradición como parte fundamental de la actividad cultural y como restauración performativa de la memoria, estos encuentros planificados como performance quieren contribuir de alguna manera a reforzar vínculos femeninos que han sido desacreditados por la cultura hegemónica y machista a lo largo de nuestra historia, y buscan promover además “hibridaciones”.

Ahora bien, considero necesario poner de relieve ciertas características propias del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Córdoba para

analizar su contexto en relación a los efectos que intentamos evocar con la performance realizada.

El Comedor Universitario podría definirse como lugar determinado por ciertas condiciones, tales como un horario a cumplir, una función prescripta normativamente, y un conjunto de regularidades por la concurrencia de comensales con “costumbres en común” (la de asistir a clases, trabajar en investigaciones, estudiar sistemáticamente, pertenecer o prepararse en oficios no manuales, entre otras). Se lo podría pensar como un lugar de paso, pero es diferente de los bares de la zona, ya que cuenta con hábitos y al comer allí se implican rutinas particulares. Algunas de las preguntas que direccionaron la selección de este espacio fueron: ¿qué sabores/saberes circulan en dicho lugar y qué sabores/saberes propuso esta performance?

Claude Fischler trabaja acerca de las pasiones, obsesiones y fantasmas cuando de comida se trata. En su libro *El (h)omnívoro* (1995) refiere a gustos, ascos, antojos y opiniones que aparecen en la relación con la alimentación determinando “nuestro ser comensal”. Propone partir de la relación de sabor/saber al decir: “Es significativo, quizás que ‘saber’ derive etimológicamente de ‘sabor’: si saborear es saber, resulta sugerente ampliar nuestras competencias en ese dominio”. (p. 371). En esa dirección, pensamos que el Comedor Universitario se constituyó como un territorio fértil para indagar acerca de los vínculos entre conocimiento y comida.

La circulación del conocimiento en los ámbitos académicos y universitarios parece quedar restringida a las aulas, laboratorios, talleres, desestimando que la comida puede desplegarse como “otro modo de acceso al conocimiento”. Identificar la comida como parte de acervos culturales, donde fluyen costumbres, tradiciones y representaciones, permite complejizar un abordaje nutricional o sanitario para amplificarlo al grado de interrogación acerca de qué sabores circulan en el comedor, en esas bandejas, en esos menús, en esas formas de presentar la comida. Qué sabores/saberes se presentan a alumnos, docentes, no docentes a través, por ejemplo, de la selección de menús que se ofrecen en la página web del Comedor bajo el rótulo de “Tradicional Servicio de Almuerzos”. Me parece interesante agregar aquí que esa introducción de otros sabores y sabores provocó también una interferencia o una interrupción momentánea de esa



usualidad, lo que repercute obviamente en hacer visibles no sólo los rituales cotidianos foráneos que provocan esa interrupción, sino la inadvertida regularidad de los rituales propios.

En nuestra propuesta, el Comedor Universitario fue pensado como territorio de intersecciones, como espacio de circulación y reproducción de bienes materiales para satisfacer necesidades no sólo biológicas sino también aquellas reconocidas como de carácter simbólico. Las relaciones sociales, vínculos, redes y prácticas alimentarias se traman en torno a la comida, ofrecida en el escenario cotidiano que representa el Comedor para muchos universitarios de Córdoba. Comer es pensar, pensarse y pensar a los otros desde el alimento. Siguiendo lo planteado por Claude Fischler (1995), es en esa trama donde se van construyendo capas de sentidos de manera silenciosa, casi invisible, donde intentamos tejer la experiencia de la performance que proyectamos.

Que “Sala para Estar” tuviera lugar en el Comedor nos permitió aproximarnos a lo que sucede allí en términos de prácticas ritualizadas. Para “ser parte de esta ritualidad” hay que cumplir con ciertos requisitos, tales como asistir en el horario de 12 a 14 hs; gestionar una tarjeta magnética (para lo que se debe completar un formulario con DNI, Facultad o Escuela a la que se pertenece y categorizarse como un Tipo de comensal: “estudiante de grado”, “docente” o “no docente”, según corresponda). Otras pautas para participar son: hacer la fila hasta llegar al encargado de servir, tomar la bandeja, ocupar lugar en la mesa y devolver la bandeja. Esta participación implica impregnarse de olores que caracterizan esa ritualidad y que están asociados a la comida. El almuerzo compartido pone en juego los sentidos que aparecen en la preparación y distribución de la misma, a través de los olores, colores, sabores, texturas, gestos, sonidos y pensamientos dentro de lo que se conoce como “rituales de comensalidad”.

La acción “Sala para Estar” se propuso subrayar continuidades a partir de esas “ritualidades de comensalidad”, ya que se desarrolló en la “habitualidad” del funcionamiento del sitio; pero también (dis)continuidades, desde el momento que se delimitó ese “espacio otro” en un lateral igualmente accesible a la entrada y salida al Comedor, porque había allí actores que no formaban parte de la mecánica funcional cotidiana y por la utilización de manteles, pues en el uso habitual del comedor los comensales lo hacen directamente sobre las mesas de fórmicas

desnudas. “Poner la mesa” implicó “armar la puesta en escena” para la performance.

Nos detendremos en el mantel como un elemento central, ya que en distintas tradiciones ese componente es de uso ordinario, cotidiano e índice de marcadores sociales como la clase, también del “gusto” o forma de distinción. Cada una de estas piezas, ya sea por el tipo de género o por su diseño, evoca situaciones particulares, pero también toda una memoria de construcción en común.

Aprendemos el arte de poner la mesa desde muy pequeñas, mirando a nuestras madres, seleccionando el mantel por la calidad de la tela a través del tacto, descubriendo el tipo de diseño para la ocasión indicada, aceptando o rechazando modas y estilos. Del mismo modo, aprendemos a interpretar las manchas en los manteles como un registro de las historias de los comensales, como huellas que inscriben memoria, convirtiéndose en testigos y documentos de interacción.

En “Sala para estar-Comensales” el mantel se hizo presente no sólo como soporte para compartir las infusiones, sino también como producto de una manifestación identitaria de relaciones simbólicas entre mujeres; como producto de la comunión que cooperamos seleccionando telas, buscando diseños, ideando colores, imaginando la “mesa vestida” para un espacio de encuentro colectivo. Este vestir como tarea asignada estrictamente a la mujer permite, en algunas ocasiones, escabullirse de la mirada del varón. Vestir la mesa es modificar la apariencia de la habitualidad, es subvertir ciertas naturalizaciones cotidianas operando un juego de espejos donde cada uno se ve y es visto al mismo tiempo en su hacer ritual.

Citando a madres, abuelas, tías y trascendiendo la materialidad del objeto, lo significativo fue apareciendo en la trama de secretos compartidos que se cristalizaron durante la elaboración de los manteles. Así surgieron consejos, enseñanzas, complicidades, fantasías que quedaron sumergidas en el “vestido de la mesa” como una especie de sinopsis de todo ese proceso de construcción de género.

Este “vestir” es pensado para habilitar un estar colectivo y un espacio de encuentro, como una “puesta en escena” que convoca a lxs comensales para que la celebración en torno a la mesa pueda ser recreada una y otra vez.

Exuberancia de especias. Momentos irreverentes de porciones memorables

Consideramos que “Sala para Estar –Comensales” habilitó la posibilidad de establecerse en los umbrales, desdibujar el adentro y el afuera de espacios colectivos mediante restauraciones de lo cotidiano, para pensar estos encuentros como lugares de intersecciones que se expanden y contraen. En este sentido, el té y el mate (constituidos como costumbres compartidas y rutinizadas) contribuyeron a disminuir la espectacularidad, promoviendo prácticas performativas interactivas visibilizadoras de relaciones sociales (en especial, las de género). Pero esas infusiones permitieron también el desmontaje y la desnaturalización de prejuicios y estereotipos socio-culturales vinculados a lo gitano.

Habitar esas “fronteras” (propuestas en esta performance como zonas de intersección) nos sitúa en la posibilidad de hacer puentes, conectar, reinterpretar y (re)definir roles preestablecidos, teniendo en cuenta que las personas vivimos en un mundo de (des)encuentros sociales para los cuales mantenemos una línea, una fachada, una cara que muestra (no sólo) nuestros atributos sociales aprobados (Goffman: 1981). “Sala para Estar” busca producir y producirse como un escenario en el que tanto los actos verbales como los no verbales fluyan como elementos de interacción social y como formadores de un ritual de intercambio, que implica reconstruir reglas y normas de actuación, a la vez que disposiciones y formas de ser y estar en el espacio, junto a lxs otrxs, frente a lxs otrxs. Esta reinstalación conlleva la reconstrucción de roles y actuaciones que procuran ir más allá de las categorías privado y público.

Vestir la mesa con sabores y saberes de otros es aproximar la experiencia de saborear y saber al otro...El té está servido.

Coda

Tras la experiencia recibí algunos mensajes de Ely y su familia que me gustaría compartir aquí. Con cotidiana simpleza, esos mensajes resumen algunas de las ideas que he descripto antes:



Jaky: "...Pude ver y discernir varias cosas, que dentro de la Universidad es otro mundo, que hay gente de todo tipo, de diferentes colores, de diferentes, aún de diferentes razas..."

Roberto: "... Y la gente se integró (con voz de asombro), se integró rápido porque parece que son gente de todos lados, tienen también experiencia... que andan para acá para allá y se integran rápido..."

Mayte: "... Es muy interesante porque le pudimos hablar a doctores, también a los maestros..."

Loly: "... Compartimos con muchas personas, ellos pudieron conocer de nuestra cultura, de nuestras tradiciones y pudimos conocer también cómo son las personas y cómo reaccionan a una exposición como la que hicimos..."

Ely: "... lo que yo noté en ese intercambio cultural es que la gente sí quiere saber, sí quiere conocer. "

BIBLIOGRAFÍA

Archetti, E. (2.000). "Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional". En: *Trabajo y Sociedad. Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas*. N. 2, V. II. Santiago del Estero.

De Certeau, M. (2000). "Relatos de Espacio". En: *La invención de lo cotidiano. Vol 1: Artes de hacer*, 127-142. México: Universidad Iberoamericana.

Elias, N. (1998). *La civilización de los padres y otros ensayos*. Santa Fe de Bogotá: Editorial Norma.

García Canclini, N. (2004). *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: Editorial Grijalbo.

Goffman, E. (1981). *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Buenos Aires: Editorial Amorrortu.



Jurado Jurado, J.C. (2004). "Sobre el proceso de la civilización de Norbert Elias". En: *Nómadas .10/ Revista de Ciencias Sociales y Jurídicas*. En línea en: <http://pendientedemigracion.ucm.es/info/nomadas/10/jcjurado.pdf>

Schechner, R. (2012). *Estudios de la representación. Una introducción*. México: Fondo de Cultura Económica.

Schechner, R. (2000). *Performance. Teoría y prácticas interculturales*. Buenos Aires: Libros del Rojas, Universidad de Buenos Aires.

Taylor, D. (2011). "Introducción. Performance. Teoría y práctica". En: Taylor, D. y Fuentes, M. (eds.). *Estudios avanzados de performance*, pp. 7-30. México: Fondo de la Cultura Económica.

Turner, V. (1988). *El proceso ritual. Estructura y antiestructura*". Madrid: Altea, Taurus.

Weiler, V. (comp.). (1998). *Figuraciones en proceso*. Santa Fe de Bogotá: Fundación Social.

Williams, R. (2000). *Marxismo y Literatura*. Barcelona: Ediciones Península.

Williams, R. (2003). *Palabras Claves. Un vocabulario de la cultura y la sociedad*. Buenos Aires: Nueva Visión.



Sobre la autora

SOLEDAD VIDELA nace en 1969 en Río Cuarto, Córdoba, Argentina. Es Especialista en Estudios de Performance egresada de la Universidad Nacional de Córdoba. Integra el equipo de investigación en artes “Las Bonus Track”. Presentó “Desvíos a la Deriva” como muestra del proceso de investigación en el CEPIA-UNC. Obtuvo premios y menciones en Salones de Pintura Nacionales y Provinciales desde 1995. Durante el 2000-01 fue Becaria de Investigación y Perfeccionamiento en Artes Visuales otorgada por Fundación Antorchas, Buenos Aires, Argentina. Fue participante de las jornadas en “TRAMA: El Encuentro, Jornadas de Intercambio en gestión artística y redes de cooperación cultural”, Buenos Aires. Desde 2011 trabaja en relación al arte textil y su vinculación con el universo femenino gestionando espacios de intercambio con mujeres gitanas. Este ensayo se desprende del escrito presentado a modo de Trabajo Final de la Carrera de Especialización en Estudios de Performance, cursada durante 2015-17 en la Facultad de Artes UNC. Dicho trabajo fue dirigido por la Dra. Ma. Gabriela Lugones.