

UNA EXPERIENCIA DE DISEÑO: PLATOS INTERCULTURALES

Claudia Carrasco R.
Universidad Católica de Temuco

Antecedentes

En la sociedad chilena se ha olvidado gradualmente la riqueza humana, social y cultural de la alimentación y, en consecuencia, también de los objetos mediante los cuales se elabora, disfruta y comparte.

Esto se debe en gran medida al consumismo y al avance rápido y afiebrado hacia la modernidad, que no dejan tiempo para apreciar si los objetos con que el hombre contemporáneo se rodea contribuyen a ennoblecer o a degradar los procesos centrales de su existencia. En el caso de la alimentación, los objetos que la acompañan son cada vez con mayor frecuencia un mero simulacro globalizado y uniforme que desde su materialidad espuria (plástico, cartones, derivados químicos, etc.) sólo refuerzan la degradación constante de esta actividad sin contribuir a generar un sentido noble y digno de ella.

Al enfrentar este problema desde la perspectiva del Diseño y en particular del Diseño de Objetos, postulamos que una manera de enriquecer la institución social de la alimentación mediante el empleo de objetos más apropiados consiste en incorporar en ellos algunos aspectos del carácter intercultural de la sociedad (multiétnica, multilingüe, multicultural), diversa y heterogénea, en un país complejo, con variedad de culturas y formas de vida tradicionales y modernas, de origen indígena y europeo, en que se entremezclan el pasado y el futuro. Más exactamente, creemos que para ello es necesario incorporar adecuadamente en el campo del diseño de objetos algunas de las posibilidades

culturales, estéticas y simbólicas que ofrece el rico mundo indígena existente en nuestro país y particularmente en la IX Región de la Araucanía, para crear una vajilla intercultural que contribuya a la recuperación de la nobleza y dignidad del acto e institución del comer en la sociedad chilena.

Identificación del problema

Por su magnitud, este problema no se puede asumir en su totalidad en una sola investigación, a menos que un equipo interdisciplinario lo hiciera en una macroinvestigación. En una investigación individual, es necesario elaborar un objeto de estudio apropiado y factible que profundice en un aspecto de la problemática global.

Por ello, nosotros no consideramos aspectos biológicos, legales, industriales o comerciales de la alimentación. Sólo nos preocupamos de su dimensión sociocultural actual y de los objetos contemporáneos que se emplean para alimentarse en sociedad.

Como enseñó Levi-Strauss en su serie de las **Mitológicas**, la comida es una de las instituciones fundamentales de la cultura de cualquier sociedad y de cualquier época. Para él, "la cocina", además de su sentido biológico destacado en **Lo crudo y lo cocido**, tiene un valor social y cultural, directo y simbólico, desarrollado también en **La miel y las cenizas** y sobre todo en **El origen de las maneras de mesa** y **El hombre desnudo**. Entre otras cosas, la "cocina" o como se dice en nuestra cultura, la comida, va distinguiendo y separando al ser humano de los otros seres vivos de origen animal.

En nuestro país, hasta mediados del siglo XX la comida fue una de las instituciones fundamentales de la sociedad, en torno a la cual se decidían los destinos familiares, nacionales e incluso internacionales. Junto a este valor sociopolítico, la comida fue también uno de los espacios permanentes de

convivencia familiar, de encuentro entre las generaciones, de transmisión de valores, de discusión de proyectos como la educación y futuro de los hijos y la puesta en común de los asuntos en los cuales se construye y transcurren los sentidos más valiosos del ser humano y la existencia.

En concordancia con esto, los espacios, entornos y objetos que acompañaban la comida, tenían sentidos y valores equivalentes, especialmente la vajilla y los cubiertos, que constituyen el conjunto de objetos más cercanos y al mismo tiempo más íntimos que acompaña la comida. Fueran ellos pobres o elegantes, siempre los platos eran escogidos y tratados con cuidado, intentando que acrecentaran o al menos acompañaran la dignidad del acto de comer. Para esto se apreciaban el material, el diseño y la forma de elaboración y se trataba que estos objetos tuvieran nobleza, la cual de algún modo se extendía a la comida y los comensales.

En este sentido, el acto de la comida era una ceremonia, casi un ritual, un acto imprescindible para la mantención de la vida pero transformado en una instancia cultural constructora de sentido, de valores y de identidad.

Como se ha dicho, gran parte de estos significados y valores se han perdido en la actualidad o se han transformado degradándose en forma total o parcial. En la sociedad actual, el cotidiano acto de comer, de alimentarse, se presenta como un acto individual, intrascendente, informal, impersonal, y cada día es menos frecuente el “encontrarse a comer”, “acompañar a desayunar” o “almorzar juntos”. Ahora se come rápidamente, en cualquier lugar (el comedor, la cocina, el living, el dormitorio, la oficina, la calle, etc.), en cualquier momento, cualquier cosa, de cualquier manera: en una mesa que puede ser o no de comedor o en ninguna, con platos de baquelita o de cartón, servicio de plástico, vasos y servilletas de papel, costumbres que de alguna manera nos ha incorporado la cultura de la “comida rápida” donde todo es funcional y

desechable. La comida misma es sobre todo la denominada "comida chatarra" o "comida basura", que se consume de esa misma manera y que no contribuye a la creación de cultura ni al desarrollo humano de la sociedad.

Los factores causales de esto son variados y de distinta índole, entre ellos, los extensos horarios de trabajo, los horarios de colegios y Universidades, el crecimiento de las ciudades que dificulta el desplazamiento de un sitio a otro, las cadenas de comida rápida, la publicidad, el poco interés por la vida familiar, etc., que en conjunto han roto o resquebrajado la rica instancia comunicativa y cultural que los antecedió.

En síntesis, lo que se puede observar es el poco interés que existe por hacer de la comida un acto noble y digno, humana y culturalmente enriquecedor, de lo que deriva el poco y escaso tiempo que se dedica en la vida familiar al acto de comer acompañado. Junto a la degradación de la comida, ha disminuido también el valor cultural de los objetos en que se realiza, en particular los objetos correspondientes a la vajilla, tales como platos, tazas, jarros, pocillos, etc.

En este contexto, el Diseño, que por una parte se ha convertido en un lenguaje de uso cotidiano mediante el cual se confiere un carácter "funcional" a los productos que acostumbramos a ver, mediante procedimientos y elementos de carácter técnico y estético, tampoco ha estado preocupado en forma seria y sistemática de la dignidad social del acto de comer. Más bien, parece haber asumido este sistema de vida sin tomar conciencia de sus características, ayudando por lo tanto a reforzarlo, a "mantener las formas" y, a veces, hasta a darle una apariencia un poco mejor, quizás hasta elegante, pero sin agregarle un significado trascendente e innovador, lo que supondría tomar posturas determinadas y emplear elementos coherentes con ellas.

Formulación del problema específico

1. Como se ha señalado, esta institución de la comida o alimentación en común, que había constituido uno de los núcleos de significación cultural más importantes en la sociedad, en las últimas décadas se ha ido despojando de significado y ha pasado a ser una actividad rutinaria que se ejecuta como un acto necesario, pero rutinario y vacío. Así, la práctica del comer ya no convoca a la familia, ni ocupa un lugar importante en la distribución del tiempo, ni en el imaginario social, ni en el mundo de la cultura.

Esto ha hecho que los alimentos se hayan simplificado y disminuido y que el cuidado de la pieza y los muebles del comedor se haya trasladado a la sala de estar, que se ha adueñado del espacio, de la decoración y de la temporalidad que fue patrimonio indiscutido de la sala de comedor.

En este contexto, el acto de comer, después de haber sido una institución familiar y social plena de significado, se ha transformado en un acto ambiguamente público o privado, a la vez que solitario. Las personas solas, salvo hermosas excepciones, o no comen, o comen a la pasada y a cualquier hora en algún local de comida rápida, compran un sandwich o algo para llevar o preparan en su casa algo y fácil, pero lo mismo sucede aunque las personas sean varias.

En una u otra circunstancia, o no se usa vajilla, como en el caso de los sandwiches, o se emplean utensilios simples, feos, de mala calidad, o desechables. La degradación de los objetos, con frecuencia plásticos o de materias semejantes, casi siempre artificiales, se observa también en su fabricación en serie, ya no hechos para permanecer y acompañar con dignidad, calidez e historia a los alimentos como parte de una memoria cultural y trascendente, sino sólo para una existencia fungible, para ser usados, tirados y olvidados. Los materiales de alimentación se han transformado también en objetos "rápidos" o desechables, ya que la degradación de sentido que

afecta a la institución general de la comida, y a la actividad de comer en particular, incide directamente también en los materiales, calidad, funcionalidad y belleza de los objetos de comer y de beber.

El descuido en la fabricación de los objetos, supone un trabajo de diseño prácticamente inexistente, ya que los materiales de mala calidad y mal seleccionados, carecen de fuerza y textura, tienen colores repetidos, diseños estandarizados, de mal gusto y poco significativos y técnicas de construcción inadecuadas en muchos casos.

Frente a esto, parece necesario intentar la recuperación del sentido de la actividad del comer y de la institución de la comida en la sociedad, mediante un mejoramiento de los utensilios y con el aporte de elementos de diseño adecuados.

Para ello hay que responder a dos preguntas. La primera tiene que ver con una estrategia de búsqueda de fuentes de sentido con que mejorar la institución de la comida en nuestra sociedad: ¿es posible encontrar en la propia cultura chilena un espacio para innovar el sentido de la comida, para re-semantizarla, es decir, para atribuirle un nuevo significado? Se puede pensar que bastaría con reactualizar el sentido que la comida tuvo en la sociedad tradicional, pero ante esta respuesta surgen de factibilidad: la sociedad chilena se encuentra inmersa en un proceso de modernización en medio del cual resulta difícil retrotraerse al pasado sin incorporar al mismo tiempo elementos actuales relacionados con avances en uso de nuevos materiales, técnicas y procedimientos variados. Asimismo, una solución de este tipo resulta difícil de implementar en medio de una sociedad que sufre la influencia constante de culturas poderosas, como la norteamericana en especial y, al mismo tiempo quiere y tal vez necesita incluirse cada vez más en el tejido de la cultura moderna internacional.

Conforme a estas observaciones, la opción a decidir sería buscar las fuentes de sentido en una cultura distinta que

ofrezca posibilidades innovadoras desde contextos relativamente homólogos a los de la cultura chilena tradicional. Creemos que estos requisitos se encuentran en la cultura mapuche, que es una cultura diferente a la cultura global, pero que al igual que la cultura chilena clásica se funda en principios tradicionales que llenan de sentido la existencia y sus diversas manifestaciones, como en este caso la alimentación compartida o institución de la comida.

La segunda pregunta tiene que ver con el o los ámbitos de la institución de la comida en que se pretende innovar y el modo operativo de intentarlo. Nos preguntamos: ¿qué aspectos de la institución de la comida es necesario y posible innovar?

Una primera definición de buen criterio implica reconocer que la institución de la comida es imposible de modificar sin una conciencia y voluntad de los distintos segmentos de una sociedad, vale decir, de la sociedad entera. Esto no sólo no ocurre nuestro caso, sino que por el contrario para tratar de innovar es necesario asumir una actitud ruptural frente a los hábitos de la sociedad y todos los intereses económicos, sociales y culturales involucrados.

En esta situación, lo que parece más adecuado es precisar en qué aspecto puede actuar con cierta posibilidad de éxito un diseñador que sólo cuenta con su formación profesional, con su iniciativa y con sus deseos de contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas de nuestro país en un área determinada de la cultura.

Nos parece que donde es necesario y posible actuar es en la actividad misma del comer, ya que los otros aspectos constituyentes de esta institución social (industrias, redes comerciales, publicidad, medios de comunicación de masas, laboratorios, centros de investigación y otros, por un lado, y hábitos, imaginario cultural, estereotipos, utopías, etc., por otro), exceden las posibilidades no sólo de un diseñador, sino también de la institución del diseño en el país. Por otra parte,

es necesario también pensar que tampoco es posible influir en forma directa sobre la actividad del comer, por la multiplicidad de variables que habría que considerar.

En este sentido, nos parece que la modalidad más adecuada y factible de incidir en la actividad del comer, es actuando sobre los elementos con que esta actividad se realiza como tal. Y, en particular, sobre los elementos más indispensables de ella: los platos. En efecto, se puede comer sin una mesa específica, sin el servicio apropiado o simplemente sin servicio, pero es prácticamente imposible comer sin platos.

2. Una vez definidos los dos aspectos problemáticos indicados, es necesario preguntarse ahora si es posible introducir un conjunto de elementos propios de una cultura indígena, en este caso la mapuche, enmarcados en elementos de su memoria iconográfica y aspectos de su visión de mundo, en un sistema de objetos correspondiente a un determinado ámbito de la sociedad global y con potencialidad para constituirse en una línea de productos apropiada a ese espacio y enriquecida con los elementos indígenas determinados.

En forma más exacta, preguntarse si en el ámbito social de la comida en la cultura chilena mayoritaria, es posible incorporar en forma adecuada un conjunto de diseños de la cultura mapuche en cuanto principios constructivos en parte de una vajilla, exactamente los platos, ideada como una línea intercultural de productos.

De acuerdo a esto, el problema estaría centrado en la posibilidad de efectuar la selección y/o elaboración de un corpus adecuado de diseños propios de la cultura mapuche y en la factibilidad de su adecuación y utilización creativa apropiada en un sistema de objetos de la cultura global ajena a ella, los platos, para alcanzar un producto intercultural complejo válido en ambas culturas, lo que se puede comprobar

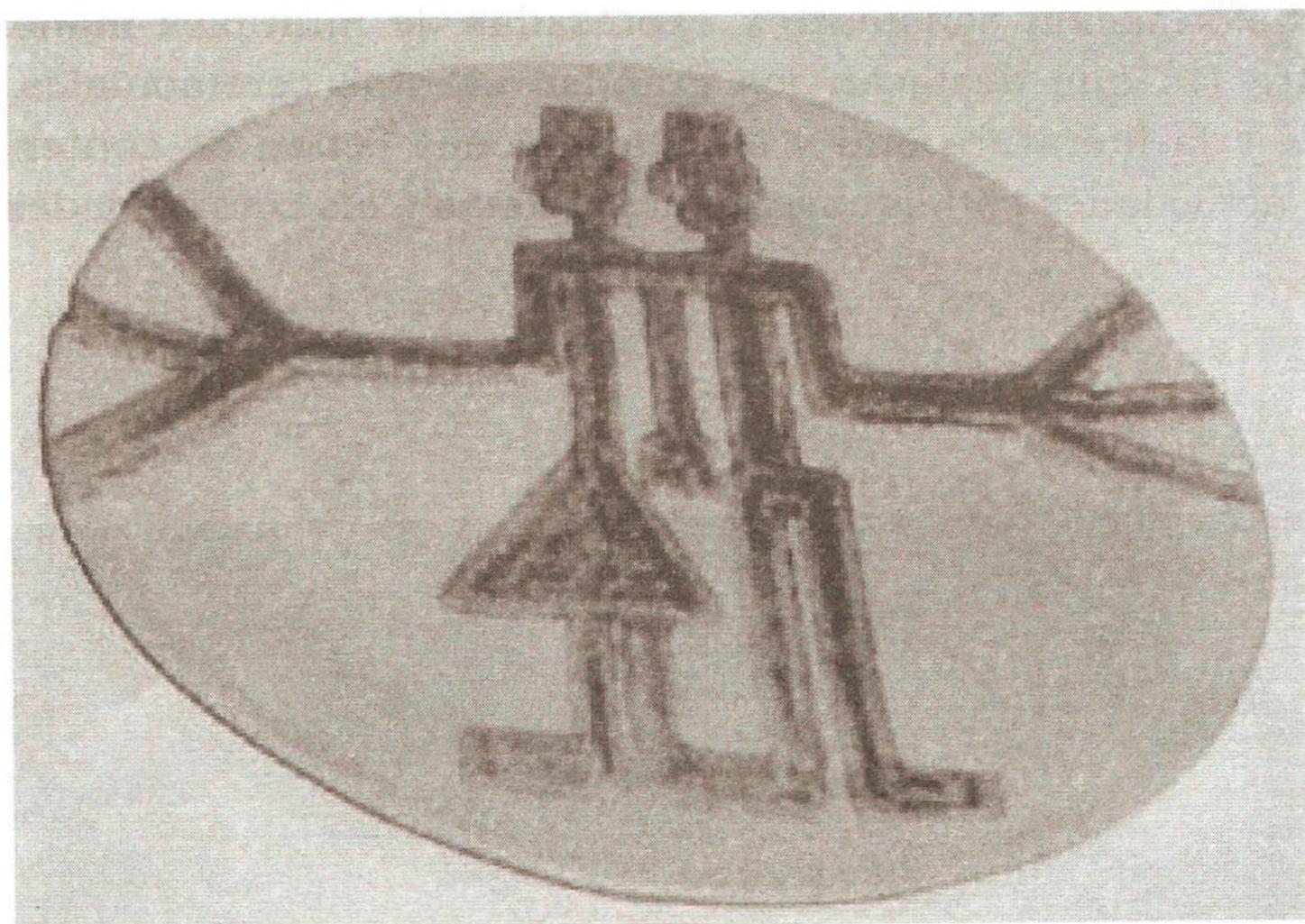
únicamente una vez elaborado un prototipo de la línea de producto diseñada.

3. La cultura mapuche es muy rica en posibilidades, pero uno de sus atributos caracterizadores es su profunda religiosidad. En efecto, son las antiguas creencias, mantenidas en la memoria cultural de la sociedad en transformación constante y expresadas de múltiples maneras entre las que destacan los grandes eventos ceremoniales, el arte y la literatura oral y escrita, quienes llenan de contenido las actividades cotidianas de las personas y las comunidades.



Así, por ejemplo, se puede observar que la actividad del comer, comprendida como parte de la institución de la cocina y destacada por Lévi-Strauss como uno de los instrumentos de mediación entre términos de oposición tan fundamentales como la naturaleza y la cultura, en la sociedad mapuche adquiere una significación particular cuando se realiza en medio de los grandes ritos como el ngillatun. Allí, el comer no

se presenta sólo como una actividad necesaria para la existencia, sino que también es una de las modalidades que el ser humano emplea para relacionarse de manera más inmediata con el mundo sobrenatural.



Según esto, el ngillatun podría constituir la fuente de sentidos que, expresados mediante motivos simbólicos tomados de o inspirados en la cultura mapuche, permitiría resemantizar un conjunto sistemático de platos en que se realiza la comida en el mundo chileno moderno. Mediante los valores trascendentes provenientes de la cosmovisión, creencias y formas simbólicas visuales mapuches, que se concentran en esta milenaria ceremonia del ngillatun, se extienden a través del diseño de los platos a la comida contemporánea los antiguos significados –que para ella son nuevos– y que la dignifican otorgándole una identidad intercultural.

