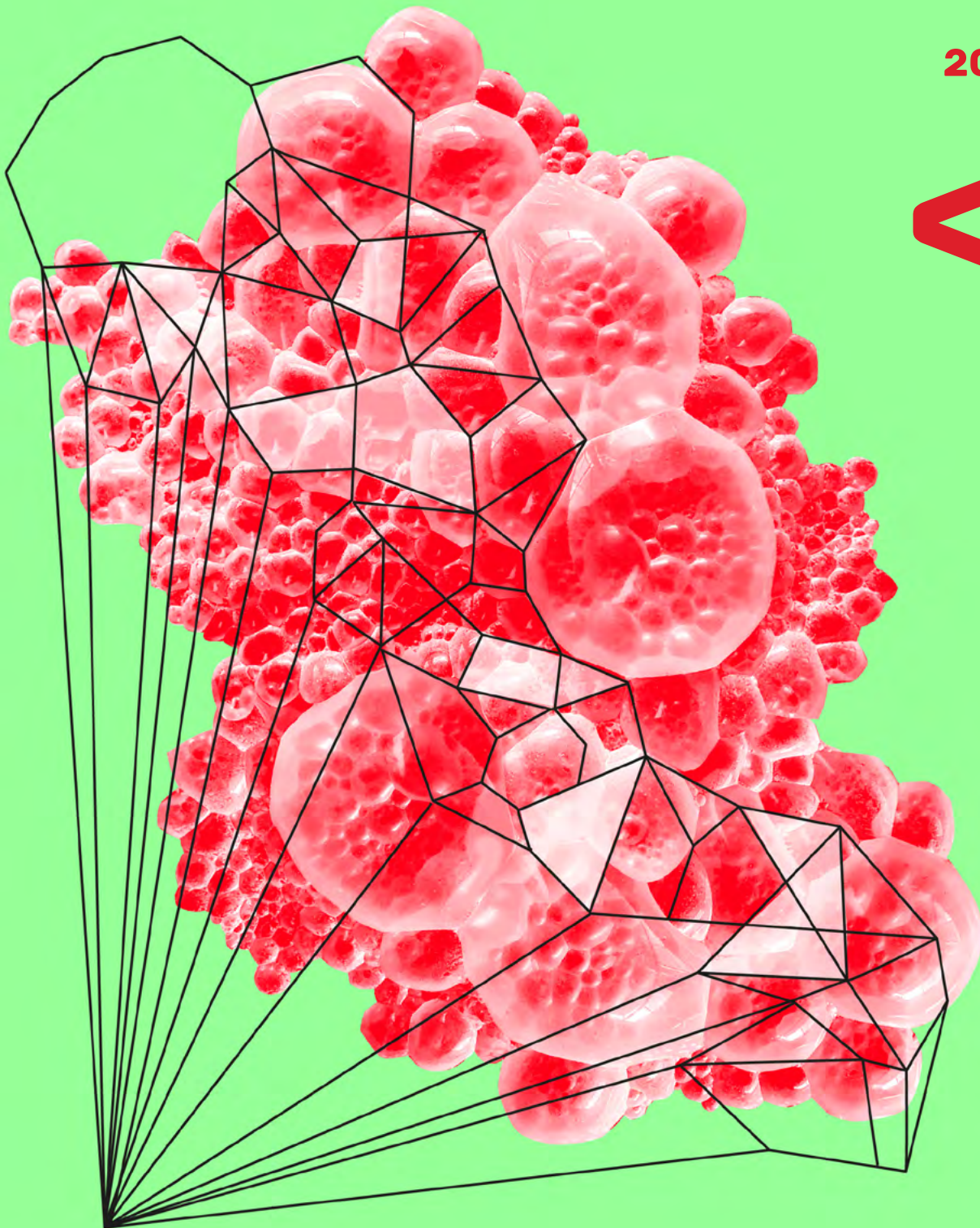


FERMENTACIONS ESPECULATIVES

A
20 | 22
A



CRÈDITS

EDITA: ARBAR (Associació per a la Recerca Biocultural i Artística de Rodes)

TEXTOS ARBAR: Caterina Almirall Rotés/ Laia Ventayol Garcia / Joana Capella Buendia/ Olga Olivera-Tabeni/ Marta Pol Rigau

TRADUCCIÓ A L'ANGLÈS: Laia Martínez López

COMUNICACIÓ: Milena Oliveras

DISSENY: Sònia Moret Burrassó

Aquesta publicació ha estat editada amb motiu del

CICLE FERMENTACIONS ESPECULATIVES,

ARBAR. Centre d'Art i Cultura.

La Vall de Santa Creu, El Port de la Selva.

ISBN: 978-84-09-49240-4

EDICIÓ DIGITAL.

ABRIL 2023.

COL·LECCIÓ: CICLES ACCIONS ARBAR, N°11

© del text: l'autora

© de les fotografies: ARBAR

© d'aquesta edició: ARBAR



L'ús dels continguts d'aquesta publicació està subjecte a una llicència de Reconeixement -No Comercial- Sense obra derivada (by-nc-nd) de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que no sigui per a usos lucratis i no es modifiqui el contingut de la publicació. Queden exclosos d'aquesta llicència els continguts els drets dels quals estan reservats mitjançant el símbol © i que només es podran utilitzar d'acord amb els termes establerts a la legislació corresponent.

Per a més informació: www.arbar.cat

El cicle ha estat realitzat amb el suport de la Generalitat de Catalunya, la Diputació de Girona i l'Ajuntament del Port de la Selva, i la col·laboració de l'Institut d'Estudis Empordanesos, Museu de l'Empordà, Bòlit Centre d'Art Contemporani de Girona, l'Associació de Veïns de Sant Marçal de la Vall de Santa Creu, La llibreria Pròleg i Vinyes dels Aspres.



ARBAR

Centre de Producció,
Difusió i Exhibició d'Art d'Acció
/ Propostes performatives
a l'entorn rural en desús

ARBAR (Associació per a la Recerca Biocultural i Artística de Rodes) és una iniciativa fundada el 2012 que, com a centre de producció d'art contemporani, enfoca la seva labor en establir unes condicions de producció adequades que possibilitin als/les artistes desenvolupar propostes de caràcter efímer al llarg de tot l'any en el paratge rústic de la serra de Rodes i/o a l'entorn rural en desús de la Vall de Santa Creu, el Port de la Selva.

L'ideari ARBAR és esdevenir una incubadora d'idees que possibiliti als/les artistes desenvolupar projectes que manipulin el mínim l'entorn i que posin l'èmfasi en l'aspecte essencial i simbòlic de la Vall de Santa Creu. Per, d'aquesta manera, contribuir a redefinir i reactivar aquesta àrea geogràfica com un *specific-site* per a la cultura contemporània a partir de la doble naturalesa de l'art d'acció. D'una banda, desenvolupar treballs efímers en directe i a temps real, en els quals l'acció s'integra amb la dinàmica de l'entorn i, de l'altra, fomentar propostes en les quals l'acció és el germen d'un procés de treball performatiu a llarg termini com intervencions, filmacions, fruit de les connexions establertes per cada artista entre l'exploració vivencial de l'entorn i la seva línia de treball. Els resultats d'aquesta recerca es mostren, tant a les diferents sales de l'interior del Centre ARBAR com als espais exteriors del Centre.

Per tant, el que es proposa ARBAR és potenciar l'art com a eina de diàleg intersubjectiu, promoure la descentralització polític-cultural i impulsar nous discursos de cooperació i comprensió d'escenaris artístics inèdits, per a contribuir a redefinir un nou mapa conceptual en l'art contemporani i generar una nova noció del paisatge: el pas de la cultura agrícola a la cultura artística. Però molt especialment, fomentar als/les artistes un ideari crític de com dinamitzar aquesta àrea geogràfica en els temps contemporanis, centrant el seu interès a assenyalar la urgència de fer un gir de pensament, és a dir, propiciar una reflexió estètica sobre la necessitat del canvi de la posició antropocèntrica per l'ecocèntrica.

CICLE 2022



Figura d'una dona pastant massa de pa.
Tanagra (4044), Eretria (4052) i Calcis (6006), cap al 500-475 aC. C. Museu Arqueològic Nacional, Atenes, núm. 27.

PA **Una dona amassa pa al segle IV aC en algun lloc del Mediterrani**

Només ha quedat ella aquesta nit, les seves companyes ja dormen. No hi ha cap núvol al cel d'un blau turquí, i sent el tro, sap que és Zeus que clama per un auguri que alliberi Ulisses de l'anonimat i pugui foragitar els que la condemnen a seguir amassant. Enfonsa les mans a la massa i es confon amb la resta d'ingredients. Ha perdut la mà, ja no té dits, ni carn, tota ella és massa doblegada sobre una roca de marbre blanc.

A fora, un pare i una filla han arribat massa d'hora i esperen per entrar. A l'hora en punt obren les portes del museu i entren deixant enrere els carrers grisos d'una ciutat d'aspecte devastat. La meitat de les sales estan tancades per falta de personal i no es poden visitar, recorren les sales que els queden mentre ell li explica com de recelosos són els grecs amb aquestes peces que no volen deixar examinar per ningú. A ella li sembla que si tingués una història tan bona tampoc no la deixaria escapar. Els kuros i les koré els retornen la mirada des de l'antiguitat amb uns ulls ametllats i boques de somriure esmunyedís; admiren el tresor d'Agamèmnon, el rei que rere la màscara daurada els escodrina per descobrir si són mite o són reals...; passen pel costat de les restes d'una ciutat aturada en el temps sota la lava d'un volcà; bocins i més bocins de ceràmica, atuells i gibrells iguals, idèntics als d'avui dia; i al fons d'una vitrina la petita figureta d'una dona fa uns pans rodons i plans que té a les mans i a sobre la pedra plana, té unes espatlles amples i uns braços forts que surten d'un tronc encorbat que costa de dir cos perquè és un xurro de fang coronat per un mocador al cap que s'amara de la suor que li regalima pel front.

Esperen, diu que esperen que es prengui una decisió. Tothom espera. La dona espera, Penèlope espera, els homes diuen que esperen. La dona no els suporta més, els homes, les veus, les cares deformades de tant de beure el vi que guarden al celler, pastar i pastar per servir aquests maleïts homes. Descarrega la ràbia en la massa tova i blanca del pa que l'absorbeix pacientment mentre es torna elàstica entre els seus dits. La ràbia li dona al pa una consistència especial, especialment enganxo-

FERMENTACIONS ESPECULATIVES

Trilogia mediterrània

sa i canviant a cada investida. Pensa que potser així els en farà arribar una mica d'aquesta ràbia que li recorre l'espina, i el pa els farà mal i tindran mal de ventre tot el dia i no podran venir al palau i ella podrà descansar.

Vall

Una vall es diu vall perquè té forma de V, quan pronuncies "vall" estàs fent amb la boca i amb el so de la paraula vvvvvv el que les roques han fet en erosionar-se fins a formar aquest accident geogràfic. Una vall és una erosió, un buit, pot haver estat íntegrament excavada en un terreny sedimentari pel seu curs d'aigua, però, en general, s'obre pas per depressions d'origen tectònic fent-se la vida més fàcil. La majoria de valls tenen forma de V, si no, no serien valls, tot i que també hi ha valls d'origen glacial que tenen forma de U, però la nostra vall té forma de V. Per això, al poble, que també es diu Vall, hi passa una riera, que també es diu Vall, i quan van escriure aquesta inscripció a la pedra que hi ha damunt la font de la plaça de la Font els va quedar escrit així: "veu i tapa". Com moltes, aquesta història comença amb una casualitat i una falta d'ortografia. Veu, veu, beu, bou, eu, eh, eh. Al poble tothom diu, "és clar, *beu*, i tapa", cal tapar la font quan ja has begut perquè puguin beure altres després de tu.

Hi havia una vegada una dona que amassava pa a Grècia. Hi havia una vegada una dona que amassava pa a la Vall de Santa Creu. Hi havia una vegada un microorganisme que vivia a la sala de la paret de roca que plora, i esperava. La vall és antiga, les roques són antigues, l'aigua travessa la vall. L'aigua raja a la font i omple el safareig. La idea d'una vall és especialment singular en l'imaginari d'un lloc, la confluència de dos cossos rocosos, travessats per aigua, un riu que els clivella. I assentaments, és clar, assentaments humans que reuneixen al seu voltant processos, que activen processos o que aprofiten processos que eren allà quan van arribar. Primer van pujar a viure a la vall per protegir-se dels perills que al segle XVIII venien del mar, la pirateria. Després van marxar a la costa exposant-se als nous perills del segle XX, que venien pel mar, per veure el mar, el turisme. Ja no va quedar ningú a la Vall, trenta-tres cases, dues-centes persones i després zero persones. No hi havia res a fer, i els troncs de les oliveres es van recargolar entre les ruïnes i ja ningú va sembrar més blat. Les cases són construïdes sobre roca viva. La paret que plora.

La mare, el pa i la filla

Al vespre adorm la seva filla de mesos i té una estona tranquil·la. Sap que invariablement qualsevol activitat es veu interrompuda pels plors de la petita que es desperta al llit de l'habitació de dalt. Però aquest vespre estava de molt bon humor i ha decidit fer pa. Des que és mare busca receptes i enfora galetes i magdalenes i coses que no havia fet mai de la vida. Reconeix en això una mena de gest ancestral. Amuntega la farina sobre el marbre de la cuina i amb el dit hi fa un forat en forma de volcà. Comença a abocar-hi l'aigua amb el llevat i el volcà es desborda, intenta contenir l'erupció que corre pel marbre i s'escola per sota de la torradora. Posa les mans a la massa i quan les té ben enganxifoses en aquell primer estat líquid de la massa, la petita es posa a plorar a l'habitació de dalt. Quan plora és com si el temps es comprimís, tot s'intensifica, si dura més se li encongeix l'estómac. En pocs segons ja és allà amb les mans netes, calmant-la amb el pit i la llet. Pensa que aquest plor serà un ingredient més d'aquest pa, el desconsol de la nit i la foscor.

Quan baixa, ell ja ha amassat el pa. Li parla del record d'haver-ho fet tantes vegades de petit, ajudant la seva mare. Però és un record d'aquests que és un record del cos, de les mans i la matèria, de la massa que va agafant una textura determinada cada vegada més elàstica. El pa puja sota un drap humit. El pa fa esperar, s'ha de deixar créixer i després s'ha d'enfornar una bona estona. Fer pa i la nena és difícil. Té feina i té una nena petita, però de temps no en té. Es pregunta si el temps és una cosa que es pot "tenir". Més aviat li sembla que és el temps que ens té, que ens sosté a nosaltres. Tot i així, no pot esperar. Al matí baixa a la cuina i veu el pa, el llesca i el tasta amb satisfacció. N'hi dona un trosset a la nena, que el llepa i l'estova, i no se sap ben bé com se'l menja sense dents.

Fermentació

Les he fet amb les meves mans i quan veig que es desfan em desfaig jo una miqueta també. La paret plora, plora a raig i plora a gotetes amb mi. El nostre plor és càlid, humit, com una abraçada, com una font en un fondal, com la molsa. Les mans m'han quedat toves, rosades, netes i oloroses. Se m'han confós una mica amb elles. Ara fem bombolletes. La fermentació és un procés que no pot esdevenir sense contacte. Per això J i L i també O inventen maneres d'estar juntes quan no són aquí: ens desperten i nosaltres activem la fermentació. Louis Pasteur va descriure la fermentació com *la vie sans l'air*, ell sabia que la fermentació és un procés de desintegració (les bombolletes). Que la vida sense l'aire és també la mort, la vida és també la mort. Alguns en dieu màgia, que la massa mare té alguna cosa de màgia. Amb el pas dels dies la barreja d'aigua i farina es va activant i els microorganismes ens comencem a moure. Ara us explicaré com ho fem. Ingredients: aigua, farina i temps.

Primer dia: amb 20 grams de farina integral i 20 grams d'aigua feu una pasta i ho deixeu en repòs fins al dia següent.

Segon dia: encara no observareu cap activitat a la massa, incorporeu-hi 40 grams de farina integral i 40 grams d'aigua, barregeu-ho fins que quedin ben mesclades.

Tercer dia: observareu que la barreja ha començat l'activitat i gairebé ha doblat el volum.

Quart dia: traureu la meitat de la massa i la llençareu i hi incorporareu 40 grams de farina integral i 40 grams d'aigua.

Cinquè dia: veureu com hem activat la màgia de la massa mare amb tota la nostra potència gairebé triplicant el volum. Llenceu la meitat de la massa mare i incorporeu-hi 40 grams de farina blanca de força i 40 grams d'aigua.

Sisè dia: observareu que hem doblat el volum de la massa mare amb grans bombolles. A partir d'aquest moment ja teniu la massa mare preparada. Podeu utilitzar-la o guardar-la. Si la guardeu heu d'anar-nos alimentant perquè no s'aturi l'activitat.

Aquella dona segueix amassant al segle IV aC, segueix amassant al palau d'Ulisses. Té el pa a les mans, som part d'una mateixa cosa. Amb un moviment ens aixafa i totes les molècules ens toquem. Aquesta dona segueix alimentant massa mare a la cuina del restaurant, fa cent anys, fa cinquanta anys. La paret plora aigua i microorganismes. O comparteix la massa mare que plora. Compartir té la paraula pa a dintre. J fa pa amb la massa mare d'O. Quan dona el pa a la seva filla sent que és un gest ancestral. Avui totes parlen de mi, no poden parlar de mi sense parlar de nosaltres, tenen les mans plenes de nosaltres. Ursula diu que la bossa de recollir llavors i contar històries va plena de nosaltres. Les farines són antigues. Eva diu que "el olvido, ese pilar que sostiene la memoria, lo justo como para que los hombres se cuenten historias".

OLI

El corredor espectral

Quan a la nit sortiu a caminar sentiu els esbufecs d'un noi que corre. No hi ha manera de saber per on va el corredor misteriós. La vall té una acústica particular vvvvv que fa que els esbufecs rebotin per les parets de pedra. És el corredor espectral, ningú l'ha vist mai. D'ell heu après una forma d'estar juntes estant lluny. En contacte –sense cobertura. És d'ell que heu après a sentir-hi en la foscor. Obrint molt els ulls perquè hi entri la nit i els seus sons.

Una nit L i J sortiu decidides a trobar-lo, us heu empescat una estratègia i demaneu ajuda a O perquè cal ser tres per dur-la a terme: cadascuna anirà per un dels tres camins que surten del poble enfilant-se per la vall i anirà cridant, udolant i cantant, respectivament. Així el corredor espectral no sabrà per quin camí aneu cadascuna i no es podrà escapar. Amb la veu us toqueu, us acaricieu i toqueu el corredor, correu pels temps.

Sabó i insolació

Al matí baixeu caminant a la platja i agafeu una bona insolació. Després us han de venir a buscar perquè no queda de vosaltres més que una taca d'oli usat. Uns dies després en feu sabó. Molt de sabó, com si amb aquest gest de recollir i aprofitar, com si amb l'estranyesa del sabó fet de l'oli brut dels *xiringuitos*, de la contaminació, del turista, poguéssiu netejar alguna cosa d'aquest planeta ferit. El món s'omple de sabó, us aturen a la duana de l'aeroport i us pregunten per què porteu tant de sabó. Primer no saben que és sabó, no saben què és, veuen tot de paquetets i desconfien. I fan bé en desconfiar, perquè vosaltres voleu rentar-ho tot, tot l'oli brut. Les mans rosades.

El sabó costa molt que solidifiqui i de vegades és desesperant, posa a prova la paciència. Tot en aquesta vall vvvvvv sembla que posa a prova la percepció del temps. Després d'una eternitat agafa la forma del motlle, pura química encapsulada en va-

sets de iogurt. Heu hagut de menjar molts i molts iogurts per fer tot aquest sabó, i moltes i moltes paelles i patates braves i peixet fregit. Ha estat un treball en equip entre el vostre estómac i el de tots aquests turistes. Gràcies, turistes, ara us podem netejar amb tot aquest sabó que ens heu ajudat a fer.

A la tarda aneu a la sala de baix, primer els heu apilat tots aquí, després els heu estès, al final han quedat tots endreçats a dins d'aquesta mena de barqueta de fusta que no sabeu què és però que és una pastera de pastar pa. Ha perdut el seu ús i ha perdut el seu nom. En un text Eva fa parlar una estela funerària que diu "aquí me tienes y ni yo mismo me acuerdo quién fui ni lo que hice en la vida" i molt sàviament, des de la seva vitrina de museu, reflexiona, "dicen que lo importante es la memoria y yo digo que es el olvido".

Tomàquets i memòria

De la carta heu escollit l'amanida, els tomàquets. "Els tomàquets igual que nosaltres, ens acompanyaven els tres tomàquets". I venen també els tomàquets, juntes a tot arreu. Tenen la pell tan fina, rosada, transparent. La pell conté la carn i tot el líquid, tan fina, sembla mentida que pugui contenir tota aquesta carn rosada i tota aquesta aigua tan dolça. El nom del fruit deriva de la paraula nàhuatl *xitomatl* que vol dir "fruit amb melic". Mentre sou allà, a la sala que havia sigut el restaurant, els microorganismes es posen a treballar, i els processos de fermentació fan les seves bombolletes, el sabó frega els plats, les cebes criden, les anxoves neden en bombolles, i l'eco del corredor espectral ressona per totes aquestes oïdes atentes i saturades. "El ojo favorece recordar, el oído enseña el olvido", diuen Eva i l'estela a l'uníson. I el sabor?, pregunten els tomàquets. El sabor és un viatge en el temps. És un menú de restaurant en pessetes.

Ruïnes i bardisses

Per protegir-se s'amaguen de l'ull humà entre les bardisses. Saben que si els humans les veieu, s'ha acabat, desapareixeran. Per seguir existint han de desaparèixer. Els humans sou tossuts, de tant en tant amb pales i pics les aneu a buscar, les traieu a la llum del dia. Però també sou oblidadissos, se us embardissen els ulls i les torneu a oblidar perquè la brillantor del mar uns kilòmetres més avall us inunda les pupil·les.

Heu dit que no voleu parlar només del passat. Us obriu camí entre la bardissa fins al molí, en arribar O invoca els records no humans del lloc, els desperta i venen a fer bombolles a la gibrella que és igual que totes les gibrelles del museu. No ho podeu veure bé però O, que té els sentits entrenats, intueix que són aquí.

VI

Viatge i companyia

O i la massa mare fan un llarg viatge, i nosaltres viatgem amb elles. Amb elles i amb la Donna, la Isabel, l'Ursula, la Lynn, la Marilyn i algunes més que, mentre som totes dins del cotxe i fent bombolletes, dins el cotxe que corre lentament pels dies d'estiu més calorosos de la història, ens expliquen d'aquella manera en què les paraules no són suficients però són importants que "Nada se hace a sí mismo, nada es realmente au-

topoiético o autorganizado". I O, inspirada, proposa organitzar un front d'alliberament de masses mare, "com epicentres perifèrics, no binaris, ni jeràrquics, queer, que es poden crear ara i dissoldre's després, sense cap mena d'estabilitat". Com la mateixa massa mare que es pot congelar o assecat i després es pot tornar a revitalitzar i utilitzar, com els microorganismes de la sala de la paret que plora que ens estaven esperant des de fa tant de temps, més o menys des que aquella dona amassava pa en una llegenda. Al cap i a la fi, l'arqueologia és això, una ciència de la imaginació, una manera de parlar amb els morts.

REFERÈNCIES

Imatge

Aquesta figureta de terrissa exposada al Museu Arqueològic d'Atenes me la va compartir l'Olga Olivera-Tabeni, que l'havia descoberta via una curadora grega que la hi va mostrar en referència al seu treball. A la Wikipedia indica que podria ser una "tanagrina" (tot i que sembla que no correspon del tot a l'estil de Tanagra), data entorn dels anys 500 - 475 aC.

Una dona amassa pa al segle IV aC en algun lloc del Mediterrani

Buscant més informació de la figureta, he consultat el meu pare, que és hel·lenista i neohel·lenista i professor i doctor en filologia clàssica. Ell em va fer arribar un fragment del poema de l'Odissea (XX 95-121): "Ulisses és de retorn a la seva illa i al seu palau, encara d'incògnit". En aquesta escena s'esmenta una esclava que pasta el pa per alimentar els pretendents que saquegen el palau d'Ulisses en la seva absència. El meu pare relaciona la figureta amb la serventa del poema.

Amb el meu pare vam visitar el museu Arqueològic d'Atenes l'hivern de l'any 2019. No vam veure la figureta, però sí altres coses que apareixen al text.

Fermentació

Ursula és Ursula K. Le Guin, la referència és al seu text "The Carrier Bag Theory of Fiction", publicat originalment a la compilació *Dancing at the Edge of the World* (1989). En aquest text Le Guin planteja una relació entre el gest de recol·lectar llavors per alimentar la prole i contar històries. Com un gest ancestral és a la vegada una teoria per a l'escriptura de (ciència) ficció. Aquesta dona lloc al primer objecte fabricat pels humans (tecnologia), que no és una llança ni un arc i unes fletxes, sinó que és una bossa, un sac o un recipient per guardar aliments i provisions per a l'hivern. Aquest recipient és a la vegada el que permet reunir-se i contar històries, i fa de les dones, les recol·lectores, les narradores, que ens ofereixen una eina per contar la història altrament, d'una manera que no hi tenen cabuda les heroïcitats ni els herois, ja que els herois no tenen lloc en aquesta bossa. Parafrasejant Le Guin, l'heroi necessita un escenari o un pedestal, si el poses en una bossa sembla un conill o una patata. També podríem dir un microorganisme o un crostó de pa.

Eva és Eva Lootz, la referència és del seu llibre *Lo invisible es un metal inestable*, publicat per l'editorial Árdora el 2007 (p. 137). És un recull de textos en els quals l'artista reflexiona entorn de la seva relació amb el món i amb l'art, i es posiciona

en el lloc de la incertesa i la vulnerabilitat. Els fragments escollits pertanyen al text "Voces para la mirada a estratos", en el qual planteja el museu com una projecció del temps present, i ens invita a invertir la direcció d'allò reflectit, escoltant les veus d'alguns objectes.

Tomàquets i memòria

Les referències són del mateix text d'Eva Lootz, *Lo invisible es un metal inestable*, publicat per Árdora el 2007 (p. 137).

La frase "Els tomàquets igual que nosaltres, ens acompanyaven els tres tomàquets", la pronuncien Laia Ventayol o Joana Capella en algun moment de la presentació del seu procés de treball, per explicar com intenten "fermentar" en relació amb el lloc i els elements que les envolten, posant-ho tot al mateix nivell de cura.

Viatge i companyia

Donna és Donna Haraway; Isabel és Isabel Stengers, Ursula és Ursula K. Le Guin, Lynn és Lynn Margulis, Marilyn és Marilyn Strathern. Totes són autores que han viatjat amb nosaltres en el procés que ha donat lloc a aquest text. Elles situen els conceptes principals entorn dels quals s'ha articulat el cicle *Fermentacions especulatives* proposat per Arbar l'estiu del 2022, començant pel títol. Elles i algunes més.

La referència és de Donna Haraway, *Seguir con el problema, Generar parentesco en el Cthuluceno*, publicat per Consonni l'any 2019 (p. 99). En aquest llibre es recullen un conjunt de textos de Haraway entre els quals "Simpoiesis. Simbiogénesis y las artes vitales de seguir con el problema", que ha servit de referència principal per articular el cicle *Fermentacions especulatives 2022*. També hi és "Historias de Camille. Niñas y niños del compost", en el qual Haraway presenta els "parladors de la mort" (*speakers of the death*), que serien com criatures extintes que porten a la vida, molt importants per al que ha passat al llarg dels processos de l'Olga, la Laia i la Joana, i també per pensar aquest text.

Aquest text de Caterina Almirall *Trilogia mediterrània* ha estat reproduït a l'anglès en el catàleg «La Bussejadora» de l'exposició *Über den Ton hinaus* de Laia Ventayol i Jieun Kim a la Akademie der Bildenden Künste Nürnberg. Nürnberg, 19 d'abril del 2023.

CATERINA ALMIRALL

Sant Cebrià de Vallalta - Barcelona,
juliol - novembre, 2022



CICLE 2022

FERMENTACIONS ESPECULATIVES

El cicle A+A 2022 se centra en la fermentació de microorganismes catalitzadors d'estètiques, culturals i polítiques de gènere, ecològiques i poètiques centrades en la nova materialitat i el gir afectiu, a través de projectes performatius realitzats al voltant del molí d'en Pairet, les muntanyes i camins que encerclen la Vall de Santa Creu, la vinya del Clumet i la Cuina i el pati d'ARBAR.

Es concep la relació de l'art amb l'entorn rural com un món viu, que combinat permet posar de manifest els coneixements relacionats amb de què parla la teòrica feminista multiespècies Donna Haraway¹, en la recerca de noves i provocadores maneres de reconfigurar les relacions amb la terra i els seus habitants, on humans i no humans es troben inextricablement lligats a pràctiques de fer amb; els principis participatius en l'art de Claire Bishop² en què les artistes incorporen les persones com a matèria primera, sigui l'espectador participant, un vianant atzarós o altres elements, per reflexionar sobre les relacions o els vincles que es creen; i l'estètica dialògica de Grant Kester³, per trencar els límits establerts en les relacions binàries com són les nocions masculí-femení, rural-urbà... Aquestes reflexions teòriques permeten formular preguntes sobre possibles modes de construir pensament crític, des dels principis de l'ecologia, el gènere i el pensament simbòlic. Així com formulant conjectures especulatives sobre com construir pensament crític que evitin la concepció antropocèntrica i el logocentrisme i que no es vegin abocades a la desconstrucció infinita. Tornar

¹ Donna J. Haraway *Seguir con el problema. Generar parentesco en el Chthuluceno*. Editorial Consonni, Bilbao 2019. ISBN: 978-84-16205-41-7.

² Claire Bishop *Infiernos artificiales. Arte participativo y políticas de la espectadoría* (trad. Israel Galina Vaca) / Taller de Ediciones Económicas, 2016. ISBN 978-607-965-195-4.

³ Grant Kester *Estètica dialògica* Revista *Efímera* vol 8. Núm 9. Madrid 2017.

a la contingència i l'exterioritat del pensament, ja que la realitat és més complexa del que pot abastar el pensament humà i no s'esgota en la interrelació humana de les coses⁴.

El projecte pretén, de manera parcial, analògica i simbòlica, recobrar la veu del lloc a través de les fonts escrites, els relats orals i les experiències viscudes per les artistes durant el període de residència.

Olga Olivera-Tabeni concep el projecte Pirinees⁵. Arqueologia viva com una forma de fermentació que, com a activisme polític, vol ser un desestabilitzador de l'homogeneïtzació produïda pel capitalisme.

El punt de partença és el conjunt de les restes arqueològiques del jaciment de Santa Creu de Rodes, i el seu principal focus d'interès és el forn trobat en una de les cases principals del poble, forn on es dona per suposat que feien pa. L'artista inicialment es centra en la investigació de fons documentals i bibliografia específica, des d'una perspectiva arqueològica, històrica o filosòfica, i també social i política. Tot seguit, intenta recuperar de manera simbòlica una llavor de blat per fer, amb la farina i l'aigua autòctona, una massa mare amb referències al passat.

Durant el període de residència, elabora cinc masses mares al molí fariner d'en Pairet i a la Sala del Vi. No obstant això, el seu objectiu no és fer pa, sinó investigar les transformacions que es produeixen en els processos de fermentació, quan es barreja farina i aigua en un entorn propici per desencadenar les reaccions que s'estableixen entre sistemes complexos de proporcions, temperatura i sensacions. Així, en la intervenció l'artista transforma la Sala del Vi en un espai sensitiu, lloc on l'energia dels/de les visitants forma part del procés de creació de la massa mare, en la qual la fermentació va generant estratificacions dins de les gibrelles. Estratificacions enteses com a obra en procés, ja que mentre es va produint la massa en diferents capes de temps es produeix –analògicament– la materialització de l'obra.

El 9 de juliol Olga Olivera-Tabeni presenta la lectura performativa «Pirinees. Arqueologia viva I» a la Sala de Vi, al bell mig de la intervenció, “amb l'objectiu d'obrir espais de reflexió sobre els blats híbrids actuals, les patents, els blats adulterats; les malalties associades amb el gluten; els acceleradors o els processos lents que es deriven de la producció de massa mare...”, diu l'artista. I el 27 d'agost, per tancar el cicle, fa la lectura performativa «Quaranta-nou dies portant una massa mare, un recorregut de Girona a Lleida i a la inversa» a la vinya del Clumet. Es tracta d'una lectura performativa, concebuda com un conte, que sorgeix d'una història real narrada per una flequera de Lleida, en què explica que hi havia un home que sempre portava una massa mare en una maleta. En el seu cas, l'artista explica el periple vital de la massa mare que va fer amb motiu de la primera acció del 9 de juliol, i que porta sempre amb ella arreu on va fins al 27 d'agost, quan du a terme la segona acció.

⁴ La filosofia occidental moderna ha fet prevaler l'epistemologia sobre l'ontologia. Si l'antologia se centra en la naturalesa de l'ésser, l'epistemologia se centra en les bases i els límits de la nostra capacitat de conèixer el món.

⁵ *Pirinees*, el nom, faria referència al lloc, a l'enigmàtica i mai no confirmada colònia grega de Pirene, amb el seu suposat temple de Venus Pirinee, o aquell real o imaginari Portus Veneris, Port de Venus, cala, segons Pompoli Mela, molt resguardada, amagada a qualsevol mirada.

Massa mare, fermentada i impregnada de la tesi de Donna Haraway sobre el paper de la ficció creativa com a mecanisme de resistència als sistemes de discriminació que el poder androcèntric exerceix en les dones, els grups de classe o estament social.

L'extens projecte performatiu de **Joana Capella Buendia i Laia Ventayol** se centra en la inscripció que hi ha gravada a la pedra frontal de la font de la Vall de Santa Creu, que diu "Veu i tapa". Se sobreentén que la falta ortogràfica de "veu" es refereix a l'acció de beure i "tapa" a l'acte de tancar l'aixeta per preservar l'aigua. La confusió i la cacofonia de la inscripció són les directrius que donen lloc al concepte del projecte que se centra en les derives de les accions de beure i tapar.

Joana Capella Buendia i Laia Ventayol utilitzen les pràctiques performatives per no sols enfrontar-se a la seva experiència artística com a acte íntim i individual, sinó que, des d'una perspectiva processual, participativa i crítica, volen que siguin accions pensades específicament per al lloc. A la Sala de l'Oli presenten la intervenció «Veu i tapa» que es compon de pastilles de sabó elaborades amb oli residual de fregir, recuperat dels restaurants on han anat a menjar durant la seva residència, i sosa càustica, com un gest de record de com les dones de la Vall preparaven sabó i rentaven la roba al safareig de la font. Les pastilles de sabó estan distribuïdes per l'espai, assenyalant les preses de corrent elèctric, sobre la peanya circular del trull, al lavabo per al seu ús o cobrint l'antiga pastera per amassar el pa.

És important assenyalar que en aquesta sala, quan l'espai era un trull, es produïa oli; per això, les pastilles de sabó adquireixen un significat simbòlic, però molt especialment, reivindicatiu sobre la necessitat de reciclar i reinventar. Idea actitud també present en la recuperació de les mesuradores d'oli per elaborar una escultura que simula un personatge que dialoga amb la projecció de la peça de vídeo.

Com a part del seu estudi sobre les possibilitats de l'art com a eina per a la producció de coneixement, Joana Capella Buendia i Laia Ventayol utilitzen la col·laboració, la convivència, la solidaritat i l'activisme creatiu com a mètodes de treball. El 9 de juliol, amb la col·laboració d'Olga Olivera-Tabeni i les persones assistents, es du a terme l'acció participativa «Veu, veu, beu, bou, eu, eh, eh» amb l'objectiu de fer ressonar la Vall a través dels sons cacofònics emesos per la suma de les veus. I el 27 d'agost fan l'acció participativa «Tapa, apa, tap, pa, menjar, ah, ah» a la cuina i al pati d'ARBAR, que consisteix a elaborar una recepta de cuina de l'antic restaurant, l'amanida d'anxoves acompanyada amb el pa elaborat per Joana Capella amb la massa mare de l'Olga. Amb el propòsit d'estimular la percepció del sabor de tots els sentits, auditius, gustatius i tàctils, sinó també, per aprofitar que el menjar és un acte ritual ancestral, les artistes han decidit confrontar l'acte de menjar productes naturals amb les lògiques capitalistes dominants que imposen un ritme de vida accelerat i un canvi d'hàbits alimentaris, que no s'ajusten a les necessitats de les persones.

Capella i Ventayol han recopilat part de la història quotidiana, les particularitats dels productes, així com l'actualitat econòmica i laboral –que segueix les dinàmiques de les poblacions turístiques– de la zona per a la seva producció artística.

MARTA POL RIGAU





INTERVENCIÓ «Pirinees. Arqueologia viva»



LECTURA PERFORMATIVA «Pirinees. Arqueologia viva»

Olga

Olivera-Tabeni

INTERVENCIÓ

Pirinees. Arqueologia viva

Sala del Vi, Centre Arbar
Juliol al setembre de 2022

LECTURA PERFORMATIVA

Pirinees. Arqueologia viva

Sala del Vi, Centre Arbar
9 de juliol de 2022

ACCIÓ

Quaranta-nou dies portant una massa mare, de Girona a Lleida...

A la Vinya del Clumet
27 d'agost 2022

 Acció ***Quaranta-nou dies portant una massa mare, de Girona a Lleida...»***

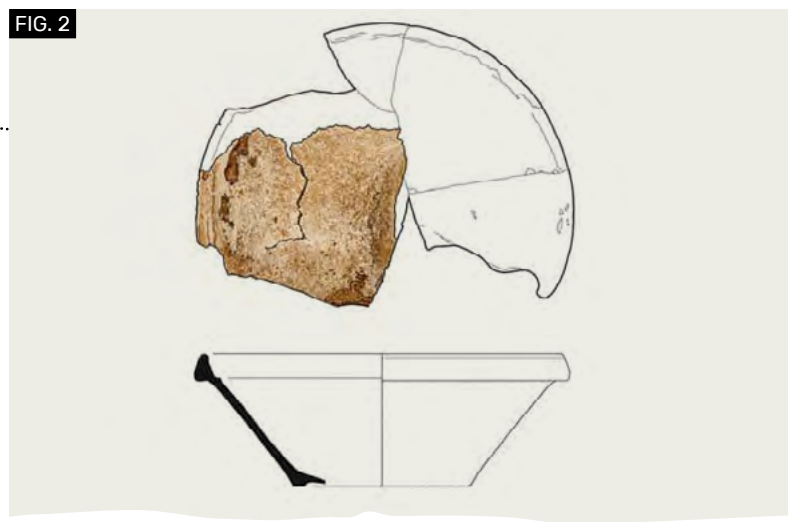




FIG. 1



FIG. 2



La intervenció s'estructura en diverses parts i fases d'acció

Durant la seva residència, Olga Olivera-Tabeni inicia l'elaboració de cinc tipus de massa mare, emprant farina de varietats de blat recuperades i en estudi en diferents poblats medievals de Lleida, barrejada amb l'aigua fada del lloc i amb els microorganismes preexistents en l'entorn, primer al Molí de Can Pairet i després a la Sala del Vi d'ARBAR.

Per a l'artista, Pirinees són masses mare que es creen i s'alimenten del món bacterià que viu al seu voltant.

I subratlla la figura de la massa mare amb els atributs de progenitora, creada parcialment a la Sala del Vi, que com a espai antic de producció de vi encara està impregnada d'aromes especials, de tanins i masses mare del vi que col·locades prop de la deu d'aigua que regalima de la pedra mare va generant, amb prou humitat, més massa mare. Posteriorment, la massa mare que va produir a la Sala de Vi es converteix en la base del pa que va fer el 27 d'agost Joana Capella Buendia per a l'acció

«Tapa, papa, tap, pa, àpat, ah, ah» amb Laia Ventayol.

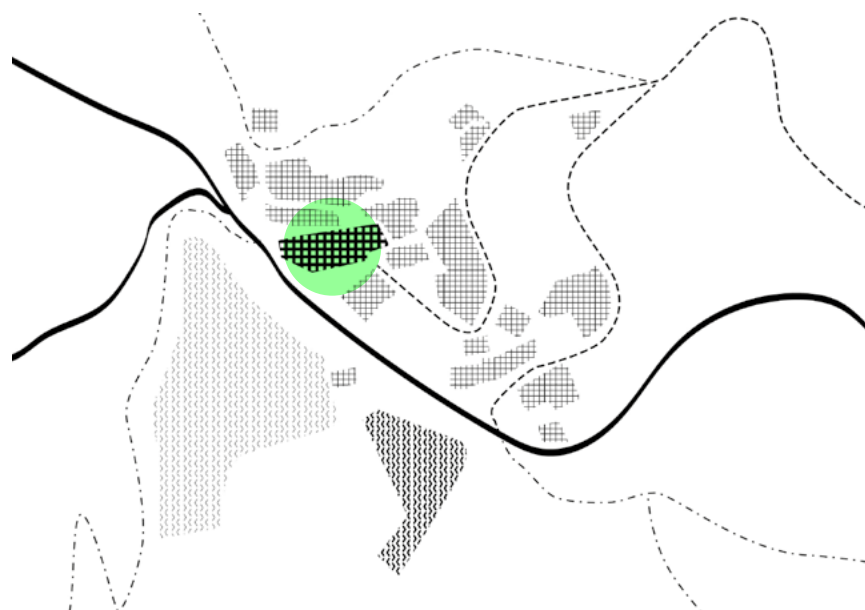
Al mateix temps utilitza aquesta massa mare per cobrir una part de la superfície de les gibrelles, amb l'objectiu de simular la restauració de la part que hi falta i, així, recuperar la forma original amb un altre tipus de material per ressaltar-ne la diferència (fig.1). Ideari que l'artista recull a la publicació que va editar per a l'ocasió (fig. 2).

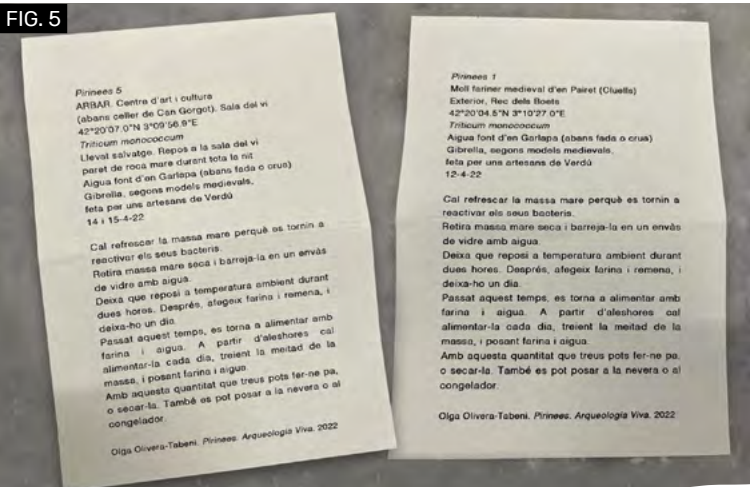
Distribueix estratègicament per la Sala del Vi una dotzena de gibrelles, entre els lloc més humits i els més secs, de manera que durant el període de la mostra aquesta massa mare continuï amb la màgia del procés de fermentació, en què el cultiu bacterià es reproduirà contínuament en relació amb els nous agents que hi vagin apareixent (fig.3).

Així, disposa aquests o altres fragments de la massa mare assecats en dos taulells de superfície blanca, seguint l'esquema de les mostres arqueològiques als museus d'història, és a dir, mostrant-ne el fragment i la llegenda corresponent, que especifica la tipologia i el lloc de producció (fig.4). Els trossos sobrants de les

CRÈDITS

LLOC: SALA DEL VI
TEXT: OLGA OLIVERA-TABENI / ARBAR
FOTOGRAFIES: ARBAR
PEÇA DE VÍDEO: OLGA OLIVERA-TABENI





cinc varietats els diposita en bosses amb un full imprès amb les característiques i les instruccions per poder-les reactivar, és a dir, els visitants se les poden emportar per seguir cuidant-les com s'havia fet des d'antic (fig.5).

El discurs postfeminista, antropològic, literari i l'anàlisi teòrica seran la base del relat del vídeo que es projectà a la sala i que es podia escoltar en el transcurs de l'exposició i llegir a continuació.

Relat del vídeo Parladores de la mort

«Som aquí per donar veu al passat, per xerrar, parlotejar, conversar, debatre, dialogar, discutir, enraonar, murmurar, revelar, molestar o empiar...

Fent-vos saber d'aquesta nova vida que està renaixent aquí mateix en aquest molí fariner, d'aquests llevats i microorganismes històrics, i que fins ara devien estar mig amagats entre aquestes parets o les esclotxes d'aquestes pedres, en les restes de calç engroguida i des-crostada que encara en resta, o més amunt en aquest niu d'orenetes immens que era abans un antic forn medieval, entre petits orificis, nius de taràntules i altres éssers diminuts.

I, dins l'aigua fada o crua, que es veu que havia estat d'ús comú aquí dalt, fins fa pràcticament res, i que segons documentació arribava fins a

les mateixes portes del monestir de Sant Pere de Rodes a través de mines i cisternes.

I, en aquestes farines, com les d'abans, *triticum monococcum*, *dicoccum*...

Sempre en referència als estudis de paleocarpologia i d'experimentació arqueològica duts a terme sobre conreus medievals com a l'Esquerda de Roda de Ter o l'antic poblat de les Tenalles de Sidamon a Lleida.

Des d'aquesta gibrella, que és alhora contenidor, i orella o boca-orella captadora de vida, amb el seu broc sempre ben ample, captant tot allò que està en letargia, cridant i absorbint alhora, senzillament per l'acció de l'aigua i la farina.

Diuen que aquest tipus de gibrelles ja eren utilitzades des de temps ben antics, i que ben poc ha canviat el seu ús. Al museu d'Atenes hi ha, per exemple *Una figura d'una dona pastant pa*, es tracta d'una escultura grega de terracota del segle VI aC. I, a la vall, les arqueòlogues han comptabilitzat fins a vint trossos de gibrella vi-driada i monocroma com aquesta.

Parladores de la mort que escrivim, que parlem, sempre des d'aquest passat extint, obsolet, però que no ho fem perquè sí, perquè tot això ens pot servir d'inspiració en aquests nous temps de canvi.

FIG. 4



Des del capitalisme contemporani podem mirar cap enrere, cap a l'economia de subsistència, cap a la pastura, cap al coneixement del nostre entorn, cap aquest retorn a la terra. O com ha continuat en determinats llocs, més o menys aïllats, que han sabut viure al marge de tots aquests processos propis de la modernitat.

La revolta està en aquesta mirada d'aprendre dels nostres ancestres. I, una visió, en termes sempre positivistes, i utòpics, si voleu. Amb tot això, des dels marges sorgiran petits grups insurgents, aquí i allà, sense res organitzat, i podran pensar en la creació d'aquests nous mons sempre revolucionaris, possibles, probables, o tal vegada improbables... Com bé ens deia Tiquun, un procés d'insurrecció pot néixer en diferents punts, que en un moment es poden trobar o deixar de fer-ho, sense cap mena d'estabilitat. Com un partit imaginari, amb multiplicitat de pràctiques, existències i mons que fan forats sobre l'Imperi.

Mons que poden venir també des de la tradició de resistència creativa.

Des d'aquest passat que ens recorda els objectes inerts, morts, però que en realitat no ho són, sinó que són sols microorganismes en letargia, que sempre podem recuperar, i, per tant, tornar altra volta a la terra i a la vida; sols cal que hi tirem novament aigua i farina.

Això no obstant, tot el que succeeix aquí no és sols culinari, hi ha quelcom científic en tota acció de cuina, en els nostres fogons, en la nostra llar de foc... Des de la cuina laboratori ecofeminista que proposava Lindsay Kelley a *Bioart kitchen, art, feminist and technoscience*.

Cuinar de fet pot ser un símbol de resistència davant els temps dels aliments prefabricats i ultraràpids.

És com fer aquesta massa mare lentament, i deixar que pugui o baixi, o que faci bombolles davant els nostres ulls, que sobreixi o necessiti l'escalfor estiuenca o un radiador sempre encès... O que noves colònies inesperades l'envaeixin, colònies de fongs negres o blancs, o blancs i negres.

Parladores de la mort és, de fet, un personatge imaginari de Donna Haraway, a *Les històries de Camille: els nens del compost*, que ara intentem ser o reproduir nosaltres, donant la paraula al vell, a l'extint, a través dels nostres lleus megàfons, i d'aquesta parla parcialment alta i baixa, la que es xiuxieja, o que a cops és a cau d'orella, per crear sempre un nou imaginari.

En una època d'extincions massives, ens calen veus que sempre en facin memòria.

OLGA OLIVERA-TABENI

Olga
Olivera-Tabeni

ACCIÓ

Lectura performativa «Pirinees. Arqueologia viva»

Olga Olivera-Tabeni en el text que llegeix, després de preparar massa mare en directe davant dels assistents, examina el concepte de mare (maternitat) com a procés biològic generatiu, però també, com a procés de denúncia política. Estableix una relació entre les circumstàncies socials, econòmiques i culturals que, des d'una perspectiva personal ben documentada, va connectant dins del discurs emprant estratègies de protesta, per generar, dins del marc de ritual iniciàtic, un vast imaginari per reivindicar el poder generatiu femení i el poder curatiu dels relats.

Com es pot apreciar al text que l'artista va llegir durant la seva acció, i que es reproduïx a continuació. «Com a experiment artísticococonceptual, inicio aquest text llegit. Caminant pels marges entre l'arqueològic i les bardisses i els matolls, entre preguntes d'investigació, hipòtesis, art i éssers vius, i secs, i reviscuts; entre classificacions i processos

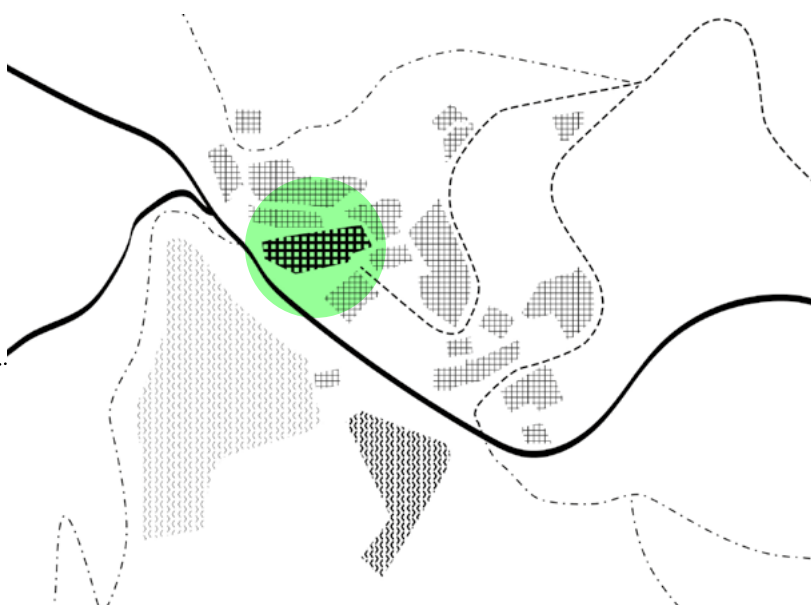
lents, pausats que necessiten sempre una temperatura... Creant aquestes masses mare a les quals determino anomenar Pirinees, en referència al lloc, l'enigmàtica i mai no confirmada colònia grega de Pirene, o amb aquell real o imaginari *Portus Veneris*. També a la serralada dels Pirineus, en la seva caiguda inevitable i màgica al cap de Creus damunt la mar. Perquè en vinc, dels Pirineus, però de l'altra banda o costat, d'on he fet abans un altre projecte.

Alhora que al prefix *piri* –de foc– que fa referència a la calor que necessiten les masses per créixer i fer bombolles...

I als melics de Venus, que, per cert, m'acompanyaren al llarg de tot el camí... El que vaig fer una volta i una altra al molí fariner d'en Pairet, durant els quatre dies que va durar aquesta residència artística. El molí, també conegut com de Cluells –i que, per cert, és aquí darrere amagat, entre la confluència del rec de Boet i la riera de la Vall de Santa Creu, i les bardisses i aquestes plantes que la societat mal anomena males herbes–, fou de fet el primer lloc on vaig estar fent massa mare.

I ara soc aquí, en aquesta sala del vi...

La idea base de tot plegat era fer massa mare a un lloc on abans ja se n'hagués fet. Com al forn, darrerament descobert, del jaciment de Santa Creu de Rodes (allí no va poder ser), o al molí fariner d'en Pairet... Era com intentar una mena de retorn, o de fusió entre l'ara i l'abans, o una mirada sempre de reüll al passat... O com anar a caçar aquells éssers volàtils, llevats d'altres èpoques, que creia que devien impregnar aquests llocs o espais, tal vegada mig reparades i endormiscades, entre les pedres dels murs, les moles, i les crostes de la calç.





Bestioles petites i diminutes. Microscòpiques...

Ens els podem imaginar aquí i ara mateix, embotits entre aquestes petites fissures i forats entre les pedres.

Perquè aquí hi havia totes aquelles masses mare del vi, de tanins vermellorsos (que, per cert, són les mateixes que les del pa), però alhora hi ha aquesta paret del fons, la paret mare, que és aquella que plora...

Bestioles, microorganismes d'aquest passat, que hem estat cridant, primer lleugerament, i a poc a poc hem anat aixecant la veu per fer-los venir fins aquí... Que hem captat amb aquesta gibrella, que podríem considerar gairebé prehistòrica, vull dir que ja existia la seva forma –segons Anna Maria Puig, arqueòloga– des de temps ancestrals. Trobem, així, al mu-

seu d'Atenes, una escultura de terracota del segle VI aC d'una dona pastant pa amb una de semblant. O aquí dalt, al jaciment de Santa Creu s'han descobert 20 trossos de ceràmica vidriada monocroma com aquesta.

Gibrella feta, per cert, per uns artesans de Verdú, i que ens funciona com una orella, boca-orella, o megàfon de crida...

Diuen que quan hi tires aigua, dins la farina es produeixen unes reaccions químiques que reactiven organismes vius que hi ha dins, alhora que són arrossegats altres que hi ha a l'ambient, a l'aire... Aquest és, de fet, l'inici de tota massa mare; i per això és tan important el lloc on es fa.

I a mesura que l'anem movent, van canviant també alhora de formes i d'aromes. D'olors, que ens poden recordar diferents fruites,

madures, o més verdes i àcides. Com les aromes de vi. A vegades et quedes atrapat sols en obrir el pot i ensumar-les.

Aquesta massa està feta aquí, fins ara té les característiques d'aquesta sala del vi, però quan me l'emporti a Lleida, per continuar amb aquest relat, canviarà d'acord amb els nous llocs de pas on es trobi.

Diu Daniel Leader, suposem que obtens un cultiu de massa mare que et dona un forner de San Francisco —allí és tradició—, quan te l'emportis a casa teva i l'hagis refrescat diverses vegades, s'adaptarà al teu nou lloc. Començarà a créixer en el cultiu llevat nou procedent de la teva farina i el teu aire. En sorgirà una combinació diferent de bacteris. Tot i que és possible que algunes soques de llevat especialment fortes siguin capaces de sobreviure després d'un viatge a un nou lloc, i de continuar estant en un cultiu alimentat amb la farina, amb l'aire i amb l'aigua locals. Però generalment el que passa és que s'acaba imposant el llevat local. A Bèlgica Ilse Scheirlinck i els seus col·legues van fer un estudi, l'anàlisi del qual va conclou-

re que l'estructura comunitària microbiana de diferents masses mare està influït sempre per l'entorn. En aquest sentit, i per això, les masses sempre són heterogènies. No hi ha lloc per a la puresa, ni per a models de clasmisme, o racisme pur, o per als localismes. La massa mare pura, neta, no existeix, són els bacteris, els microorganismes, els que la creen, i en el moviment d'un lloc a un altre se'n generen noves varietats, nous clons adaptats a nous espais. Una massa és una congregació d'organismes diversos i heterogenis, mixtos. És un model de mescladissa, que problematitza els discursos d'higiene i neteja, de colonialismes antibacterians i neteges culturals. Tal com diu Anna Tsing, tothom té antecedents de contaminació. La fermentació no és un acte pur, és descomposició domesticada, una lluita beneficiosa per sobreviure en un ecosistema microscòpic complex, si una soca troba un entorn més acollidor que les altres, créixerà ràpidament i en farà desaparèixer la resta.

Però per fer aquesta massa hem usat farina de les varietats *triticum dicoccon*, o pisana. O el *triticum monococum*, també coneguda com



a escanya menor, una espècie de blat primitiu, derivat de l'escó silvestre, considerat tradicionalment com una mala herba. El seu ús en aquest experiment artisticoconceptual deriva dels estudis paleocarpològics, fets a grans calcinats descoberts en jaciments arqueològics, o parcel·les d'experimentació sobre conreus medievals com a l'Esquerda de Roda de Ter o el Tossal de les Tenalles a Sidamon, Lleida... El dibuix i fotografia d'un gra calcinat, present en el Tossal de les Tenalles, està en l'origen de tot plegat.

Barrejant, i remonent, una volta i una altra, hem fet aquesta massa mare, des d'aquesta farina, però també des de l'aigua de la font de Garlapa, aquí mateix, que fins fa ben poc era encara fada o crua. Aigua d'ús comú, que abastia la zona, i que segons documentació arribava fins al mateix monestir de Sant Pere de Rodes a través de mines i cisternes. Aigua que baixava, i omplia forats i cavitats entre totes aquestes roques.

Remenant i remenant, una volta i una altra. Amb aquest so que és, si més no, repetitiu, i sec... En aquest contacte de la cullera de fusta amb la gibrella ... O el soroll que ens recorda unes campanes, o el moviment circular d'un molí real, de quan es xafa el gra per obtenir la farina... O les formes circulars que es fan, com dibuixos, o quadres fets de cercles i moviments de repetició. De donar tombs, com un etern retorn de Nietzsche, o una lletania...

Repetir i repetir... Remenar i remenar...

Per entrar en repòs després i esperar que tot això vagi prenent vida, copsant tots aquests llevats salvatges, les que hi ha dins d'aquesta enigmàtica sala, de reclosa i d'enfosquida arquitectura, gairebé tel·lúrica.

I aquí les tindrem amagades entre la foscor, perquè elles sempre són tímides, i tendeixen a amagar-se de les nostres mirades, quan sur-

ten o són sobreixides, o fan soroll i bombolles... A vegades senzillament perquè són fredelugues, i no els agraden els corrents d'aire.

Podem proposar ara fer petits experiments amb massa mare, com petites accions sempre humils, que seran petits canvis, de fet. Podem agafar un tros de massa seca i fer una nova colònia, i aprendre a interaccionar amb ella. Tiqqun deia que la revolució des del moment contemporani sols es pot entendre des de les petites accions engendrades per petits grups, que restaran disgregats al llarg del territori. Com a epicentres perifèrics, no binaris, en espais molts cops de l'estrany i el marginat, de l'esgotat pel sistema capitalista. Del fracàs, del caigut, des d'allí hi haurà un germen de la revolta i el canvi. Com un partit imaginari, amb multiplicitat de pràctiques i existències, i mons que fan forats dins l'Imperi, com els que es formen dins la massa, quan va creixent, en pujar i baixar, sempre des de les seves porositats. Món porós des d'on podem entrar o sortir, on no hi ha res definit, no hi ha límits o franges, ni centralitats i llocs subordinats.

Podem pensar així, en una manera d'estar en dissidència amb el sistema capitalista. Fer massa és de fet una acció de rebel·lia davant els sistemes, des d'aquesta lentitud que implica la paciència i el repòs.

O la cura de l'altre, d'aquesta alteritat de formes no humanes.

La fermentació com a pràctica d'activisme i atenció estranys, sempre, però, des del nostre ritme i possibilitats.

Es tractaria de fer i donar aquests trossets de massa seca —o pastosa si us agrada més— d'una persona a una altra, com abans es feia, perquè es repliquin o autorepliquin; fent germanes i filles de l'original, i deixant que pugin o baixin, o que facin les seves pròpies bombolles, que sobreixin o necessitin l'escalfor

estiuença o la d'un radiador sempre encès. Es tractaria de cuidar-les, d'embolcallar-les, d'aixoplugar-les, d'abrigar-les, de resguardar-les, de protegir-les, d'emparar-les i refrescar-les, sempre, però, un cop al dia i a la mateixa hora. La imprevisibilitat dels comportaments que tenen aquests microorganismes fa que hàgim de revisar-los i atendre'ls, aprendre dels sons que emeten o del canvi de tonalitat, forma i sabor.

Els bacteris acidolàctics són arreu, i sols cal que els aníem amb suavitat i els cuidem de tant en tant.

La fermentació, així, pot esdevenir com una petita forma d'activisme o revolta, de protesta, a través d'aquesta cura de l'altre i la lentitud, al marge de l'homogeneïtzació i el capitalisme o la seva acceleració, dels llevats comercials ultraràpids. Com a part del llegat matriarcal, d'aquí que la massa sigui sempre mare, en femení...

D'una cuina col·lectiva i comunal, de temps lent, de fer a poc a poc...

Els processos de fermentació poden ser un marc idoni per pensar a través de les relacions multiespècies, replantejant el nostre antropocentrisme, com una manera potencial per fabular, narrar, comunitats a les ruïnes del capitalisme i la crisi climàtica. Pensar en fermentació requereix pensar en els processos de decadència i podridura, temps i repòs. Significa també fer-ho amb maneres d'alimentar més naturals, que han estat violentament alterades per la colonització i l'agressivitat capitalista; o pensar també en les malalties autoimmunes, celiaquies i intoleràncies al gluten, que es deriven dels usos inapropiats i antinaturals. O tot el sabor, el valor nutricional i l'art que conté l'elaboració d'aliments vius.

La fermentació invoca un ritme de producció i consum diferent, que requereix una reorganització del temps que resisteixi les exigències del capitalisme i les diferents modes i tendències dels sistemes. Un estar fora d'aquest temps normatiu —el de les obligacions—, que anomena Jack Halberstam. En oposició amb aquest temps normatiu hi hauria el temps *queer*, i la fermentació estaria en aquest nou temps que no encaixa amb cap intencionalitat normalitzadora.

I ara em faig la pregunta següent, pot ser la fermentació una manera d'entendre més profundament la meua relació amb la terra, en sintonitzar-me amb els microbis i els seus cicles, les seves històries o modes de vida?

Com diu Silvia Federici, hem de tornar a encantar el món, i això implica tornar a la terra i tornar a ruralitzar, per reconnectar el que el capitalisme ha dividit, i eliminat. Es tracta de mirar enrere cap a l'economia de subsistència, cap a la pastura, cap a la transhumància, llavors sí que hi havia un coneixement del nostre entorn. O com ha continuat en determinats llocs, més o menys aïllats, que han sabut viure, fins fa relativament res, al marge de tots aquests processos propis de la modernitat.

Tot i que s'ha parlat de la cuina artesanal com quelcom que està en mans d'uns pocs, elits, que tenen el temps suficient per dedicar-s'hi, o els diners per comprar aquests productes de cost elevat. Em resisteixo a veure la massa mare i altres aliments fermentats com a productes artesanals fets per als burgesos. Entendre-ho així enfosqueix aquest passat d'economia de subsistència, o de tantes famílies i cultures, o d'immigrants, en què encara és avui en dia

habitual fer fermentacions a casa (i que, per cert, ens podrien servir com a models d'em-poderament). Mentre escrivim, fem art culinària, fermentem, estem imaginant, tastant, olorant, tocant, reflexionant i proposant un futur més just.

I com les reunions al voltant del menjar han estat i poden ser llocs d'intercanvi d'idees, com al banquet de Plató. I és allí on és possible pensar en un canvi social real. Com bé ens deia la mateixa Federici al *Calibán y la bruja. Mujeres, cuerpo y acumulación primitiva*, en les reunions, al voltant del foc, en les del Boc de Biterna de l'edat mitjana, tal vegada hi havia, més enllà de la llegenda novel·lesca de la cacera de bruixes, l'autèntica llavor de la rebel·lió. Com els camperols allunyats del poder de l'amo, i embriagats per l'àpat, les begudes i el diàleg amb els altres comensals, pensarien i maquinarien noves formes d'insubmissió. I és que al voltant d'una taula sempre és fàcil iniciar la revolució.

Una revolta que està també en aquesta mirada, la de voler aprendre dels nostres ancestres, d'aquest passat obsolet, extint, d'aquests éssers d'una altra època. Però no per enyorança o idealització, o per estètica, sinó per com el passat ens pot ser d'ajuda en el present i en el futur, per un món més ecosostenible. En aquests espais de cruïlla, de comunitat, d'encounter de trobada; amb la memòria que ens aporta el passat imaginem futurs més sostenibles.

Donna Haraway a *Les històries de Camille: els nens del compost* ens explicava el concepte de *speakers for the dead*, parladors o parladores de la mort, fent referència a aquelles persones que tenien la tasca de tornar a portar a

la vida criatures extintes. I és que en la nostra època d'extincions massives ens calen veus com aquestes. Ens cal convertir-nos en parladores de la mort, per aixecar els nostres mots, per donar veu a la societat ben forta i clara, o per xiuxiuejar quan calgui fer-ho a cau d'orella. Recuperant aquest passat extint, i tots aquests d'elements que ens cal reconquerir per al nostre present i futur. Com quan es van fer tornar a germinar les llavors africanes d'una acàcia desconeguda, tancades més de dos-cents anys dins la cartera d'un comerciant anomenat Jan Bekker Teerlink. O com aquesta massa mare seca, plena d'aquestes criatures d'altres moments històrics —arqueològiques si voleu— que podem fer reviscolar quan vulguem, per tornar-les altra volta a la terra i a la vida. Sols cal que hi tirem novament aigua i farina.»

OLGA OLIVERA-TABENI

CRÈDITS

DATA: 9 JULIOL 2022
 FOTOGRAFIES: ARBAR
 TEXT: ARBAR / OLGA OLIVERA-TABENI
 VÍDEO DOCUMENT: MARRY ME FILMS

Olga
Olivera-Tabeni
ACCIÓ



Quaranta-nou dies portant una massa mare, de Girona a Lleida...

Olga Olivera-Tabeni, ara a la vinya del Clumet, asseguda en un esgraó de la feixa, utilitza de nou l'estructura de lectura performativa per transmetre les seves preocupacions sobre el colonialisme, el capitalisme i la violència política o de gènere, per transmetre als assistents les seves reflexions de com els interessos econòmics afecten la política mediambiental. De nou, posa en relació les restes arqueològiques –concretament els grafitis trobats a les zones de la batalla de l'Ebre durant la guerra civil espanyola– amb la capacitat creativa de la massa mare que va transportant per tot el periple per la zona de ponent, des que surt de la Vall al juliol fins que torna a la Vall a finals d'agost.

A continuació es presenta el text que l'artista va llegir durant la seva acció.

Proposició indecent d'un front d'alliberament de masses mare (FAMM)

«Estimades companyes!

En referència a Donna Haraway, i les històries de Camille, els nens del compost i la necessi-

tat de relacionar-nos amb altres éssers no humans, iniciava aquest viatge de quaranta-nou dies portant una massa mare; un recorregut de Girona a Lleida i a la inversa, a la manera d'una història real contada per la Marta, una fornera de Lleida, que explicava d'un home que duia sempre al damunt una massa mare, per tot arreu on anava. Que portava sempre al tren, o als vols d'avió, fins a les diferents convencions en què participava.

Una història que em va recordar immediatament la història de Margaret Lanterman, la dona del tronc clarivident de *Twin Peaks*, abraçada sempre a aquell tros d'arbre, o a Amélie, amb els seus múltiples follets.

Bé, i vam pujar al cotxe, aquell calorós 10 de juliol; i ja mentre conduïa, ella començava tímidament a créixer i fer bombolles... Si en marxar de la Vall de Santa Creu, on havia reposat tota la nit, n'hi havia mig pot, en arribar a Lleida n'hi havia més de tres quarts. Tot un gran exèrcit de bacteris i éssers minúsculs havien començat a treballar molt de pressa, una mica com feien els minairons, aquells éssers diminuts nascuts de l'herba minairorera o herba de Sant Joan, vinculats a la Guàrdia d'Ares i a la formació de les tarteres dels Pirineus.



En principi tot indicava que aquest estiu havia de ser tranquil. Un viatge de Girona a Lleida, de la Vall a casa, i tornar altra volta i poca cosa més; però al final no havia estat així. Iniciàvem un viatge inesperat, primer cap a València i Xàtiva, cap a la Llosa de Ranes, a la casa de l'amic Ricard, arribats per l'autopista de la costa, per després entrar territori endins, per carreteres secundàries i locals, cap a Albacete, a Conca i Terol. Cap a Cañada Vellida; i finalment cap a França, entre Saint Girons i Salau.

I quasi sense voler —és clar que té la seva lògica— la seva vida s'havia escolat entre peces i projectes meus, aquells amb els quals treballava. Entrellaçada, havia format com camins de lava massa mare fluïnt entre ponts, túmuls, plantes ruderals i llocs desolats, o aquest art i activisme, i poesia i filosofia de la utopia. I podríem fer una fotografia de nosaltres dues en cadascun d'aquests espais i llocs —parades— per recordar altra volta Amélie, i els seus follets fotografiats al costat de monuments emblemàtics, tot i que aquí seria ben bé el contrari, el de fotografies a contra monuments si voleu, o fins i tot a contra paisatges. Res del que anava a buscar allí estava inclòs en el catàleg de béns, monuments i paisatges que s'aconsella veure.

El meu interès radicava més en resseguir aquells espais, i trobar determinades petges del passat. Es tractava d'una lectura atenta, la que es fa en el camí —en el mateix caminar— com la mateixa massa que es fa i viu a un ritme sempre lent.

I així vam procedir... Vam caminar amunt i avall... Enmig del no-res, en aquella forta onada de calor que ens va envair a mitjans de juliol. Enmig de camps, o de troballes, com la d'una escena domèstica, composta per una cadira entapissada en blau cel, d'estil Lluís XV, i un matalàs dins un gran marc de ciment, com un *tableau vivant* sense actors, però alhora una escena pròpia d'aquesta ecologia ruderal en la qual vivim. Com el túnel que vam trobar després, i que ara és ple d'aigua, cosa que ha fet possible l'existència d'una petita selva, d'un microcosmos a part, ple de plantes aquàtiques i parietàries enfonsades dins l'aigua. Un altre exemple de com una forma industrial, en el seu desús i obsolescència —de fet mai va tenir la funció per a la qual va ser construït— esdevenia una possibilitat de canvi, dins aquest model d'ecologia ruderal que hem modelat els humans amb les nostres accions sobre el territori.

Després vam haver de córrer perquè ens perseguien a Alcanyís... I vam seguir entre paisatges vermells, i estratificats de colors, com cromatografies en pedra, i les cases troglodítics situades dins la paret, com una petita Petra. I allí era ella, captant tot allò, aquelles diferents aromes i microorganismes pels espais per on passàvem.

I vam continuar avall, o amunt, segons es miri, fins que a l'altura d'Alfambra, on se'ns va punxar la roda, i després d'allò la massa es va posar tota lletja, mústia... I pensava que la perdíem... En general li agradava tota aquella caloreteta de l'estiu, i aquell viatge amb aquelles altes temperatures per a ella devia ser ideal (ara no necessitava cap estoreta ni res per l'estil, com passava a l'hivern). Tal vegada fou la cullera amb què l'havia barrejat la nit anterior, que no devia ser prou neta, o era la mateixa calor exagerada... A vegades altres grups d'éssers, per nosaltres no desitjats, l'envaeixen i s'hi estableix una batalla de microorganismes. Perquè la natura té això... És una lluita sempre per la supervivència.

Una batalla com la que feien referència precisament uns murs a prop d'allí, a Alfambra. On hi havíem trobat tot de marques, de grafit, que feien tot l'aspecte de ser fets pels soldats durant la Guerra Civil espanyola.

I no era pas el que havia anat a buscar allí, precisament el tema de la guerra. I no era tampoc el primer cop que m'hi topava.

I llavors em preguntava com podia ser que tres anys de conflicte haguessin generat tanta quantitat de restes, i que encara hi fossin ara, després de 83 anys, com en aquest pany de món allunyat de qualsevol lloc...

Allí, entre aquells murs hi havia tantes històries de tants soldats anònims, gravades o mig gravades, o mig esborrades, o guixades volgudament... A través de signatures o assajos (una signatura rere l'altra), de proclames

bèl·liques i polítiques com "Camarada, abajo el fascismo. Viva la Alianza Obrera. Consigna lanzada por Ángel Pestaña, en el Ateneu de Barcelona". O "Que den por el culo a Calvo Sotelo y todos los derechistas de Calvo Sotelo", "Viva la República, viva la CNT", "Viva la columna 13. CNT. FAI".

En altres parets s'amuntonaven dibuixos, com un retrat de Franco fet amb carbó, o d'un soldat fumant una enorme pipa, o es mostraven clarament els desitjos sexuals dels soldats, amb un dibuix d'una dona ensenyant els pits, o un altre ensenyant el seu sexe...

Però les parets servien també per fer-hi comptes, llargues llistes de números: Estado Mayor: 149. Compañía 1: 90, compañía 2: 81, compañía 3: 87, compañía 4: 88. Total: 1385.

Escrits majoritàriament fets amb llapis o carbonet, o gravats directament en el mur amb alguna cosa punxent, en aquella grafia que denota que és fruit d'una altra època, aquella les lletres de la qual encara tenien cues, serifs i eren recaragolades; i la T semblava ben bé una Z.

Vam descobrir també la història d'A.C.E, que signava el mur amb aquestes inicials i que no volia que ningú ho esborres, i que ho reiterava diversos cops. O la de Sebastián Ortiz, del 1938. De Joaquín Presencia; de Miguel Pérez de Terol, que va passar per allí un 2 de febrer del 36. O d'Aurelio Royo.

Sota l'escala i mig amagat —per això s'havia conservat més bé— escrivia el seu nom un 10 de setembre del 37, Francisco Climent, natural de Múrcia, del 4t Batalló de la 64a Brigada.

I en un altre pany de paret, just al davant, hi havia un relat que deia: "Aquí estubo Conté Barba escribiendo una carta a una novia declarando que prepare la casa para casarse", signat Ramón. Una estranya manera de declarar l'amor en un mur. Això em recordava el "M'agrades moltíssim" pintat a l'oli que ha-

via vist feia poc a la xemeneia de la casa d'en Ricard a Llosa de Ranes, com la tendra inscripció laudatòria i l'epitafi de l'entrada de la Casa Dalmasas de Cervera, on Faust de Dalmasas declarava el seu amor –en marbre i en llatí– sempre etern i incondicional a la seva esposa morta prematurament als 49 anys, Carmen Jordana i Pipó.

Tot allò era acompanyat altres voltes de text de caràcter masclista, de retòriques bèl·liques. Que algunes feministes, com Lucy Irigaray, qualificarien de discursos infectats d'imaginari masculí. Però per a mi la cosa no anava per aquí... No es tractava de feminitzar el discurs bèl·lic tampoc, o de treure-li aquella pàtina rasposa de mascle i heroïcitats, que sens dubte tenia. Per a mi no era tant aquell el tema, perquè també hi havia les milicianes (el front d'Aragó tingué Concha Pérez Collado i Soledad Casilda Méndez). Ni tampoc era el tema tractar les masculinitats enfront de les feminitats, o a la inversa, i d'aquella eterna i sempre fictícia, i imposada, oposició entre binaris. Sinó que el que m'interessava més era aquella semblança d'alliberament, o aquesta utopia de l'alliberament si voleu, entre aquests soldats que d'alguna manera buscaven l'alliberament, i la meua idea de fer massa com un acte també lliure. La fermentació invoca un ritme de producció i consum diferent, que requereix una reorganització del temps que resisteixi les exigències del capitalisme i les diferents modes i tendències del sistema.

I ara ens podem imaginar la massa lliure, i aquells soldats, i també els desertors (perquè aquests darrers també buscaven un tipus d'alliberament de l'obligatorietat de posicionar-se en la guerra en un dels dos bàndols i agafar les armes), o com el front d'alliberament d'elfs del jardí (FLNJ), en referència altra volta a Amèlie, segrestant figuretes de guix dels jardins particulars, decapant-les del seu aspecte kitsch i deixant-les altra volta al seu hàbitat natural, el bosc.

I això ens ha de fer pensar que podríem generar un nou moviment, que podríem anomenar front d'alliberament de masses mare, en el qual la gent s'impliqués en l'acció de fer-ne i cuidar-ne almenys una, i repartir-la després per arreu, perquè altra gent també hi pogués participar, i així generar tota una xarxa.

Es tracta d'una forma d'activisme i revolta.

Com deia Tiqqun, la revolució per l'alliberament des del moment contemporani sols es pot entendre des de les petites accions engendrades per petits grups, que restaran disgregats al llarg del territori. Com epicentres perifèrics, no binaris, ni jeràrquics, *queer*, que es poden crear ara i dissoldre's després, sense cap mena d'estabilitat. Com un partit imaginari, que no existeix, tal com s'entén per partit. I que pot aparèixer en qualsevol lloc, com els espais esgotats del sistema capitalista, de l'ecologia ruderal, o les zones temporalment autònomes d'Hakim Bey. Com la dels minúsculs minairons, que malgrat la seva invisibilitat, podien moure grans rocs dels Pirineus.

Estimades companyes! Podem proposar novel·lar, crear ficció creativa, tal com proposa Donna Haraway, com a mecanisme sempre de resistència; i de pensar positivament, i utòpicament, en aquest temps de destrucció i empobriment.

Així mateix, estimades, podem pensar en la proposta indecent de fer un front d'alliberament de masses mare, d'ara i d'aquí endavant FAMM; sempre disposades a fer forats dins l'Imperi, com els que es formen dins la massa mare, quan va creixent, pujant i baixant, sempre des de la seva porositat i fluïdesa.»

OLGA OLIVERA-TABENI



INTERVENCIÓ «**Ve**u i **tapa**»



ACCIÓ «**Ve**u, **ve**u, **beu**, **bou**, **eu**, **eh**, **eh**»





ACCIÓ «Tapa, apa, tap, pa, àpat, ah, ah»

Joana
Capella Buendia

Laia
Ventayol

INTERVENCIÓ

Ve u i tapa

Sala de l'Oli, Centre Arbar
Juliol al setembre de 2022

ACCIÓ

Ve u, ve u, be u, bou, eu, eh, eh

A la Vall de Santa Creu
9 de juliol de 2022

ACCIÓ

Tapa, apa, tap, pa, àpat, ah, ah

A la cuina, Centre Arbar
27 d'agost 2022

Joana

Capella Buendia

Laia

Ventayol

INTERVENCIÓ

«**Veu i tapa**» projecte de Joana Capella Buendia i Laia Ventayol situat en el territori per experimentar sobre aquells gestos que permeten pensar una convivència transespècie.

Prenent la inscripció sobre el brollador de la font de la Vall de Santa Creu, «Veu i tapa», les artistes proposen un extens projecte performatiu. "Veu" en aquest cas, es refereix a l'acció de beure i, seguidament, "tapar" l'aixeta. Aquests dos mots conviden a compartir i a ser conscients de la interdependència simbiòtica de tots els éssers al voltant d'un gest tan senzill com beure aigua de la font. En aquest

fet és d'on neix el procés del projecte, per posteriorment diluir-se en les especificitats i particularitats del lloc, de les sinergies generades entre les artistes, en el diàleg amb les espècies, el ser i coses que acompanyen i que les acompanyen.

Companyia, de fet, prové de qui comparteix el pa. Compartir-lo implica un gest de complicitat d'éssers humans i no-humans en l'alimentació i la cura de l'altre. Per això, la fermentació és una relació de contacte. El projecte "Veu i tapa" tracta d'aconseguir el contacte a partir d'un glop d'aigua, d'un glop d'aire.





CRÈDITS

DIA: DEL JULIOL AL SETEMBRE 2022

LLOC: SALA DE L'OLI

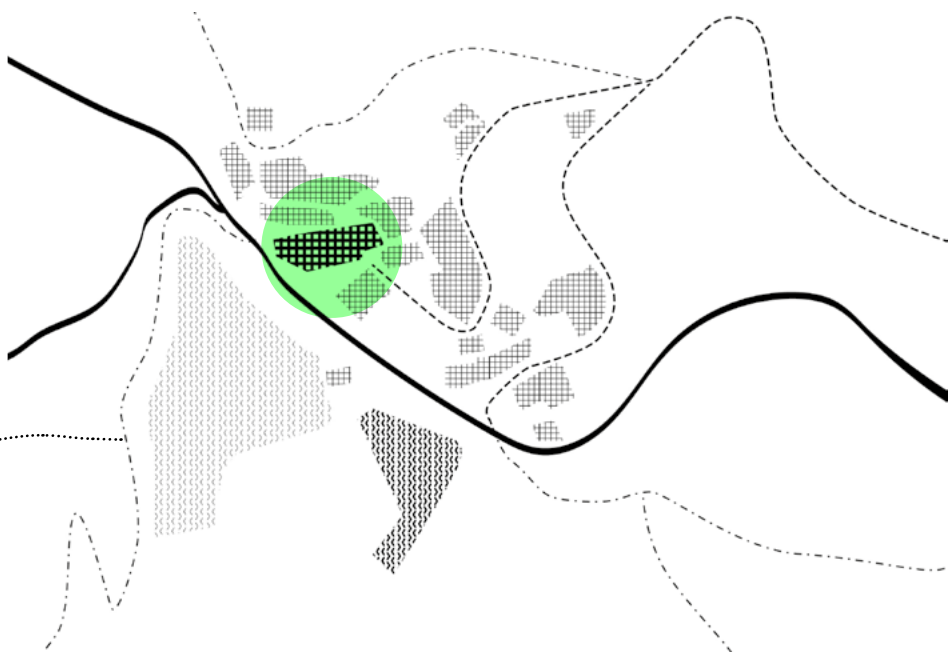
TEXT: JOANA CAPELLA BUENDIA

- LAIA VENTAYOL

FOTOGRAFIES: ARBAR

PEÇA DE VÍDEO: JOANA CAPELLA BUENDIA

- LAIA VENTAYOL



Joana
Capella Buendia
Laia
Ventayol

ACCIÓ

«**Veü, veü, beu, bou, eu, eh, eh**» acció participativa que posa en pràctica la sonoritat de la Vall de Joana Capella Buendia i Laia Ventayol. Per l'ocasió van convidar a l'Olga Olivera-Tabeni a participar en l'acció per generar un camp sonor a tres bandes.

Per començar van demanar al públic que es dirigís a la plaça de la Font – un dels punts de partida del seu projecte – on se'ls va donar unes indicacions: romandre en silenci per sentir les veus de les tres artistes-performers del cicle, que s'havien posicionat en tres camins diferents de la Vall. La particular orografia del lloc, provoca que els sons s'expandeixin, rebotin, viatgin, fet que pot confondre la direcció real d'on prové el so. El públic assistent va haver de seguir una de les tres veus i, un cop trobada l'artista que emetia el so que seguia, unir-s'hi omplint de sons la Vall de Santa Creu.

Els grups de sons eren:

Performer 1 (Joana Capella Buendia) al camí de Sant Pere de Rodes: TUBU, BUU, VULL, ULL, IU, IUHU, UH

Performer 2 (Olga Olivera-Tabeni) al camí de la font de Boets: VEU, VEU, BEU, BOU, EU, EH, EH

Performer 3 (Laia Ventayol) al camí del coll del Perer TAPA, APA, TAP, PA, ÀPAT, AH, AH

CRÈDITS

DIA: 9 DE JULIOL 2022

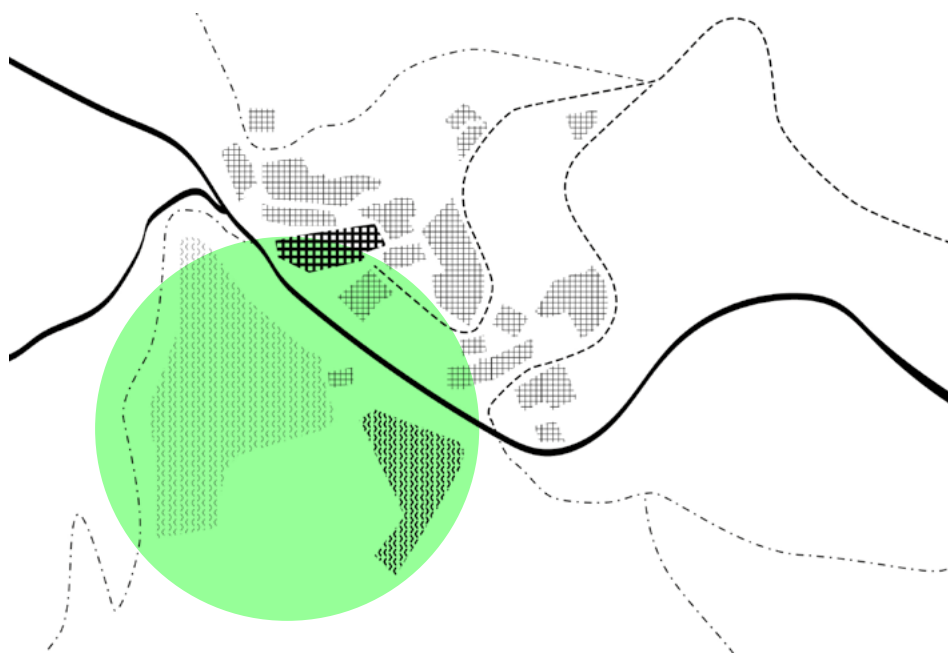
LLOC DE TROBADA: A LA PLAÇA DE LA FONT

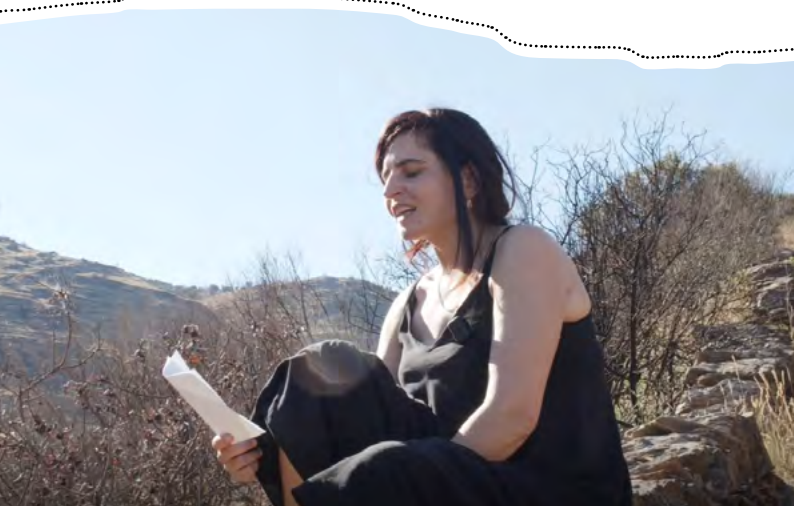
LLOC: A LA VALL DE SANTA CREU

TEXT: JOANA CAPELLA BUENDIA - LAIA VENTAYOL, ARBAR

FOTOGRAFIES: ARBAR

VÍDEO DOCUMENT: MARRY ME FILMS







CRÈDITS

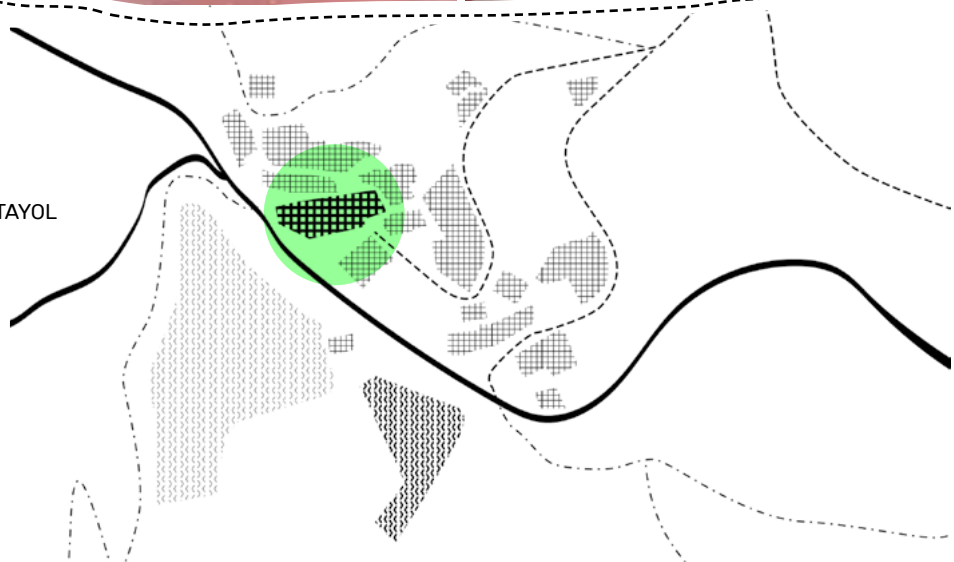
DATA: 27 D'AGOST 2022

LLOC: ARBAR

FOTOGRAFIA: ARBAR / MARRY ME FILMS

TEXT: JOANA CAPELLA BUENDIA - LAIA VENTAYOL

VÍDEO DOCUMENT: MARRY ME FILMS



Joana
Capella Buendia
Laia
Ventayol

ACCIÓ

«Tapa, apa, tap, pa, àpat, ah, ah» és una acció participativa de cura col·lectiva i gastronòmica, que possibilita el contacte directe entre les artistes i el públic a la cuina d'ARBAR, així com amb l'aliment, les intervencions artístiques i el context que acull la proposta.

A través de l'elaboració d'una recepta escollida entre els plats de la carta original del restaurant, les artistes proposen una acció en què elaboren en grup l'amanida d'anxoves. D'aquesta manera, el gust evoca la memòria del públic que hi solia menjar. A la vegada, l'amanida s'acompanya d'un pa fet amb la

massa mare que ha criat l'artista Olga Olivera-Tabeni durant la seva residència paral·lela.

Netejar les anxoves requereix tacte, les espines es troben amb el frec suau dels dits sobre la seva carn, just allà on no rellisquen. Les cebes de Figueres s'esberlen a cops de puny sobre el taulell de la cuina. Tot s'emplata sobre un llit de tomàquet madur ratllat i s'acompanya amb el pa. Després de l'àpat, resten els plats fregats amb el sabó que la Laia i la Joana van produir a l'estiu amb l'oli usat dels restaurants on van menjar paella durant la residència artística.



ARBAR

CENTRE OF PRODUCTION, DIFFUSION AND EXHIBITION OF ACTION ART / PERFORMANCE PROJECTS IN A DISUED RURAL SETTING

ARBAR (Associació per a la Recerca Biocultural i Artística de Rodes) [Association for Biocultural and Artistic Research in Rodes] is an initiative that was founded in 2012, as a centre for contemporary art production. Its aim is to establish production conditions, which enable artists to create ephemeral works throughout the year in the countryside environment of the Rodes massif and/or in the disused rural setting of the Santa Creu valley in Port de la Selva (Catalonia).

ARBAR's mission is to become an incubator of ideas that allow artists to develop projects, which minimally manipulate the surroundings and emphasize what is symbolic and essential for the Santa Creu valley. Furthermore, its purpose is to contribute to redefine and reactive this geographical area as a specific-site for contemporary culture based on the dual nature of action art. On the one hand, to develop live and real-time ephemeral artworks, in which the action is assimilated with the environment's dynamics. On the other hand, to encourage projects in which the action is a seed of a long-term performative artwork and process, such as artistic interventions or video art, which capture the connections established between each artists' experiential exploration of the rural entourage and their line of work.

The results of this artistic research are shown both in the rooms of the ARBAR Centre and in its outdoor spaces. So, the ARBAR Centre's objectives are to promote art as a tool for intersubjective dialogue, to enhance politico-cultural decentralization, to stimulate new dialogues for cooperation and understanding of unique art scenarios in order to redefine a new conceptual map for contemporary art and to spawn a new notion of landscape: the transition from an agricultural culture to an artistic culture. Finally, and especially, to encourage artists to have a critical idea of how to revitalize this territory in contemporary times and to focus their interest on the

urgency to shift present-day views. That is, to foster an aesthetic reflection on the need to change an anthropocentric position to an ecocentric one.

CICLE A+A 2022 SPECULATIVE FERMENTATIONS Mediterranean Trilogy

Caterina Almirall

Sant Cebrià de Vallalta - Barcelona,
July - November 2022

BREAD

A woman kneading bread in the fourth century BC somewhere in the Mediterranean

She is alone tonight, her comrades are already asleep. The navy sky is cloudless, and she hears thunder –knows this is Zeus appealing to an omen that would set Ulysses free from anonymity and banish those who condemn her to go on kneading. She sinks her hands into the dough and gets mixed up with the rest of the ingredients. She has lost a hand, she no longer has fingers or flesh, her whole self is blending and bending the dough on a white marble stone. Outside, a father and his daughter are early, waiting to get in. The doors of the museum open on the dot, and they enter, leaving the grey streets of a city which looks devastated behind. Half the halls are closed for lack of staff and can not be visited; they travel through the open halls, while he explains how zealous the Greeks are about some pieces they do not want anybody to examine. She believes that, should she have such a fine History, she would not let it go either. The kouros and the korés look back at them from Antiquity with almond eyes and half-grinning mouths; they admire the treasure of Agammemnon, a king peeping from behind his golden mask to ascertain whether they are myth or reality...; they pass by the ruins of a city on hold under the lava from a volcano; bits and more bits of ceramics, vases and bowls which are identical to ours today. And, at the back of a glass case, a small figurine of a woman who is kneading some round

flat bread with her hands, and on a flat stone; she has broad shoulders and strong arms coming out of a curved body which is difficult to call a body, because it is a lump of clay crowned with a headscarf soaked in the sweat that drips from her forehead.

They are waiting, it is said they are waiting for a decision to be made. Everyone awaits. The woman awaits, Penelope awaits, men say they are waiting. The woman can't stand them any more –men, their voices, faces distorted by heavy wine-drinking from the cellar, the kneading and more kneading to serve these damned men. She can't say a word, so she unloads her rage into the soft white dough of the bread, which absorbs it partially while becoming elastic between her fingers. Rage gives the bread a special consistency, especially sticky and changeable with every assault. She believes that this is how she might be able to address some of the rage running up her spine towards them, that the bread will give those men a stomach ache for the whole day, and they won't be able to come into the palace, and she will be able to rest.

Valley

We call it a valley because it has the shape of a V. When you pronounce the word "valley", your mouth and the sound of the word vvvvvv function in the same way the rocks did, by eroding to become such landform. A valley is an erosion, an emptiness which can be completely excavated in a sedimentary terrain by a course of water, but, generally, it simply finds its way through tectonic depressions, making its life easier. Most valleys are shaped in a V, otherwise they wouldn't be valleys, but there are some valleys of glacial origin in the shape of a U –our valley, however, is in the shape of a V. This is why the village, which is also called Vall ("valley" in Catalan) has a stream passing through, which is also called Vall; and the inscription on the stone over the fountain at the Fountain Place says: "veu i tapa" (*cober* after drinking). Like many, this story begins with a coincidence and a spelling mistake. Cove, cover, *cober*, cob, cough, ough. People in the village say: "Sure, you must cover the fountain after you've drunk so that others can drink after you".

There was once a woman kneading bread in Greece. There was once a woman kneading bread in the Vall de la Santa Creu. There was once a microorganism living in the hallways of the stonewall that cries, and waiting. The valley is ancient, the rocks are ancient, water crosses the valley. Water springs from the fountain and fills in the wash basin. The idea of a valley is especially singular in the collective imagination of a place: the confluence of two stone bodies crossed by water,

a splitting river. And human settlements, of course, bringing processes together around it, activating processes or making the most of the ones that were at work before they arrived there. First they moved up the valley, escaping from the danger that, in the eighteenth century, came from the sea: pirates. Then, moving to the coastline and exposing themselves to the new perils of the twentieth century that came for the sea, to see the sea: tourism. No one remained in the Valley: thirty-three houses, two-hundred people; then zero people. You could do nothing about it, and the olive trees curled up among the ruins, and nobody sowed no more wheat. Houses are built upon live stone. The crying wall.

The mother, the bread and the daughter

In the evening, she lulls her baby to sleep and gets some time to rest. She knows that, invariably, any activity is interrupted by the crying little baby, awakening in the bedroom upstairs. But tonight she is in a very good mood, and she has decided to make some bread. Since she became a mother, she looks recipes up and bakes cookies and muffins and things she had never done before in her life. She retrieves some kind of ancient gesture in doing so. She piles up the flour on top of the kitchen and, with her finger, digs a hole in the shape of a volcano. She begins pouring the water with the yeast in, and the volcano overflows; she tries to contain the eruption spreading across the kitchen, and it runs underneath the toaster. She puts her hands into the dough, and when they are all sticky inside that first liquid form of the dough, the little baby starts to cry in the bedroom upstairs. When she cries, it feels like time compressing, everything intensifies –if it goes on for long, her stomach shrinks. In a few seconds, she is up there, hands washed, soothing the baby in her breast with her milk. She believes her tears will be an extra ingredient for her bread, the night's distress and the darkness.

When she gets downstairs, he has already kneaded the bread. He talks about the many times he had helped his mother do it, as a child. But this is a memory of the body, of the hands and of matter, of the dough acquiring a specific texture which is more and more elastic. The bread rises under a damp tea towel. Bread keeps one waiting –one has to let it soar and then bake it for a long while. Making bread with a little baby daughter is hard. She has work to do, and she has a baby, but she doesn't have any time. She asks herself whether time is something one can "have". It rather seems that time "has" got us, that it sustains us. However, she can't wait. In the morning, she goes down into the kitchen and sees the bread, she slices and tastes it in satisfaction. She gives the baby a

crumb, which she licks and softens, and it is difficult to understand how she can eat bread without teeth.

Fermentations

I have made them with my own hands and when I see them dissolving, I myself dissolve a little bit too. The wall is crying, the wall is crying a river and is dripping tears along with me. Our cry is warm, humid, like a hug, like a fountain in a hollow, like moss. My hands are now soft, rosy, clean and perfumed. They mix a little with them. Now we are making bubbles. Fermentation is a process that can't happen without contact. That's why J and L and also O make up ways of being together when they are not here – they awaken us, and we activate fermentation. Louis Pasteur described fermentation as "*la vie sans l'air*"; he knew that fermentation is a disintegration process (the bubbles). That life without air is also death – life is also death. Some call it magic, some say that mother dough has some magic in itself. As days go by, the mixture of water and flour activates and the microorganisms start moving. Now, I'll tell you how we do it. Ingredients: water, flour and time.

Day one: use 20 grammes of whole wheat flour and 20 grammes of water to produce the dough and let it rest until the next day. Day two: you won't observe any activity in the dough yet, but add 40 grammes of whole wheat flour and 40 grammes of water, blend in well. Day three: you will see that the mixture has become active, and it has almost doubled its volume. Day four: separate half of the dough, throw it away, and add 40 grammes of whole wheat flour and 40 grammes of water. Day five: notice that we have activated the magic of the mother with our power and almost tripled its volume. Throw away half of the mother dough and add 40 grammes of strong white wheat flour and 40 grammes of water.

Day six: notice that we have doubled the volume of the mother with big bubbles. Now the mother dough is ready. You can either use it or preserve it. If you decide to store it away, you must keep on feeding them, so that the activity doesn't stop.

That woman is still kneading, in the fourth century BC, she keeps on kneading at Ulysses' palace. The bread in her hands, we are part of a same thing. With a single movement, she flattens us out, and all the molecules touch – we touch each other. This woman is still feeding the mother dough in the restaurant kitchen, she has been doing it for a hundred years, for fifty years. The wall cries water and microorganisms. Or slices the crying mother to share it. Slicing means sharing, and you also slice and share bread. J is making bread with O's mother dough. When she

gives her daughter bread, she senses that this is an ancient gesture. Today, they are all talking about me. They can't talk about me without talking about us, their hands are full of us. Ursula says that the bag to collect seeds and tell stories is full of us. The flour is ancient. Eva says that "oblivion is the pillar which holds memory, just so that men tell stories".

OIL

The ghostly runner

When you take a walk at night, you can hear the heavy breathing of a runner boy. There's no way you can tell the path on which the mysterious runner is running. The valley has a particular vvvvvv acoustics that makes his gasping rebound on the stone walls. It is the ghostly runner, nobody has ever seen him. From him, you have learned to be together when you are apart. In touch –with no signal–. From him, you have learned to hear in the dark, eyes wide open so that the night and its sound can enter.

One night, L and J go out, determined to find him. You have designed a strategy, and we ask O for help, because it requires three people to set it to work: each of you will run on one of the paths going out of the village, and up the valley, while screaming and howling and singing respectively. Thus, the ghostly runner won't be able to tell on which path is each of you, and won't manage to escape. With your voices, you touch each other. You caress each other and touch the runner –you run through time.

Soap and sunstroke

In the morning, you walk down to the beach and get a bad sunstroke. Later, they have to pick you up, because you are nothing but a stain of used oil. Some days later, you make soap with it. A lot of soap, as if the gesture of picking up and reusing, as if the weirdness of soap being made out of dirty oil from the chiringuitos, from pollution, from tourists, could clean this wounded planet a little bit. The world is full of soap. You stop at the airport customs, and they ask why are you carrying so much soap with you. At first, they don't realise this is soap, they don't understand what it is –they see all those little packages and mistrust them. And they are right in doing so, because you want to wash out everything, all the dirty oil. The rosy hands. It is difficult to make the soap solidify, and it is unnerving sometimes, it tests your patience.

Everything in this valley vvvvvv seems to test your perception of time. After an eternity, it takes the shape of the mould, pure chemistry encapsulated in yoghurt vases. You had to eat a lot of yoghurt to

make all this soap, and many *paellas* and *patatas bravas* and *pescado frito*. It has been team work between your stomach and the stomach of all those tourists. Thank you, dear tourists: now we can wash you away with all the soap you helped us make.

Tomatoes and memory

In the afternoon, you go to the room downstairs. First, you have piled them all in here, then you have spread them all around; then they have all been put in order into this sort of wooden little boat that you don't know what is, but it is a kneading trough for kneading bread. Because it has lost its usage, it has lost its name. An obituary reads: "Here I am, and I can't even recall who I was or what I did when I lived"; and, very wisely, from its museum glass cabin, it reflects: "They say memory matters, and I say oblivion does".

From the menu, you choose tomatoes. "Tomatoes like us, the three tomatoes accompanied us". And so the tomatoes come, together everywhere. Their skin is thin, rosy, transparent. The skin contains the flesh and all the liquid, so thin, it is hard to believe that it can contain all this rosy flesh and all this sweet water. The name of the fruit comes from the nahuatl word "xitomatl", meaning "fruit with a belly button". While you are there, in the room that had been the restaurant, microorganisms set to work, the fermentation process produces their bubbles, the soap washes the dishes, onions scream, the anchovies swim in bubbles, and the echo of the ghostly runner resounds on all those attentive and saturated ears. "The eye helps to remember, the ear teaches to forget", say both Eva and the obituary in unison. What about taste?, ask the tomatoes. Taste is a journey through time. It is the restaurant menu in Pesetas.

Ruins and bramble

To protect themselves, they hide from the human eye in the bramble patch. They know that, should humans see them, it would be over, they would disappear. To continue existing, they must disappear. You —humans— are stubborn. From time to time, with spades and picks, you go out to look for them, you bring them into the daylight. But you are also forgetful, your eyes full of bramble; and you forget about them again, because the brightness of the sea some miles downward floods your pupils. You said you don't want to speak only of the past. You make your way through the bramble patch, up to the mill; once you get there, O summons the non-human memories of the place, awakens them, and they come to make bubbles in the basin that is identical to all the basins in the museum. You can't see it clearly, but O, whose consciousness is trained, senses their presence.

WINE

Journey and company

O and the mother dough travel a long journey, and we travel with them. With them and with Donna, Isabel, Ursula, Lynn, Marilyn and some others who, while we are all in the car making bubbles, inside a car that is slowly running through the hottest summer days in history, tell us (with words that are insufficient but important) that "Nothing makes itself, nothing is really selfpoietic or selforganized". And O, who is inspired, suggests we could set up a Mother Dough Liberation Squad, "as a peripheral, non-binary, non-hierarchical, queer epicentre, which can be created and then dissolved, with no stability whatsoever". Just like the mother dough, which can be frozen or dried up, and then revitalized and used; just like the microorganisms in the room with a crying wall which had long been waiting for us, approximately since that woman was kneading bread in a legend. In the end, this is archaeology: a science of imagination, a way to communicate with the dead.

REFERENCES

Image

The clay figure exhibited at the Athens Archaeological Museum was shared by Olga Olivera-Tabeni, who had discovered it through a Greek curator, who had related it to her work. Wikipedia hints that it could be a "Tanagrine" (although it seems that it does not correspond to the Tanagra style), dated around 500 – 475 BC.

A woman kneading bread in the fourth century BC somewhere in the Mediterranean

During my research on the figurine, I consulted my father, a Hellenist and Neo-Hellenist professor and PhD in Classical Philology. He sent me a fragment of the poem of the *Odyssey* (XX, 95-121): *Odysseus lands alone and incognito on the shores of his home island*. The passage mentions a slave woman who is kneading bread to feed the suitors who loot Odysseus' palace during his absence. My father finds a link between the figurine and the servant in the poem. We visited the Athens Archaeological Museum during the winter of 2019; we didn't see the figurine, but we saw other things that appear in the text.

Fermentation

"Ursula" is Ursula K. Le Guin, and I refer to her text *The Carrier Bag Theory of Fiction*, originally pub-

lished in the collection *Dancing at the Edge of the World* (1989).

In her text, Le Guin proposes a relationship between the action of collecting seeds to feed the offspring with the action of telling stories. As if they were both ancient gestures, it is a theory for writing (science) fiction. From here, we get the first object made by humans (technology), which is not a spade or a bow and some arrows, but a bag, a sack or container in which to preserve food and provision for winter. At the same time, this container allows for meetings and the telling of stories, and makes women become collectors, narrators, who offer tools to explain History otherwise: in a way that does not include heroism and heroes, because heroes don't fit in the bag. To paraphrase Le Guin, "a hero needs a stage or a pedestal, if you put him in a bag it looks like a rabbit or a potato". Or like a microorganism, or like a crumb of bread.

"Eva" is Eva Lootz, and I refer to her book *Lo invisible es un metal inestable*, published by árdora ediciones, in 2007 (p. 137). This is a collection of texts where the artist reflects on her relations with the world and with Art, and places herself where uncertainty and vulnerability are located. The chosen fragments belong to the essay *Voces para la mirada a estratos*, in which she approaches the museum as a projection of the present time, and invites us to reverse the direction of what is shown, by listening to the voices of some objects.

Tomatoes and memory

I refer to the same publication by Eva Lootz, *Lo invisible es un metal inestable* (p. 137). At some point during the presentation of their working process, either Laia Ventayol or Joana Capella pronounce Lootz' sentence: "Tomatoes, like us, we were accompanied by the three tomatoes", in order to explain how they tried to "ferment" in relation to the environment and the surrounding elements, placing all three things at the same level of care.

Journey and companions

"Donna" is Donna Haraway; "Isabel" is Isabel Stengers, "Ursula" is Ursula K. Le Guin, "Lynn"

is Lynn Margulis, "Marilyn" is Marilyn Strathern. These authors have travelled with us along the process culminating in this text. From the title itself, they set the main concepts around which the cycle "Speculative Fermentations" (proposed by Arbar in summer 2022) articulates. These authors and some more.

I refer to Donna Haraway's *Seguir con el problema, Generar parentesco en el Cthuluceno*, published by Consonni in 2019 (p. 99). The book collects several of her texts, including *Simpoiesis. Simbiogénesis y*

las artes vitales de seguir con el problema, which served as the main reference to articulate "Speculative Fermentations" 2022. Also, *Historias de Camille. Niñas y Niños del Compost*, in which Haraway presents "the speakers of the dead": extinct creatures leading to life, which are very important for everything that has happened throughout Olga, Laia and Joana's processes, as well as in this text.

The Mother Bread proposed by Olga Olivera-Tabeni is inspired, among others, by Hakim Bey's *Temporary Autonomous Zone*.

This text by Caterina Almirall *Mediterranean Trilogy* has been reproduced in English in the "La Bussejadora" catalog of the exhibition *Über den Ton hinaus* by Laia Ventayol and Jieun Kim at the Akademie der Bildenden Künste Nürnberg. Nuremberg, April 19, 2023.

ARBAR

CENTRO DE PRODUCCIÓN, DIFUSIÓN Y EXHIBICIÓN DE ARTE DE ACCIÓN / PROPUESTAS PERFORMATIVAS EN EL ENTORNO RURAL EN DESUSO

ARBAR (Asociación para la Investigación Biocultural y Artística de Rodes) es una iniciativa fundada en 2012 que, como centro de producción de arte contemporáneo, enfoca su labor en establecer unas condiciones de producción adecuadas que permitan a los/las artistas desarrollar propuestas de carácter efímero a lo largo de todo el año en el paraje rústico de la sierra de Rodes y/o en el entorno rural en desuso de la Vall de Santa Creu, el Port de la Selva.

El ideario de ARBAR es ser una incubadora de ideas que permita a los/las artistas llevar a cabo proyectos que manipulen al mínimo el entorno y que enfatizen en el aspecto esencial y simbólico de la Vall de Santa Creu. Para contribuir, de esta forma, a redefinir y reactivar esta área geográfica como un *specific-site* para la cultura contemporánea, a partir de la doble naturaleza del arte de acción. Por un lado, se desarrollan trabajos efímeros en directo y a tiempo real, en los que la acción se integra con la dinámica del entorno. Por el otro, se fomentan propuestas en las que la acción es el germen de un proceso de trabajo performativo a largo plazo, como intervenciones y/o filmaciones, fruto de las conexiones establecidas por cada artista entre la exploración vivencial del entorno y su línea de trabajo. Los resultados de esta investigación se muestran tanto en las diferentes salas del interior del Centro ARBAR, como en los

espacios exteriores del Centro.

Por consiguiente, lo que se propone ARBAR es potenciar el arte como herramienta de diálogo intersubjetivo, promover la descentralización político-cultural e impulsar nuevos discursos de cooperación y comprensión de escenarios artísticos inéditos, para contribuir a redefinir un nuevo mapa conceptual en el arte contemporáneo y generar una nueva noción del paisaje: el paso de la cultura agrícola a la cultura artística. Pero, muy especialmente, fomentar en los/las artistas un ideario crítico de como dinamizar esta área geográfica en los tiempos contemporáneos, centrando su interés en señalar la urgencia de hacer un giro de pensamiento, es decir, propiciar una reflexión estética sobre la necesidad del cambio de la posición antropocéntrica por la ecocéntrica.

CICLO A+A 2022 FERMENTACIONES ESPECULATIVAS *Trilogía mediterránea*

Caterina Almirall

Sant Cebrià de Vallalta - Barcelona,
julio - noviembre, 2022

PAN

Una mujer amasa pan en el siglo IV aC en algún lugar del Mediterráneo

Solo ha quedado ella esta noche, sus compañeras ya duermen. No hay nubes en el cielo de un azul turquí cuando oye el trueno, sabe que es Zeus que clama por un augurio que libere a Ulises del anonimato y pueda ahuyentar a quienes la condenan a seguir amasando. Hunde las manos en la masa y se confunde con el resto de ingredientes. Ha perdido la mano, ya no tiene dedos, ni carne, es toda masa plegada sobre una roca de mármol blanco.

Afuera, un padre y una hija han llegado demasiado temprano y esperan para entrar. A la hora en punto se abren las puertas del museo y entran dejando atrás las calles grises de una ciudad de aspecto devastado. La mitad de las salas están cerradas por falta de personal y no se pueden visitar, recorren las salas que les quedan mientras él le cuenta lo recelosos que son los griegos con estas piezas que no quieren dejar examinar por nadie. A ella le parece

que si tuviera una historia tan buena tampoco la dejaría escapar. Los kurós y las korés les devuelven la mirada desde la antigüedad con ojos almendrados y bocas de sonrisa escurridiza; admiran el tesoro de Agamenón, el rey que tras la máscara dorada les escudriña para descubrir si son mito o son reales...; pasan junto a los restos de una ciudad parada en el tiempo bajo la lava de un volcán; pedazos y más pedazos de cerámica, vasijas y barreños iguales, idénticos a los de hoy en día; y en el fondo de una vitrina la pequeña figurita de una mujer hace unos panes redondos y planos que tiene en las manos y encima de una piedra plana, tiene los hombros anchos y unos brazos fuertes que salen de un tronco encorvado que cuesta decir cuerpo porque es un churro de barro coronado en la cabeza por un pañuelo que se empapa del sudor que le chorrea por la frente.

Esperan, dice que esperan que se tome una decisión. Todo el mundo espera. La mujer espera, Penélope espera, los hombres dicen que esperan. La mujer no los soporta más, los hombres, las voces, las caras deformadas de tanto beber el vino que guardan en la bodega, amasar y amasar para servir a estos malditos hombres. Descarga la rabia en la masa blanda y blanca del pan que la absorbe pacientemente mientras se vuelve elástica entre sus dedos. La rabia le da al pan una consistencia especial, especialmente pegajosa y cambiante a cada embestida. Piensa que tal vez así les hará llegar un poco de esta rabia que le recorre el espinazo, que el pan les sentará mal enfermarán y no podrán venir al palacio y ella podrá descansar.

Valle

Un valle se llama valle porque tiene forma de V, cuando pronuncias "valle" estás haciendo con la boca y con el sonido de la palabra vvvvvv lo que las rocas han hecho erosionando hasta formar este accidente geográfico. Un valle es una erosión, un vacío, puede haber sido íntegramente excavado en un terreno sedimentario por un curso de agua, pero, por lo general, se abre paso por depresiones de origen tectónico haciéndose la vida más fácil. La mayoría de valles tienen forma de V, si no, no serían valles, aunque también hay valles de origen glacial que tienen forma de U, pero nuestro valle tiene forma de V. Por eso, en el pueblo, que también se llama la Vall, pasa una riera, que también se llama Vall, y cuando escribieron esta inscripción en la piedra que hay sobre la fuente de la plaza de la Font quedó escrito así: "veu¹ i tapa". Como muchas, esta historia comienza con una casualidad y una falta de ortografía. Veu, veu, beu, bou, eu, eh, eh. En el pueblo todo el mundo dice, "claro, bebe y tapa", hay que tapar la

¹ En catalán "veu" y "beu" se pronuncian igual pero significan ver y beber respectivamente. Se juega con la confusión que el supuesto error ortográfico de la inscripción de la fuente puede haber ocasionado.

fuentes cuando ya has bebido para que puedan beber otros después de ti.

Érase una vez una mujer que amasaba pan en Grecia. Érase una vez una mujer que amasaba pan en la Vall de Santa Creu. Érase una vez un microorganismo que vivía en la sala de la pared de roca que llora, y esperaba. El valle es antiguo, las rocas son antiguas, el agua atraviesa el valle. El agua mana de la fuente y llena el lavadero. La idea de un valle es especialmente singular en el imaginario de un lugar, la confluencia de dos cuerpos rocosos, atravesados por agua, un río que los agrieta. Y asentamientos, por supuesto, asentamientos humanos que reúnen a su alrededor procesos, que activan procesos o que aprovechan procesos que ya estaban allí cuando llegaron. Primero subieron a vivir al valle para protegerse de los peligros que en el siglo XVIII venían del mar, la piratería. Luego se marcharon a la costa exponiéndose a los nuevos peligros del siglo XX, que venían por el mar, para ver el mar, el turismo. Ya no quedó nadie en la Vall, treinta y tres casas, doscientas personas y después cero personas. No había nada que hacer, y los troncos de los olivos se retorcieron entre las ruinas y ya nadie sembró más trigo. Las casas están construidas sobre roca viva. La pared que llora.

La madre, el pan y la hija

Por la noche duerme a su hija de meses y tiene un momento tranquilo. Sabe que invariablemente cualquier actividad se ve interrumpida por los llantos de la pequeña que se despierta en la cama de la habitación de arriba. Pero esta noche estaba de muy buen humor y ha decidido hacer pan. Desde que es madre busca recetas y hornea galletas y magdalenas y cosas que nunca había hecho en la vida. Reconoce en esto una especie de gesto ancestral. Amontona la harina sobre el mármol de la cocina y con el dedo hace un agujero en forma de volcán. Empieza a verter el agua con la levadura y el volcán se desborda, intenta contener la erupción que corre por el mármol y se cuele por debajo de la tostadora. Pone las manos en la masa y cuando las tiene pegajosas en aquel primer estado líquido de la masa, la pequeña rompe a llorar en la habitación de arriba. Cuando llora es como si el tiempo se comprimiera, todo se intensifica, si dura más se le encoge el estómago. En pocos segundos ya está ahí con las manos limpias, calmándola con el pecho y la leche. Piensa que este llanto será un ingrediente más de este pan, el desconsuelo de la noche y la oscuridad.

Cuando baja, él ya ha amasado el pan. Le habla del recuerdo de haberlo hecho tantas veces de pequeño, ayudando a su madre. Pero es un recuerdo de éstos que es un recuerdo del cuerpo, de las manos y

de la materia, de la masa que va cogiendo una textura determinada cada vez más elástica. El pan sube bajo un paño húmedo. El pan hace esperar, debe dejarse crecer y después hornear un buen rato. Hacer pan y la niña es difícil. Tiene trabajo y tiene una niña pequeña, pero no tiene tiempo. Se pregunta si el tiempo es algo que se puede "tener". Más bien le parece que es el tiempo que nos tiene, que nos sostiene a nosotras. Sin embargo, no puede esperar. Por la mañana baja a la cocina y ve el pan, lo rebana y lo prueba con satisfacción. Le da un trocito a la niña, que lo lame y lo ablanda, y no se sabe muy bien cómo se lo come sin dientes.

Fermentación

Las he hecho con mis manos y cuando veo que se deshacen me deshago yo un poquito también. La pared llora, llora a chorro y llora a gotitas conmigo. Nuestro llanto es cálido, húmedo, como un abrazo, como una fuente en una hondonada, como el musgo. Me han quedado las manos blandas, rosadas, limpias y olorosas. Se me han confundido un poco con ellas. Ahora hacemos burbujas. La fermentación es un proceso que no puede ser sin contacto. Por eso J y L y también O inventan formas de estar juntas cuando no están aquí: nos despiertan y nosotras activamos la fermentación. Louis Pasteur describió la fermentación como *la vie sans l'air*, sabía que la fermentación es un proceso de desintegración (las burbujas). Que la vida sin aire es también la muerte, que la vida es también la muerte. Algunos lo llaman magia, que la masa madre tiene algo de magia. Con el paso de los días la mezcla de agua y harina se va activando y los microorganismos empiezan a moverse. Ahora os contaré cómo lo hacemos. Ingredientes: agua, harina y tiempo. Primer día: con 20 gramos de harina integral y 20 gramos de agua haced una pasta y dejadla en reposo hasta el día siguiente.

Segundo día: todavía no observareis ninguna actividad en la masa, incorporad 40 gramos de harina integral y 40 gramos de agua, mezclad hasta que queden bien mezcladas.

Tercer día: observareis que la mezcla ha comenzado la actividad y casi ha doblado el volumen.

Cuarto día: sacad la mitad de la masa y la tiráis, incorporad 40 gramos de harina integral y 40 gramos de agua.

Quinto día: veréis cómo hemos activado la magia de la masa madre con toda nuestra potencia casi triplicando el volumen. Tirad la mitad de la masa madre e incorporad 40 gramos de harina blanca de fuerza y 40 gramos de agua.

Sexto día: observareis que hemos doblado el volumen de la masa madre con grandes burbujas. A partir de este momento ya tenéis la masa madre preparada. Podéis utilizarla o guardarla. Si la guardáis debéis ir alimentándola para que no se detenga la actividad.

Aquella mujer sigue amasando en el siglo IV aC, sigue amasando en el palacio de Ulises. Tiene el pan en las manos, somos parte de una misma cosa. Con un movimiento nos aplasta y todas las moléculas nos tocamos. Esta mujer sigue alimentando masa madre en la cocina del restaurante, hace cien años, hace cincuenta años. La pared llora agua y microorganismos. O comparte la masa madre que llora. Compartir tiene la palabra pan dentro. J hace pan con la masa madre de O. Cuando le da el pan a su hija siente que es un gesto ancestral. Hoy todas hablan de mí, no pueden hablar de mí sin hablar de nosotras, tienen las manos llenas de nosotras. Úrsula dice que la bolsa de recoger semillas y contar historias está llena de nosotras. Las harinas son antiguas. Eva dice que "el olvido, ese pilar que sostiene la memoria, lo justo como para que los hombres se cuenten historias".

ACEITE

El corredor espectral

Cuando por la noche salís a caminar escucháis los resoplidos de un chico que corre. No hay forma de saber por dónde va el corredor misterioso. El valle tiene una acústica particular vvvvv que hace que los resoplidos reboten por las paredes de piedra. Es el corredor espectral, nadie le ha visto nunca. De él habéis aprendido una forma de estar juntas estando lejos. En contacto —sin cobertura—. Es de él que habéis aprendido a escuchar en la oscuridad. Abriendo mucho los ojos para que entre la noche y sus sonidos.

Una noche L y J salís decididas a encontrarlo, habéis ingeniado una estrategia y pedís ayuda a O porque hay que ser tres para llevarla a cabo: cada una irá por uno de los tres caminos que salen del pueblo trepando por el valle e irá gritando, aullando y cantando, respectivamente. Así, el corredor espectral no sabrá por qué camino va cada una y no podrá escapar. Con la voz os tocáis, os acariciáis y tocáis al corredor, corréis por los tiempos.

Jabón e insolación

Por la mañana bajáis caminando a la playa y pescáis una buena insolación. Tienen que venir a buscaros porque no queda de vosotras más que una mancha de aceite usado. Unos días después hacéis jabón. Mucho jabón, como si con este gesto de recoger y

aprovechar, como si con la extrañeza del jabón hecho del aceite sucio de los chiringuitos, de la contaminación, del turista, pudierais limpiar algo de este planeta herido. El mundo se llena de jabón, os paran en la aduana del aeropuerto y os preguntan por qué lleváis tanto jabón. Primero no saben que es jabón, no saben qué es, ven muchos paquetitos y desconfían. Y hacen bien en desconfiar, porque vosotras queréis lavarlo todo, todo el aceite sucio. Las manos rosadas.

El jabón cuesta mucho que solidifique y en ocasiones es desesperante, pone a prueba la paciencia. Todo en este valle vvvvvv parece que pone a prueba la percepción del tiempo. Después de una eternidad toma la forma del molde, pura química encapsulada en vasitos de yogur. Habéis tenido que comer muchos y muchos yogures para hacer todo este jabón, y muchas y muchas paellas y patatas bravas y pescadito frito. Ha sido un trabajo en equipo entre vuestro estómago y el de todos estos turistas. Gracias, turistas, ahora podemos limpiaros con todo este jabón que nos habéis ayudado a hacer.

Por la tarde vais a la sala de abajo, primero los habéis apilado todos aquí, después los habéis esparcido, al final han quedado todos ordenados dentro de esta especie de barquita de madera que no sabéis qué es pero que es una pastera de amasar pan. Ha perdido su función y ha perdido su nombre. En un texto Eva hace hablar una estela funeraria que dice "aquí me tienes y ni yo mismo me acuerdo quién fui ni lo que hice en la vida" y muy sabiamente, desde su vitrina de museo, reflexiona, "dicen que lo importante es la memoria y yo digo que es el olvido".

Tomates y memoria

De la carta habéis elegido la ensalada, los tomates. "Los tomates igual que nosotras, nos acompañaban los tres tomates". Y vienen también los tomates, juntas a todas partes. Tienen la piel tan fina, rosada, transparente. La piel contiene la carne y todo el líquido, tan fina, parece mentira que pueda contener toda esa carne rosada y toda esa agua tan dulce. El nombre del fruto deriva de la palabra náhuatl xitomatl que significa "fruto con ombligo". Mientras estáis allí, en la sala que había sido el restaurante, los microorganismos se ponen a trabajar, y los procesos de fermentación hacen sus burbujas, el jabón friega los platos, las cebollas gritan, las anchoas nadan en burbujas, y el eco del corredor espectral retumba en todos estos oídos atentos y saturados. "El ojo favorece recordar, el oído enseña el olvido", dicen Eva y la estela al unísono. ¿Y el sabor?, preguntan los tomates. El sabor es un viaje en el tiempo. Es un menú de restaurante en pesetas.

Ruinas y matorrales

Para protegerse se esconden del ojo humano entre los matorrales. Saben que si los humanos las ven, se acabó, desaparecerán. Para seguir existiendo deben desaparecer. Los humanos sois testarudos, de vez en cuando con palas y picos las vais a buscar, sacándolas a la luz del día. Pero también sois olvidadizos, se os enzarzan los ojos y las volvéis a olvidar porque el brillo del mar unos kilómetros más abajo os inundan las pupilas.

Habéis dicho que no queréis hablar sólo del pasado. Os abris camino entre el zarzal hasta el molino, al llegar O invoca los recuerdos no humanos del lugar, los despierta y vienen a hacer burbujas en el barro que es igual que todos los barroños del museo. No lo podéis ver bien, pero O, que tiene los sentidos entrenados, intuye que están aquí.

VI

Viaje y compañía

O y la masa madre realizan un largo viaje, y nosotras viajamos con ellas. Con ellas y con Donna, Isabel, Úrsula, Lynn, Marilyn y algunas más que, mientras estamos todas dentro del coche y haciendo burbujas, dentro del coche que corre lentamente por los días de verano más calurosos de la historia, nos cuentan de aquella manera en que las palabras no son suficientes pero son importantes que "Nada se hace a sí mismo, nada es realmente autopoietico o autorganizado". Y O, inspirada, propone organizar un frente de liberación de masas madre, "como epicentros periféricos, no binarios ni jerárquicos, queer, que se pueden crear ahora y disolverse después, sin estabilidad alguna". Como la misma masa madre que se puede congelar o secar y después se puede volver a revitalizar y utilizar, como los microorganismos de la sala de la pared que llora que nos estaban esperando desde hace tanto tiempo, más o menos desde que aquella mujer amasaba pan en una leyenda. Al fin y al cabo, la arqueología es esto, una ciencia de la imaginación, una forma de hablar con los muertos.

REFERENCIAS

Imagen

Esta figurita de barro expuesta en el Museo Arqueológico de Atenas me la compartió Olga Olivera-Tabeni, que la había descubierto vía una curadora griega que se la mostró en referencia a su trabajo. En Wikipedia indica que podría ser una "tanagrina" (aunque

parece que no corresponde del todo al estilo de Tanagra), data en torno a los años 500 - 475 aC.

Una mujer amasa pan en el siglo IV aC en algún lugar del Mediterráneo

Buscando más información de la figurita, he consultado a mi padre, que es helenista y neohelenista y profesor y doctor en filología clásica. Él me hizo llegar un fragmento del poema de la Odisea (XX 95-121): "Ulises es de regreso a su isla ya en su palacio, todavía de incógnito". En esta escena se menciona una esclava que amasa el pan para alimentar a los pretendientes que saquean el palacio de Ulises en su ausencia. Mi padre relaciona la figurita con la sirvienta del poema.

Con mi padre visitamos el museo Arqueológico de Atenas en el invierno del 2019. No vimos la figurita, pero sí otras cosas que aparecen en el texto.

Fermentación

Úrsula es Úrsula K. Le Guin, la referencia es a su texto "The Carrier Bag Theory of Fiction", publicado originalmente en la compilación *Dancing at the Edge of the World* (1989). En este texto Le Guin plantea una relación entre el gesto de recolectar semillas para alimentar a la prole y contar historias. Como un gesto ancestral es a la vez una teoría para la escritura de (ciencia) ficción. Ésta da lugar al primer objeto fabricado por los humanos (tecnología), que no es una lanza, ni un arco y unas flechas, sino que es una bolsa, un saco o un recipiente para guardar alimentos y provisiones para el invierno. Este recipiente es a la vez el que permite reunirse y contar historias, y hace de las mujeres, las cosechadoras, las narradoras, que nos ofrecen una herramienta para contar la historia de otro modo, de una manera que no tienen cabida las heroicidades ni los héroes, puesto que los héroes no tienen lugar en esta bolsa. Parafraseando a Le Guin, el héroe necesita un escenario o un pedestal, si lo pones en una bolsa parece un conejo o una patata. También podríamos decir, un microorganismo o una corteza de pan.

Eva es Eva Lootz, la referencia es de su libro *Lo invisible es un metal inestable*, publicado por la editorial Árdora en 2007 (p. 137). Es una recopilación de textos en los que la artista reflexiona en torno a su relación con el mundo y con el arte, y se posiciona en el lugar de la incertidumbre y la vulnerabilidad. Los fragmentos escogidos pertenecen al texto "Voces para la mirada a estratos", en el que plantea el museo como una proyección del tiempo presente, y nos invita a invertir la dirección de lo reflejado, escuchando las voces de algunos objetos.

Tomates y memoria

Las referencias son del mismo texto de Eva Lootz, *Lo invisible es un metal inestable*, publicado por Árdora en 2007 (p. 137).

La frase "Los tomates al igual que nosotros, nos acompañaban los tres tomates", la pronuncian Laia Ventayol o Joana Capella en algún momento de la presentación de su proceso de trabajo, para explicar cómo intentan "fermentar" en relación con el sitio y los elementos que las rodean, poniendo todo en el mismo nivel de cuidado.

Viaje y compañía

Donna es Donna Haraway; Isabel es Isabel Stengers, Úrsula es Úrsula K. Le Guin, Lynn es Lynn Margulis, Marilyn es Marilyn Strathern. Todas son autoras que han viajado con nosotras en el proceso que ha dado lugar a este texto. Ellas sitúan los conceptos principales en torno a los que se ha articulado el ciclo Fermentaciones especulativas propuesto por Arbar en el verano de 2022, empezando por el título. Ellas y algunas más.

La referencia es de Donna Haraway, *Seguir con el problema, Generar parentesco en el Cthuluceno*, publicado por Consonni en el año 2019 (p. 99). En este libro se recogen un conjunto de textos de Haraway entre los cuales "Simpoiesis. Simbiogénesis y las artes vitales de seguir con el problema", que ha servido de referencia principal para articular el ciclo Fermentaciones especulativas 2022. También está "Historias de Camille. Niñas y niños del compost", en el que Haraway presenta a los "habladores de la muerte" (speakers of the death), que serían como criaturas extintas que llevan a la vida, muy importantes para lo que ha pasado a lo largo de los procesos de Olga, Laia y Joana, y también para pensar este texto.

This text by Caterina Almirall *Mediterranean Trilogy* has been reproduced in English in the "La Bussejadora" catalog of the exhibition *Über den Ton hinaus* by Laia Ventayol and Jieun Kim at the Akademie der Bildenden Künste Nürnberg, Nuremberg, April 19, 2023.

Este texto de Catalina Almirante *Trilogía mediterránea* ha sido reproducido al inglés en el catálogo «La Buceadora» de la exposición *Über den Ton hinaus* de

Laia Ventayol y Jieun Kim en la Akademie der Bildenden Künste Nürnberg, Nürnberg, 19 de abril de 2023.

CICLO A+A 2022 FERMENTACIONES ESPECULATIVAS

Marta Pol Rigau

El ciclo A+A 2022 se centra en la fermentación de microorganismos catalizadores de estéticas, culturales y políticas de género, ecológicas y poéticas centradas en la nueva materialidad y el giro afectivo, a través de proyectos performativos realizados en torno al molino de en Pairet, las montañas y caminos que rodean la Vall de Santa Creu, la viña del Clumet y la Cocina y el patio de ARBAR.

Se concibe la relación del arte con el entorno rural como un mundo vivo, qué combinado permite poner de manifiesto los conocimientos *relacionados con* los que habla la teórica feminista multispecies Donna Haraway², en la búsqueda de nuevas y provocadoras formas de reconfigurar las relaciones con la tierra y sus habitantes, donde humanos y no humanos se encuentran inextricablemente ligados a prácticas de *realizar con*; los principios participativos en el arte de Claire Bishop³ en los que las artistas incorporan a las personas como materia prima, sea el espectador participante, un peatón azaroso u otros elementos, para reflexionar sobre las relaciones o los vínculos que se crean; y la estética dialógica de Grant Kester⁴, para romper los límites establecidos en las relaciones binarias como son las nociones masculino-femenino, rural-urbano... Estas reflexiones teóricas permiten formular preguntas sobre posibles modos de construir pensamiento crítico, desde los principios de la ecología, el género y el pensamiento simbólico. Así como formulando conjeturas especulativas sobre cómo construir pensamiento crítico que eviten la concepción antropocéntrica y el logocentrismo y que no se vean abocadas a la deconstrucción infinita. Volver a la contingencia y la exterioridad del pensamiento,

² Donna J. Haraway *Seguir con el problema. Generar parentesco en el Cthuluceno*. Editorial Consonni, Bilbao 2019. ISBN: 978-84-16205-41-7.

³ Claire Bishop *Infiernos artificiales. Arte participativo y políticas de la espectaduría* (trad. Israel Galina Vaca) / Taller de Ediciones Económicas, 2016. ISBN 978-607-965-195-4.

⁴ Grant Kester *Estética dialógica* Revista *Efímera* vol 8. Núm 9. Madrid 2017.

puesto que la realidad es más compleja de lo que puede abarcar el pensamiento humano y no se agota en la interrelación humana de las cosas.

El proyecto pretende, de forma parcial, analógica y simbólica, recobrar la voz del lugar a través de las fuentes escritas, los relatos orales y las experiencias vividas por las artistas durante el período de residencia.

Olga Olivera-Tabeni concibe el proyecto Pirineas. Arqueología viva como forma de fermentación que, como activismo político, quiere ser un desestabilizador de la homogeneización producida por el capitalismo.

El punto de partida es el conjunto de los restos arqueológicos del yacimiento de Santa Creu de Rodes, y su principal foco de interés es el horno encontrado en una de las casas principales del pueblo, horno donde se da por supuesto que hacían pan. El artista inicialmente se centra en la investigación de fondos documentales y bibliografía específica, desde una perspectiva arqueológica, histórica o filosófica, así como social y política. Acto seguido, intenta recuperar de forma simbólica una semilla de trigo por hacer, con la harina y el agua autóctona, una masa madre con referencias al pasado.

Durante el período de residencia, elabora cinco masas madres en el molino harinero de Pairet y en la Sala del Vino. Sin embargo, su objetivo no es hacer pan sino investigar las transformaciones que se producen en los procesos de fermentación, cuando se mezcla harina y agua en un entorno propicio para desencadenar las reacciones que se establecen entre sistemas complejos de proporciones, temperatura y sensaciones. Así, en la intervención la artista transforma la Sala del Vino en un espacio sensitivo, lugar donde la energía de los/las visitantes forma parte del proceso de creación de la masa madre, en la que la fermentación va generando estratificaciones dentro de los barreños. Estratificaciones entendidas como obra en proceso, puesto que mientras se va produciendo la masa en diferentes capas de tiempo se produce —analógicamente— la materialización de la obra.

El 9 de julio Olga Olivera-Tabeni presenta la lectura performativa "Pirineas⁵. Arqueología viva I» en la Sala de Vino, en medio de la intervención, "con el objetivo de abrir espacios de reflexión sobre los trigos

híbridos actuales, las patentes, los trigos adulterados; las enfermedades asociadas con el gluten; los aceleradores o los procesos lentos que se derivan de la producción de masa madre...", dice el artista. Y el 27 de agosto, para cerrar el ciclo, hace la lectura performativa «Cuarenta y nueve días llevando una masa madre, un recorrido de Girona a Lleida ya la inversa» en el viñedo del Clumet. Se trata de una lectura performativa, concebida como un cuento, que surge de una historia real narrada por una panadera de Lleida, en la que explica que había un hombre que siempre llevaba una masa madre en una maleta. En su caso, el artista explica el periplo vital de la masa madre que realizó con motivo de la primera acción del 9 de julio, y que lleva siempre con ella donde va hasta el 27 de agosto, cuando lleva a cabo la segunda acción.

Masa madre, fermentada e impregnada de la tesis de Donna Haraway sobre el papel de la ficción creativa como mecanismo de resistencia a los sistemas de discriminación que el poder androcéntrico desempeña en las mujeres, los grupos de clase o estamento social.

El extenso proyecto performativo de **Joana Capella Buendia** y **Laia Ventayol** se centra en la inscripción que hay grabada en la piedra frontal de la fuente de la Vall de Santa Creu, que dice "Veu i tapa". Se sobreentiende que la falta ortográfica de "veu" se refiere a la acción de beber y "tapa" en el acto de cerrar el grifo para preservar el agua. La confusión y cacofonía de la inscripción son las directrices que dan lugar al concepto del proyecto que se centra en las derivas de las acciones de beber y tapar.

Joana Capella Buendia y Laia Ventayol utilizan las prácticas performativas para no solo enfrentarse a su experiencia artística como acto íntimo e individual, sino que, desde una perspectiva procesual, participativa y crítica, quieren que sean acciones pensadas específicamente para el lugar. En la Sala del Aceite presentan la intervención «Veu i tapa» que se compone de pastillas de jabón elaboradas con aceite residual de freír, recuperado de los restaurantes a los que han ido a comer durante su residencia, y sosa cáustica, como un gesto de recuerdo de cómo las mujeres de la Vall preparaban jabón y lavaban la ropa en el lavadero de la fuente. Las pastillas de jabón están distribuidas por el espacio, señalando las tomas de corriente eléctrica,

⁵ *Pirineas*, el nombre, haría referencia al lugar, a la enigmática y nunca confirmada colonia griega de Pirene, con su supuesto templo de Venus Pirinee, o aquel real o imaginario Portus Veneris, Puerto de Venus, cala, según Pompoli Mela, muy resguardada, escondida en cualquier mirada.

sobre la peana circular de la almazara, en el lavabo para su uso o cubriendo la antigua pastera para amasar el pan.

Es importante señalar que en esta sala, cuando el espacio era una almazara, se producía aceite; por eso, las pastillas de jabón adquieren un significado simbólico, pero muy especialmente, reivindicativo sobre la necesidad de reciclar y reinventar. Idea actitud también presente en la recuperación de las medidoras de aceite para elaborar una escultura que simula a un personaje que dialoga con la proyección de la pieza de vídeo.

Como parte de su estudio sobre las posibilidades del arte como herramienta para la producción de conocimiento, Joana Capella Buendia y Laia Ventayol utilizan la colaboración, la convivencia, la solidaridad y el activismo creativo como métodos de trabajo. El 9 de julio, con la colaboración de Olga Olivera-Tabeni y las personas asistentes, se lleva a cabo la acción participativa «Voz, voz, bebe, buey, eu, eh, eh» con el objetivo de realizar resonar el Valle a través de los sonidos cacofónicos emitidos por la suma de las voces. Y el 27 de agosto realizan la acción participativa «Tapa, apa, tapa, pan, comida, ah, ah» en la cocina y en el patio de ARBAR, que consiste en elaborar una receta de cocina del antiguo restaurante, la ensalada de anchoas acompañada con el pan elaborado por Joana Capella con la masa madre de Olga. Con el propósito de estimular la percepción del sabor de todos los sentidos, auditivos, gustativos y táctiles, sino también, para aprovechar que la comida es un acto ritual ancestral, las artistas han decidido confrontar el acto de comer productos naturales con las lógicas capitalistas dominantes que imponen un ritmo de vida acelerado y un cambio de hábitos alimenticios, que no se ajustan a las necesidades de las personas.

Capella y Ventayol han recopilado parte de la historia cotidiana, las particularidades de los productos, así como la actualidad económica y laboral -que sigue las dinámicas de las poblaciones turísticas- de la zona para su producción artística.

Olga Olivera-Tabeni

Intervención

Pirineas. Arqueología viva

Sala del Vi del Centro Arbar

Julio - setiembre de 2022

LA INTERVENCIÓN SE ESTRUCTURA EN VARIAS PARTES Y FASES DE ACCIÓN

Durante su residencia, Olga Olivera-Tabeni inicia la elaboración de cinco tipos de masa madre, empleando harina de variedades de trigo recuperadas y en estudio en diferentes poblados medievales de Lérida, mezclada con el agua sosa del lugar y con los microorganismos preexistentes en el entorno, primero en el Molí de Can Pairet y después en la Sala del Vi de ARBAR.

Para el artista, Pirinees son masas madre que se crean y alimentan del mundo bacteriano que vive a su alrededor.

Y subraya la figura de la masa madre con los atributos de progenitora, creada parcialmente en la Sala del Vino, que como espacio antiguo de producción de vino todavía está impregnada de aromas especiales, de taninos y masas madre del vino que colocadas cerca del manantial de agua que sale de la piedra madre va generando, con bastante humedad, más masa madre. Posteriormente, la masa madre que produjo en la Sala de Vino se convierte en la base del pan que hizo el 27 de agosto Joana Capella Buendia para la acción «Tapa, papa, tapón, pan, comida, ah, ah» con Laia Ventayol.

Al mismo tiempo utiliza esta masa madre para cubrir una parte de la superficie de las vasijas, con el objetivo de simular la restauración de la parte que falta y, así, recuperar la forma original con otro tipo de material para resaltar su diferencia (fig.1). Ideario que el artista recoge en la publicación que editó para la ocasión (fig. 2).

Distribuye estratégicamente por la Sala del Vino una docena de vasijas, entre los lugares más húmedos y los más secos, de forma que durante el período de la muestra esta masa madre continúe con la magia del proceso de fermentación, en la que el cultivo bacteriano se reproducirá continuamente en relación con los nuevos agentes que vayan apareciendo (fig.3).

Así, dispone estos u otros fragmentos de la masa madre secados en dos mostradores de superficie blanca, siguiendo el esquema de las muestras arqueológicas en los museos de historia, es decir, mostrando el fragmento y la correspondiente leyenda, que especifica la tipología y el lugar de producción (fig.4). Los trozos sobrantes de las cinco variedades los deposita en bolsas con una hoja impresa con las características y las instrucciones para poder reactivarlas, es decir, los visitantes se las pueden llevar para seguir cuidándolas como se había hecho desde antiguo (fig.5).

El discurso posfeminista, antropológico, literario y el análisis teórico serán la base del relato del vídeo que se proyectó en la sala y que se podía escuchar en el transcurso de la exposición y leer a continuación.

Relato del vídeo *Habladoras de la muerte*

Estamos aquí para dar voz al pasado, para charlar, parlotear, conversar, debatir, dialogar, discutir, hablar, murmurar, revelar, molestar o enfadar...

Haciéndoos saber de esta nueva vida que está renaciendo aquí mismo en este molino harinero, de esas levaduras y microorganismos históricos, y que hasta ahora debían estar medio escondidos entre estas paredes o las brechas de estas piedras, en los restos de cal amarilleada y descrostada que aún queda, o más arriba en ese nido de golondrinas inmenso que era antes un antiguo horno medieval, entre pequeños orificios, nidos de tarántulas y otros seres diminutos.

Y, dentro del agua hada o cruda, que se ve que había sido de uso común aquí arriba, hasta hace prácticamente nada, y que según documentación llegaba hasta las mismas puertas del monasterio de Sant Pere de Rodes a través de minas y cisternas.

Y, en estas harinas, como las de antes, *triticum monococcum*, *dicoccum*...

Siempre en referencia a los estudios de paleocarpología y de experimentación arqueológica llevados a cabo sobre cultivos medievales como a l'Esquerda de Roda de Ter o l'antic poblal de les Tenalles de Sidamon a Lleida.

Desde esta gibrella, que es a la vez contenedor, y oreja o boca-oreja captadora de vida, con su pico siempre bien ancho, captando todo aquello que está en letargia, llamando y absorbiendo a la vez, sencillamente por la acción del agua y la harina.

Dicen que este tipo de gibrellas ya eran utilizadas desde tiempos muy antiguos, y que muy poco ha cambiado su uso. En el museo de Atenas hay, por ejemplo *Una figura de una mujer amasando pan*, se trata de una escultura griega de terracota del siglo VI a.C. Y, en el valle, las arqueólogas han contabilizado hasta veinte trozos de gibrella vidriada y monocroma como esta.

Habladoras de la muerte que escribimos, que hablamos, siempre desde ese pasado extinto, obsoleto, pero que no lo hacemos porque sí, porque todo eso nos puede servir de inspiración en estos nuevos tiempos de cambio.

Desde el capitalismo contemporáneo podemos mirar hacia atrás, hacia la economía de subsistencia, hacia el pasto, hacia el conocimiento de nuestro entorno, hacia este retorno a la tierra. O como ha continuado en determinados lugares, más o menos aislados, que han sabido vivir al margen de todos estos procesos propios de la modernidad.

La revuelta está en esa mirada de aprender de nuestros ancestros. Y, una visión, en términos siempre positivistas, y utópicos, si queréis. Con todo ello, desde los márgenes surgirán pequeños grupos insurgentes, aquí y allá, sin nada organizado, y podrán pensar en la creación de estos nuevos mundos siempre revolucionarios, posibles, probables, o tal vez improbables... Como bien nos decía Tiqqun, un proceso de insurrección puede nacer en diferentes puntos, que en un momento se pueden encontrar o dejar de hacerlo, sin ningún tipo de estabilidad. Como un partido imaginario, con multiplicidad de prácticas, existencias y mundos que hacen agujeros sobre el Imperio.

Mundos que pueden venir también desde la tradición de resistencia creativa.

Desde ese pasado que nos recuerda los objetos inertes, muertos, pero que en realidad no lo son, sino que son solo microorganismos en letargia, que siempre podemos recuperar, y, por tanto, volver otra vez a la tierra y a la vida; solo es necesario que tiremos nuevamente agua y harina.

Sin embargo, todo lo que sucede aquí no es solo culinario, hay algo científico en toda acción de cocina, en nuestros fogones, en nuestra chimenea de fuego... Desde la cocina laboratorio ecofeminista que proponía Lindsay Kelley a *Bioart kitchen, art, feminist and technoscience*.

Cocinar de hecho puede ser un símbolo de resistencia ante los tiempos de los alimentos prefabricados y ultrarrápidos.

Es como hacer esta masa madre lentamente, y dejar que suba o baje, o que haga burbujas ante nuestros ojos, que rebosa o necesite el calor veraniego o un radiador siempre encendido... O que nuevas colonias inesperadas lo invadan, colonias de hongos negros o blancos, o blancos y negros.

Habladoras de la muerte es, de hecho, un personaje imaginario de Donna Haraway, en *Las historias de Camille: los niños del compuesto*, que ahora intentamos ser o reproducir nosotros, dando la palabra al viejo, al extinto, a través de nuestros leves megáfonos, y de esta habla parcialmente alta y baja, la que se susurra, o que a veces está al oído, para crear siempre un nuevo imaginario.

En una época de extinciones masivas, nos hacen falta voces que siempre hagan memoria.

Acción

Pirineas. Arqueología viva

Sala del Vi del Centro Arbar

9 de julio 2022 a las 18:30 h

Olga Olivera-Tabeni en la Sala del Vino realiza la lectura performativa «Pirineas. Arqueología viva» que lleva el mismo título del proyecto.

En el texto que lee, después de preparar masa madre en directo ante los asistentes, examina el concepto de madre (maternidad) como proceso biológico generativo, pero también como proceso de denuncia política. Establece una relación entre las circunstancias sociales, económicas y culturales que, desde una perspectiva personal bien documentada, va conectando dentro del discurso utilizando estrategias de protesta, para generar, dentro del marco de ritual iniciático, un vasto imaginario para reivindicar el poder generativo femenino y el poder curativo de los relatos.

Cómo se puede apreciar en el texto que el artista leyó durante su acción, y que se reproduce a continuación.

Lectura performativa Olga Olivera-Tabeni «Pirineas. Arqueología viva»

Como experimento artístico-conceptual, inicio este texto leído. Caminando por los márgenes entre lo arqueológico y las zarzas y los matorrales, entre preguntas de investigación, hipótesis, arte y seres vivos, y secos, y revividos; entre clasificaciones y procesos lentos, pausados que necesitan siempre una temperatura... Creando estas masas madre a las que determino llamar Pirineas, en referencia al lugar, la enigmática y nunca confirmada colonia griega de Pirene, o con aquel real o imaginario *Portus Veneris*. También en la cordillera de los Pirineos, en su caída inevitable y mágica en el cabo de Creus encima del mar. Porque vengo, de los Pirineos, pero del otro sitio o lado, de donde he hecho antes otro proyecto.

Al mismo tiempo que en el prefijo *pire* —de fuego— que hace referencia al calor que necesitan las masas para crecer y hacer burbujas...

Y a los ombligos de Venus, que, por cierto, me acompañaron a lo largo de todo el camino... Lo que dio una vuelta y otra al molino harinero de Pairet, durante los cuatro días que duró esta residencia artística. El molino, también conocido como de Cluells —y que, por cierto, está aquí detrás escondido, entre la confluencia del arroyo de Boet y la riera de la Vall de Santa

Creu, y las zarzas y estas plantas que la sociedad mal llama malas hierbas—, fue de hecho el primer lugar donde estuve haciendo masa madre.

Y ahora estoy aquí, en esta sala del vino...

La idea base de todo ello era hacer masa madre en un lugar donde antes ya se hubiera hecho. Como en el horno, últimamente descubierto, del yacimiento de Santa Creu de Rodes (allí no pudo ser), o en el molino harinero de Pairet... Era como intentar una especie de retorno, o de fusión entre el ahora y el antes, o una mirada siempre de reojo al pasado... O como ir a cazar aquellos seres volátiles, levaduras de otras épocas, que creía que debían impregnar estos lugares o espacios, tal vez medio reparadas y adormiladas, entre las piedras de los muros, las molas, y las costras de la cal.

Bestias pequeñas y diminutas. Microscópicas...

Nos los podemos imaginar aquí y ahora mismo, embutidos entre estas pequeñas fisuras y agujeros entre las piedras.

Porque aquí estaban todas aquellas masas madre del vino, de taninos rojizos (que, por cierto, son las mismas que las del pan), pero al mismo tiempo está esa pared del fondo, la pared madre, que es aquella que llora...

Bestias, microorganismos de este pasado, que hemos estado llamando, primero ligeramente, y poco a poco hemos ido levantando la voz para hacerlos venir hasta aquí... Que hemos captado con este barreño, que podríamos considerar casi prehistórico, quiero decir que ya existía su forma —según Anna Maria Puig, arqueóloga— desde tiempos ancestrales. Encontramos, así, en el museo de Atenas, una escultura de terracota del siglo VI a.C. de una mujer amasando pan con una parecida. O aquí arriba, en el yacimiento de Santa Creu se han descubierto 20 trozos de cerámica vidriada monocroma como esta.

Barreño hecho, por cierto, por unos artesanos de Verdú, y que nos funciona como una oreja, boca-oreja, o megáfono de llamamiento...

Dicen que cuando tiras agua, dentro de la harina se producen unas reacciones químicas que reactivan organismos vivos que hay dentro, a la vez que son arrastrados otros que hay en el ambiente, en el aire... Este es, de hecho, el inicio de toda masa madre; y por eso es tan importante el lugar donde se hace.

Y a medida que lo vamos moviendo, van cambiando también a la vez de formas y de aromas. De olores, que nos pueden recordar diferentes frutas, maduras, o

más verdes y ácidas. Como los aromas de vino. A veces te quedas atrapado solo al abrir el bote y olerlas.

Esta masa está hecha aquí, hasta ahora tiene las características de esta sala del vino, pero cuando me la lleve a Lleida, para continuar con este relato, cambiará de acuerdo con los nuevos lugares de paso donde se encuentre.

Dice Daniel Leader, suponemos que obtienes un cultivo de masa madre que te da un panadero de San Francisco —allí es tradición—, cuando te lo llesves a tu casa y lo hayas refrescado varias veces, se adaptará a tu nuevo lugar. Comenzará a crecer en el cultivo levadura nueva procedente de tu harina y tu aire. Surgirá una combinación diferente de bacterias. Aunque es posible que algunas cepas de levadura especialmente fuertes sean capaces de sobrevivir después de un viaje a un nuevo lugar, y de seguir estando en un cultivo alimentado con la harina, con el aire y con el agua locales. Pero generalmente lo que pasa es que se acaba imponiendo la levadura local. En Bélgica Ilse Scheirlinck y sus colegas hicieron un estudio, cuyo análisis concluyó que la estructura comunitaria microbiana de diferentes masas madre está influido siempre por el entorno. En este sentido, y por ello, las masas siempre son heterogéneas. No hay lugar para la pureza, ni para modelos de clasismo, o racismo puro, o para los localismos. La masa madre pura, limpia, no existe, son las bacterias, los microorganismos, los que la crean, y en el movimiento de un lugar a otro se generan nuevas variedades, nuevos clones adaptados a nuevos espacios. Una masa es una congregación de organismos diversos y heterogéneos, mixtos. Es un modelo de mezcladiza, que problematiza los discursos de higiene y limpieza, de colonialismos antibacterianos y limpiezas culturales. Tal y como dice Anna Tsing, todo el mundo tiene antecedentes de contaminación. La fermentación no es un acto puro, es descomposición domesticada, una lucha beneficiosa para sobrevivir en un ecosistema microscópico complejo, si una cepa encuentra un entorno más acogedor que las demás, crecerá rápidamente y hará desaparecer el resto.

Pero para hacer esta masa hemos usado harina de las variedades *triticum dicoccon*, o pisana. O el *triticum monococcum*, también conocida como escaña menor, una especie de trigo primitivo, derivado del escaño silvestre, considerado tradicionalmente como una mala hierba. Su uso en este experimento artístico-conceptual deriva de los estudios paleocarpológicos, hechos a granos calcinados descubiertos en yacimientos arqueológicos, o parcelas de experimentación sobre cultivos medievales l'Esquerda de Roda de Ter o el Tossal de les Tenalles a Sidamon, Lleida...

El dibujo y fotografía de un grano calcinado, presente en el Cerro de las Tenazas, está en el origen de todo ello.

Mezclando, y removiendo, una vuelta y otra, hemos hecho esta masa madre, desde esta harina, pero también desde el agua de la fuente de Garlapa, aquí mismo, que hasta hace bien poco era todavía fada o cruda. Agua de uso común, que abastecía la zona, y que según documentación llegaba hasta el mismo monasterio de Sant Pere de Rodes a través de minas y cisternas. Agua que bajaba, y llenaba agujeros y cavidades entre todas estas rocas.

Removiendo y removiendo, una vuelta y otra. Con ese sonido que es, cuando menos, repetitivo, y seco... En este contacto de la cuchara de madera con el barreño ... O el ruido que nos recuerda unas campanas, o el movimiento circular de un molino real, de cuando se chafa el grano para obtener la harina... O las formas circulares que se hacen, como dibujos, o cuadros hechos de círculos y movimientos de repetición. De dar tumbos, como un eterno retorno de Nietzsche, o una letanía...

Repetir y repetir... Revolver y revolver...

Para entrar en reposo después y esperar que todo esto vaya tomando vida, captando todas esas levaduras salvajes, las que hay dentro de esta enigmática sala, de recluida y de enfriada arquitectura, casi telúrica.

Y aquí las tendremos escondidas entre la oscuridad, porque ellas siempre son tímidas, y tienden a esconderse de nuestras miradas, cuando salen o son desbordadas, o hacen ruido y burbujas... A veces sencillamente porque son frioleras, y no les gustan las corrientes de aire.

Podemos proponer ahora hacer pequeños experimentos con masa madre, como pequeñas acciones siempre humildes, que serán pequeños cambios, de hecho. Podemos coger un trozo de masa seca y hacer una nueva colonia, y aprender a interactuar con ella. Tiqqun decía que la revolución desde el momento contemporáneo solo se puede entender desde las pequeñas acciones engendradas por pequeños grupos, que quedarán disgregados a lo largo del territorio. Como epicentros periféricos, no binarios, en espacios muchas veces de lo extraño y lo marginado, de lo agotado por el sistema capitalista. Del fracaso, de lo caído, desde allí habrá un germen de la revuelta y el cambio. Como un partido imaginario, con multiplicidad de prácticas y existencias, y mundos que hacen agujeros dentro del Imperio, como los que se forman dentro de la masa, cuando va creciendo, al subir y bajar, siempre desde sus porosidades. O de las que hablaba muy acertadamente Walter. Mundo poroso desde donde podemos entrar o salir, donde no hay nada

definido, no hay límites o franjas, ni centralidades y lugares subordinados.

Podemos pensar así, en una manera de estar en disidencia con el sistema capitalista. Hacer masa es de hecho una acción de rebeldía ante los sistemas, desde esa lentitud que implica la paciencia y el reposo.

O el cuidado del otro, de esa alteridad de formas no humanas.

La fermentación como práctica de activismo y cuidado extraños, siempre, sin embargo, desde nuestro ritmo y posibilidades.

Se trataría de hacer y dar esos trocitos de masa seca —o pastosa si os gusta más— de una persona a otra, como antes se hacía, para que se repliquen o autorrepliquen; haciendo hermanas e hijas del original, y dejando que suban o bajen, o que hagan sus propias burbujas, que rebosen o necesiten el calor veraniego o la de un radiador siempre encendido. Se trataría de cuidarlas, de envolverlas, de cobijarlas, de abrigo-las, de resguardarlas, de protegerlas, de ampararlas y refrescarlas, siempre, sin embargo, una vez al día y a la misma hora. La imprevisibilidad de los comportamientos que tienen estos microorganismos hace que tengamos que revisarlos y atenderlos, aprender de los sonidos que emiten o del cambio de tonalidad, forma y sabor.

Las bacterias acidolácticas están en todas partes, y solo es necesario que las animemos con suavidad y las cuidemos de tanto en tanto.

La fermentación, así, puede ocurrir como una pequeña forma de activismo o revuelta, de protesta, a través de este cuidado del otro y la lentitud, al margen de la homogeneización y el capitalismo o su aceleración, de las levaduras comerciales ultrarrápidas. Como parte del legado matriarcal, de ahí que la masa sea siempre madre, en femenino...

De una cocina colectiva y comunal, de tiempo lento, de hacer poco a poco...

Los procesos de fermentación pueden ser un marco idóneo para pensar a través de las relaciones multi-especies, replanteando nuestro antropocentrismo, como una manera potencial para fabular, narrar, comunidades en las ruinas del capitalismo y la crisis climática. Pensar en fermentación requiere pensar en los procesos de decadencia y podredumbre, tiempo y reposo. Significa también hacerlo con maneras de alimentar más naturales, que han sido violentamente alteradas por la colonización y la agresividad capitalista; o pensar también en las enfermedades autoinmunes, celiaquías e intolerancias al gluten, que se

derivan de los usos inapropiados y antinaturales. O todo el sabor, el valor nutricional y el arte que contiene la elaboración de alimentos vivos.

La fermentación invoca un ritmo de producción y consumo diferente, que requiere una reorganización del tiempo que resista las exigencias del capitalismo y las diferentes modas y tendencias de los sistemas. Un estar fuera de este tiempo normativo —el de las obligaciones—, que llama Jack Halberstam. En oposición con este tiempo normativo estaría el tiempo *queer*, y la fermentación estaría en este nuevo tiempo que no encaja con ninguna intencionalidad normalizadora.

Y ahora me hago la siguiente pregunta, ¿puede ser la fermentación una manera de entender más profundamente mi relación con la tierra, al sintonizarme con los microbios y sus ciclos, sus historias o modos de vida?

Como dice Silvia Federici, tenemos que volver a encantar al mundo, y eso implica volver a la tierra y volver a ruralizar, para reconectar lo que el capitalismo ha dividido, y eliminado. Se trata de mirar atrás hacia la economía de subsistencia, hacia el pasto, hacia la trashumancia, entonces sí había un conocimiento de nuestro entorno. O como ha continuado en determinados lugares, más o menos aislados, que han sabido vivir, hasta hace relativamente nada, al margen de todos estos procesos propios de la modernidad.

Aunque se ha hablado de la cocina artesanal como algo que está en manos de unos pocos, élites, que tienen el tiempo suficiente para dedicarse a ello, o el dinero para comprar estos productos de coste elevado. Me resisto a ver la masa madre y otros alimentos fermentados como productos artesanales hechos para los burgueses. Entenderlo así ensombrece este pasado de economía de subsistencia, o de tantas familias y culturas, o de inmigrantes, en el que todavía es hoy en día habitual hacer fermentaciones en casa (y que, por cierto, podrían servirnos como modelos de empoderamiento). Mientras escribimos, hacemos arte culinario, fermentamos, estamos imaginando, catando, oliendo, tocando, reflexionando y proponiendo un futuro más justo.

Y como las reuniones en torno a la comida han sido y pueden ser lugares de intercambio de ideas, como en el banquete de Platón. Y es allí donde es posible pensar en un cambio social real. Como bien nos decía la propia Federici en el *Calibán y la bruja. Mujeres, cuerpo y acumulación primitiva*, en las reuniones, en torno al fuego, en las del Boc de Biterna de la edad media, tal vez había, más allá de la leyenda novelesca de la cacería de brujas, la auténtica semilla de la rebelión. Como los aldeanos alejados del poder del amo,

y embriagados por la comida, las bebidas y el diálogo con los demás comensales, pensarían y maquinarián nuevas formas de insumisión. Y es que alrededor de una mesa siempre es fácil iniciar la revolución.

Una revuelta que está también en esta mirada, la de querer aprender de nuestros ancestros, de ese pasado obsoleto, extinto, de esos seres de otra época. Pero no por enojo o idealización, o por estética, sino por cómo el pasado nos puede ser de ayuda en el presente y en el futuro, por un mundo más ecosostenible. En estos espacios de cruce, de comunidad, de *encounter* de encuentro; con la memoria que nos aporta el pasado imaginemos futuros más sostenibles.

Donna Haraway en *Las historias de Camille: los niños del compuesto* nos explicaba el concepto de *speakers for the dead*, habladores o habladoras de la muerte, haciendo referencia a aquellas personas que tenían la tarea de volver a llevar a la vida criaturas extintas. Y es que en nuestra época de extinciones masivas nos hacen falta voces como estas. Necesitamos convertirnos en habladoras de la muerte, para levantar nuestras palabras, para dar voz a la sociedad muy alta y clara, o para susurrar cuando haya que hacerlo al oído. Recuperando este pasado extinto, y todos estos elementos que debemos reconquistar para nuestro presente y futuro. Como cuando se hicieron volver a germinar las semillas africanas de una acacia desconocida, cerradas más de doscientos años dentro de la cartera de un comerciante llamado Jan Bekker Teerlink. O como esta masa madre seca, llena de esas criaturas de otros momentos históricos —arqueológicas si queréis— que podemos hacer revivir cuando queramos, para devolverlas de nuevo a la tierra y a la vida. Solo es necesario que tiremos nuevamente agua y harina.

Acción

Cuarenta y nueve días llevando una masa madre, de Girona a Lleida...

En la Vinya del Clumet

27 d'agost 2022 a les 18 h

Cuarenta y nueve días llevando una masa madre, de Girona a Lleida...

Olga Olivera-Tabeni, ahora en la viña del Clumet, sentada en un escalón del bancal, utiliza de nuevo la estructura de lectura performativa para transmitir sus preocupaciones sobre el colonialismo, el capitalismo y la violencia política o de género, para transmitir a los asistentes sus reflexiones de cómo los intereses económicos afectan a la política medioambiental. De nuevo, pone en relación los restos arqueológicos —concretamente los graffitis encontrados en las zo-

nas de la batalla del Ebro durante la guerra civil española— con la capacidad creativa de la masa madre que va transportando por todo el periplo por la zona de poniente, desde que sale de la Vall en julio hasta que retorna al Vall a finales de agosto.

A continuación se presenta el texto que el artista leyó durante su acción.

Proposición indecente de un frente de liberación de masas madre (FAMM)

¡Estimadas compañeras!

En referencia a Donna Haraway, y las historias de Camille, los niños del compuesto y la necesidad de relacionarnos con otros seres no humanos, iniciaba este viaje de cuarenta y nueve días llevando una masa madre; un recorrido de Girona a Lleida y a la inversa, a la manera de una historia real contada por Marta, una panadera de Lleida, que explicaba de un hombre que llevaba siempre encima una masa madre, por todas partes donde iba. Que llevaba siempre en el tren, o en los vuelos de avión, hasta las diferentes convenciones en las que participaba.

Una historia que me recordó inmediatamente la historia de Margaret Lanterman, la mujer del tronco clarividente de *Twin Peaks*, abrazada siempre a aquel trozo de árbol, o a Amélie, con sus múltiples folletos.

Justo, y vamos a subir al coche, aquel caluroso 10 de julio; y ya mientras conducía, ella empezaba tímidamente a crecer y hacer burbujas... Si al marchar de la Vall de Santa Creu, donde había reposado toda la noche, había medio bote, al llegar a Lleida había más de tres cuartos. Todo un gran ejército de bacterias y seres minúsculos habían empezado a trabajar muy deprisa, un poco como hacían los minairones, aquellos seres diminutos nacidos de la hierba minairorera o hierba de San Juan, vinculados a la Guardia de Ares y a la formación de la a tarteras de los Pirineos.

Así, al día siguiente la masa ya estaba casi hecha, podríamos decir. Era como un pan crudo lleno de agujeros, o como las formas de una roca volcánica, el *tufo* o adobe, del que hablaba muy acertadamente Walter Benjamin en *Naples*, Nápoles, de 1925.

En principio todo indicaba que este verano iba a ser tranquilo. Un viaje de Girona a Lleida, de la Vall a casa, y volver otra vez y poca cosa más; pero al final no fue así. Iniciábamos un viaje inesperado, primero hacia Valencia y Xàtiva, hacia la Llosa de Ranes, a la casa del amigo Ricard, llegados por la autopista de la costa, para después entrar territorio adentro, por carreteras secundarias y locales, hacia Albacete, a

Cuenca y Teruel. Hacia Cañada Vellida; y finalmente hacia Francia, entre Saint Giron y Salau.

Y casi sin querer —está claro que tiene su lógica— su vida se había colado entre piezas y proyectos míos, aquellos con los que trabajaba. Entrelazada, había formado como caminos de lava masa madre fluyendo entre puentes, túmulos, plantas ruderales y lugares desolados, o este arte y activismo, y poesía y filosofía de la utopía. Y podríamos hacer una fotografía de nosotras dos en cada uno de estos espacios y lugares —paradas— para recordar otra vez a Amèlie, y sus folletos fotografiados junto a monumentos emblemáticos, aunque aquí sería más bien lo contrario, el de fotografías a contra monumentos si queréis, o incluso a contra paisajes. Nada de lo que iba a buscar allí estaba incluido en el catálogo de bienes, monumentos y paisajes que se aconseja ver.

Mi interés radicaba más en recorrer aquellos espacios, y encontrar determinados rastros del pasado. Se trataba de una lectura atenta, la que se hace en el camino —en el mismo caminar— como la misma masa que se hace y vive a un ritmo siempre lento.

Y así vamos a proceder... Vamos a caminar arriba y abajo... En medio de la nada, en aquella fuerte ola de calor que nos invadió a mediados de julio. En medio de campos, o de hallazgos, como la de una escena doméstica, compuesta por una silla tapizada en azul cielo, de estilo Luis XV, y un colchón dentro de un gran marco de cemento, como un *tableau vivant* sin actores, pero a la vez una escena propia de esta ecología ruderal en la que vivimos. Como el túnel que encontramos después, y que ahora está lleno de agua, lo que ha hecho posible la existencia de una pequeña selva, de un microcosmos aparte, lleno de plantas acuáticas y parietarias hundidas dentro del agua. Otro ejemplo de cómo una forma industrial, en su desuso y obsolescencia —de hecho nunca tuvo la función para la que fue construido— se convertía en una posibilidad de cambio, dentro de este modelo de ecología ruderal que hemos modelado los humanos con nuestras acciones sobre el territorio.

Después tuvimos que correr porque nos perseguían en Alcañiz... Y vamos a seguir entre paisajes rojos, y estratificados de colores, como cromatografías en piedra, y las casas troglodíticas situadas dentro de la pared, como una pequeña Petra. Y allí estaba ella, captando todo aquello, esos diferentes aromas y microorganismos por los espacios por donde pasábamos.

Y vamos a seguir abajo, o arriba, según se mire, hasta que a la altura de Alfambra, donde se nos pinchó la rueda, y después de aquello la masa se puso toda fea, mustia... Y pensaba que la perdíamos... En ge-

neral le gustaba todo aquel calor del verano, y aquel viaje con aquellas altas temperaturas para ella debía ser ideal (ahora no necesitaba ninguna esterilla ni nada por el estilo, como pasaba en invierno). Tal vez fue la cuchara con la que la había mezclado la noche anterior, que no debía ser lo suficientemente limpia, o era el mismo calor exagerado... A veces otros grupos de seres, para nosotros no deseados, lo invaden y se establece una batalla de microorganismos. Porque la naturaleza tiene eso... Es una lucha siempre por la supervivencia.

Una batalla como la que hacían referencia precisamente unos muros cerca de allí, en Alfambra. Donde habíamos encontrado un montón de marcas, de grafitis, que tenían todo el aspecto de ser realizados por los soldados durante la Guerra Civil española.

Y no era lo que había ido a buscar allí, precisamente el tema de la guerra. Y tampoco era la primera vez que me topaba con eso.

Y entonces me preguntaba cómo podía ser que tres años de conflicto hubieran generado tanta cantidad de restos, y que todavía estuvieran ahora, después de 83 años, como en esta cerradura de mundo alejada de cualquier lugar...

Allí, entre aquellos muros había tantas historias de tantos soldados anónimos, grabadas o medio grabadas, o medio borradas, o tachadas queridamente... A través de firmas o ensayos (una firma tras otra), de proclamas bélicas y políticas como "Camarada, abajo el fascismo. Viva la Alianza Obrera. Consigna lanzada por Ángel Pestaña, en el Ateneu de Barcelona". O "Que den por el culo Calvo Sotelo y todos los derechistas de Calvo Sotelo", "Viva la República, viva la CNT", "Viva la columna 13. CNT. FAI".

En otras paredes se amontonaban dibujos, como un retrato de Franco hecho con carbón, o de un soldado fumando una enorme pipa, o se mostraban claramente los deseos sexuales de los soldados, con un dibujo de una mujer enseñando los pechos, u otro enseñando su sexo...

Pero las paredes servían también para hacer cuentas, largas listas de números: Estado Mayor: 149. Compañía 1: 90, compañía 2: 81, compañía 3: 87, compañía 4: 88. Total: 1385.

Escritos mayoritariamente hechos con lápiz o carboncillo, o grabados directamente en el muro con algo punzante, en aquella grafía que denota que es fruto de otra época, aquella cuyas letras aún tenían colas, *serifs* y eran retorcidas; y la T parecía más bien una Z

Vamos a descubrir también la historia de A. C.E, que

firmaba el muro con estas iniciales y que no quería que nadie la borrara, y que lo reiteraba varias veces. O la de Sebastián Ortiz, de 1938. De Joaquín Presencia; de Miguel Pérez de Teruel, que pasó por allí un 2 de febrero del 36. O de Aurelio Royo.

Bajo la escalera y medio escondido —por eso se había conservado mejor— escribía su nombre un 10 de septiembre del 37, Francisco Climent, natural de Murcia, del 4º Batallón de la 64ª Brigada.

Y en otro trozo de pared, justo enfrente, había un relato que decía: "Aquí estuvo Conté Barba escribiendo una carta a una novia que prepare la casa para casarse", firma Ramón. Una extraña manera de declarar el amor en un muro. Eso me recordaba el "Me gusta muchísimo" pintado al óleo que había visto hacía poco en la chimenea de la casa de Ricard en Llosa de Ranes, como la terna inscripción laudatoria y el epitafio de la entrada de la Casa Dalmases de Cervera, donde Fausto de Dalmases declaraba su amor —en mármol y en latín— siempre eterno e incondicional a su esposa muerta prematuramente a los 49 años, Carmen Junco y Pipó.

Todo aquello estaba acompañado otras veces de texto de carácter machista, de retóricas bélicas.

Que algunas feministas, como Lucy Irigaray, calificarían de discursos infectados de imaginario masculino. Pero para mí la cosa no iba por ahí... No se trataba de feminizar el discurso bélico tampoco, o de quitarle aquella pátina rasposa de macho y heroicidad, que sin duda tenía. Para mí no era tanto aquel el tema, porque también estaban las milicianas (el frente de Aragón tuvo Concha Pérez Collado y Soledad Casilda Méndez). Ni tampoco era el tema tratar las masculinidades frente a las feminidades, o a la inversa, y de aquella eterna y siempre ficticia, e impuesta, oposición entre binarios. Sino que lo que me interesaba más era aquella semejanza de liberación, o esa utopía de la liberación si queréis, entre esos soldados que de alguna manera buscaban la liberación, y mi idea de hacer masa como un acto también libre. La fermentación invoca un ritmo de producción y consumo diferente, que requiere una reorganización del tiempo que resista las exigencias del capitalismo y las diferentes modas y tendencias del sistema.

Y ahora nos podemos imaginar la masa libre, y aquellos soldados, y también los desertores (porque estos últimos también buscaban un tipo de liberación de la obligatoriedad de posicionarse en la guerra en uno de los dos bandos y coger las armas), o como el frente de liberación de elfos del jardín (FLNJ), en referencia a otra vez a Amélie, secuestrando figuritas de yeso de los jardines particulares, decapándolas de su aspecto kitsch y dejándolas otra vez a su hábitat natural, el bosque.

Y eso nos tiene que hacer pensar que podríamos generar un nuevo movimiento, que podríamos llamar frente de liberación de masas madre, en el que la gente se implicara en la acción de hacer y cuidarla al menos una, y repartirla después por todas partes, para que otra gente también pudiera participar, y así generar toda una red.

Se trata de una forma de activismo y revuelta.

Como decía Tiqqun, la revolución por la liberación desde el momento contemporáneo solo se puede entender desde las pequeñas acciones engendradas por pequeños grupos, que quedarán disgregados a lo largo del territorio. Como epicentros periféricos, no binarios, ni jerárquicos, *queer*, que se pueden crear ahora y disolverse después, sin ningún tipo de estabilidad. Como un partido imaginario, que no existe, tal y como se entiende por partido. Y que puede aparecer en cualquier lugar, como los espacios agotados del sistema capitalista, de la ecología ruderal, o las zonas temporalmente autónomas de Hakim Bey. Como la de los minúsculos minairons, que a pesar de su invisibilidad, podían mover grandes rocas de los Pirineos.

¡Estimadas compañeras! Podemos proponer novelar, crear ficción creativa, tal y como propone Donna Haraway, como mecanismo siempre de resistencia; y de pensar positivamente, y utópicamente, en este tiempo de destrucción y empobrecimiento.

Asimismo, estimadas, podemos pensar en la propuesta indecente de hacer un frente de liberación de masas madre, de ahora y de aquí en adelante FMM; siempre dispuestas a hacer agujeros dentro del Imperio, como los que se forman dentro de la masa madre, cuando va creciendo, subiendo y bajando, siempre desde su porosidad y fluidez.

Joana
Capella Buendia
Laia
Ventayol

Intervención
Veu i tapa
Sala de l'Oli del Centro Arbar
Julio - setiembre de 2022

«**Veu i tapa**» proyecto de Joana Capella Buendia y Laia Ventayol situado en el territorio para experi-

mentar sobre aquellos gestos que permiten pensar una convivencia transespecie.

Tomando la inscripción sobre el manantial de la fuente de la Vall de Santa Creu, «Veu i tapa», las artistas proponen un extenso proyecto performativo. "Veu" en este caso, se refiere a la acción de beber y, seguidamente, "tapa" el grifo. Estas dos palabras invitan a compartir y a ser conscientes de la interdependencia simpoiética de todos los seres en torno a un gesto tan sencillo como beber agua de la fuente. En este hecho es de donde nace el proceso del proyecto, para posteriormente diluirse en las especificidades y particularidades del lugar, de las sinergias generadas entre las artistas, en el diálogo con las especies, el ser y cosas que acompañan y que las acompañan.

Compañía, de hecho, proviene de quien comparte el pan. Compartirlo implica un gesto de complicidad de seres humanos y no-humanos en la alimentación y el cuidado del otro. Por ello, la fermentación es una relación de contacto. El proyecto «Veu i tapa» trata de conseguir el contacto a partir de un de un trago, de un soplo de aire.

Acción

Voz, ve, bebe, buey, eu, eh, eh

Lugar de encuentro:

en la plaza de la Font

Recorrido en la Vall de Santa Creu

9 de julio 2022 a las 18 h

«**Voz, ve, bebe, bou, eu, eh, eh**», acción participativa que pone en práctica la sonoridad de la Vall de Joana Capella Buendia y Laia Ventayol. Para la ocasión invitaron a Olga Olivera-Tabeni a participar en la acción para generar un campo sonoro a tres bandas.

Para empezar pidieron al público que se dirigiera a la plaza de la Font -uno de los puntos de partida de su proyecto- donde se le dio unas indicaciones: permanecer en silencio para oír las voces de las tres artistas-performers del ciclo, que se habían situado en tres caminos distintos de la Vall. La particular orografía del lugar provoca que los sonidos se expandan, reboten y viajen, lo que puede confundir de cuál es la dirección real de donde proviene el sonido. El público asistente tuvo que seguir una de las tres voces y, una vez encontrada la artista que emitía el sonido que seguía, se unió llenando de sonidos la Vall de Santa Creu.

Los grupos de sonidos eran:

Performer 1 (Joana Capella Buendia) en el camino de San Pedro de Rodas: TUBU, BUU, QUIERO, OJO, IU, IUHU, UH

Performer 2 (Olga Olivera-Tabeni) en el camino de la fuente de Boets: VOZ, VE, BEU, BUEY, EU, EH, EH

Performer 3 (Laia Ventayol) en el camino del collado del Perer: TAPA, APA, TAPA, PAN, COMIDA, AH, AH

Acción

Tapa, apa, tapón, pan, comida, ah, ah

Centro Arbar

27 de agosto 2022 a las 18:30 h

«**Tapa, apa, tapón, pan, comida, ah, ah**» es una acción participativa de cuidado colectivo y gastronómico, que posibilita el contacto directo entre las artistas y el público en la cocina de ARBAR, así como con el alimento, las intervenciones artísticas y el contexto que acoge la propuesta.

A través de la elaboración de una receta seleccionada entre los platos de la carta original del restaurante, las artistas proponen una acción en la que elaboran en grupo la ensalada de anchoas. De esta forma, el gusto evoca la memoria del público que solía comer. A su vez, la ensalada se acompaña de un pan hecho con la masa madre que ha criado la artista Olga Olivera-Tabeni durante su residencia paralela.

Limpiar las anchoas requiere tacto, las espinas se encuentran con el roce suave de los dedos sobre su carne, justo donde no resbalan. Las cebollas de Figueres se resquebrajan a puñetazos sobre el mostrador de la cocina. Todo se emplata sobre un lecho de tomate maduro rallado y se acompaña con el pan. Después de la comida, quedan los platos lavados con el jabón que Laia y Joana produjeron en verano con el aceite usado de los restaurantes donde comieron paella durante la residencia artística.

ARBAR

CENTRE D'ART I CULTURA

Plaça de la Catedral, 6
17489 La Vall de Santa Creu
(El Port de la Selva)
info@arbar.cat
www.arbar.cat

