



Atenea (Concepción)
ISSN: 0718-0462
Universidad de Concepción

CARRASCO HENRÍQUEZ, NOELIA
De Cortillas Diego, Natasha. *Caldo de cultivo.*
Atenea (Concepción), núm. 520, 2019, pp. 169-171
Universidad de Concepción

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32865416012>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

UAEM
redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc
Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

**De Cortillas Diego, Natasha. *Caldo de cultivo*. Concepción, Chile:
Almacén Editorial, 2018, 92 pp., ISBN 978-956-398-151-3**

NOELIA CARRASCO HENRÍQUEZ*

La construcción de una mirada ampliada, plural, tolerante, crítica y auto-crítica, parece ser el llamado que muchos campos de saberes –científicos, políticos y humanistas– están invitados a responder y siguen recibiendo de modo permanente. En la creación de dicho llamado, que proviene de la historia misma de las sociedades contemporáneas, sus dilemas y desafíos, podemos identificar una gran cantidad de referentes. Están las voces de los territorios, reivindicando el respeto por sus derechos a vivir dignamente, las voces de las ciencias en su diversidad epistemológica, ético política y teórica, las voces de la política y el poder de las mismas en la construcción y consolidación de estructuras y ethos sociales, y las voces de las síntesis críticas que funden miradas y median diálogos múltiples. El libro de De Cortillas se ubica precisamente allí, en un intersticio de producción de saberes que la autora sintetiza a través de la producción artística –performática y visual– en torno a la comida.

El libro está lejos de ser un documento habitual, estructurado de acuerdo a las pautas estandarizadas de presentación en este tipo de formatos. Se trata más bien de un texto que cuida precisamente lo contrario, no caer en la reproducción de cánones clásicos y heredados para dejar caer un mensaje que, en definitiva, tiene peso por sí mismo, más allá de los estilos y de las normas editoriales. De este modo, el texto no requiere ni de índice ni de números de páginas porque es en sí mismo un viaje por una trayectoria creativa crítica, que cobra sentido desde la definición que la propia autora hace de su trabajo entendido como “un ejercicio que, desde las escenas alejadas de los grandes polos de desarrollo artístico, interroga, problematiza y arroja una discusión crítica y ética respecto del arte” (s/p).

En concordancia con lo anterior, el texto se despliega a través del relato visual de siete residencias realizadas por la autora, en el marco de su proceso de diez años de producción artística en torno a las comidas como re-



* Doctora en Antropología Social y Cultural. Académica del Departamento de Historia, Universidad de Concepción, Concepción, Chile. Correo electrónico: noeliacarrasco@udec.cl

cursos de memoria e identidad. La trayectoria realizada a través del paisaje lleva así a los/as lectores/as (en realidad, observadores/as) a los espacios sociales del Mercado de Lota (2008), los alrededores de Antofagasta (2012), el cerro Las Cañas de Valparaíso (2015), Quillagua (2015), Bahía Inglesa (2016), Coliumo (2016) y Tarapacá (2017). El libro en sí mismo es un objeto que da cuenta de cómo, a través de todo este intenso derrotero, De Cortillas va dando vida a su particular acercamiento a las realidades múltiples de la comida y exploración visual performática. Este relato secuencial es construido desde proyectos artísticos en los cuales la autora despliega sus sentidos más íntimos de la vida, el arte y la condición humana. Entre estos proyectos destaca el denominado “Sobremesa”, que en la residencia de Coliumo (2016) “levanta un espacio de articulación” y hace de “la ofrenda de la comida, un espacio de aproximación” (s/p). En el marco de la secuencia creativa del proceso artístico, la comida aparece ya en esta residencia, plenamente asociada al encuentro y a la comensalidad situada en los territorios. Es el comer en el deslinde del mar y de la tierra, allí donde convergen la expansión de los monocultivos forestales con la economía agropecuaria de pequeña escala, la pesca artesanal y la pesca industrial, la vida social local y comunitaria, con los contenedores y el mercado internacional. La obra de De Cortillas nos lleva, así, a visualizar y profundizar los lugares de la comida, en una territorialidad marcada no solo por la convivencia intensiva con un océano cambiante pero propio, sino también por la intimidad de las cocinas donde se traduce estéticamente el gusto, el cocinar, y los alimentos mismos en su agencia biopolítica total.

En esta trayectoria, la autora asigna un especial lugar al pan, cuya presencia simboliza la vida desde la solidaridad de las mujeres de los hornos comunitarios de Lota Alto, pero también la muerte en el caso de los migrantes en Antofagasta y Quillagua, o el hambre para las poblaciones en riesgo permanente de los cerros de Valparaíso. El pan como producto *total* –es decir, biológico, sociocultural, objetivo y subjetivo– es enlazado a una idea de cuerpo histórico vivido a través de una apuesta de arte de acción a través del proyecto “Chile amasa su pan”. Allí “el cuerpo avanza por el territorio nortino para terminar en un cuerpo de luto, sin mirada, sin rostro ni destino” (s/p.). La autora se adentra en esta obra audiovisual, expuesta en el libro a través de territorios visuales, a partir de una representación delicada pero rotunda a la vez, de una mujer que viste el delantal de quienes producen el pan, pero con el rostro cubierto por el luto, la ausencia de mirada, de rostro, de destino. De esta forma, el libro de De Cortillas nos lleva a la ampliación del campo de visualidad y comprensión de la sobrevivencia, allí

donde la satisfacción de la necesidad básica de comer es construida con las dificultades asociadas a los límites de la dignidad, los derechos, la condición humana.

En tanto producto concluido, *Caldo de cultivo* evidencia un largo e intenso proceso vivido y construido desde la interrelación ética y estética que la propia artista y autora establece respecto del arte en sus acepciones más convencionales. Su propuesta apuesta por prácticas artísticas de un campo de saberes y haceres, propicia un quehacer artístico situado y entrelazado con los conflictos históricos y culturales de cada territorio. Tal y como ella misma lo declara, se trata de “una práctica artística que se instala desde su propia precariedad para pensarse en escenas periféricas, muchas veces minimizadas y tantas otras abandonadas u olvidadas” (s/p.). De esta manera, su obra se adentra en las posibilidades de la construcción crítica plural, levando espacios cotidianos y acercando el arte a la pregunta antropológica por nuestros modos de vida.

Las residencias van otorgando así un lugar particular, pero éticamente definido, a la comida y sus circunstancias biopolíticas, sirviendo de método para un proyecto emancipador de los lenguajes y las maneras convencionales de reconocer nuestras grietas como sociedad.