

El gusto de comer en barro

Byron Hernández / Posgrado en CyAD

Este texto no tiene mayor pretensión que reflexionar sobre el tiempo y la disposición que dedicamos a actividades cotidianas, pero dignas de atención, y sobre cómo el uso de ciertos objetos –en este caso cerámicos– puede ayudarnos a disfrutar de algo que parece tan simple como comer.

En el transitar diario por una ciudad como la de México –bajo el ritmo acelerado de la vida moderna, saturada de información y un mar de estímulos visuales, sonidos, aromas y sabores– vamos perdiendo poco a poco la capacidad de percibir la riqueza de cada elemento por separado o en otras palabras, así como se habla de una pérdida de la capacidad de asombro en nuestra sociedad, podemos hablar de una pérdida de la capacidad de apreciar lo que percibimos.

Una persona en esta situación, no suele dedicar mucho esfuerzo a la preparación de los alimentos y mucho menos considera el tiempo de la comida como una experiencia de tal gozo que podría elevarse incluso al terreno de lo sagrado; nos limitamos a decir “qué rico estuvo”, como una respuesta rápida al terminar, pero no como una reflexión consciente en cuanto el

acto mismo de comer. Momentos así los dejamos para ocasiones contadas, como cuando vamos a un restaurante o a festividades, o cuando estamos de viaje y prestamos atención al más mínimo detalle.

Como refuerzo a esta situación, existe en el mercado una vasta oferta de productos desechables y objetos de materiales plásticos (entre otros muy resistentes a las caídas provocadas por la desatención del momento), producidos en serie y asimismo con precios tan bajos que si llegan a romperse no implican una pérdida significativa o son fáciles de reemplazar con algún otro modelo. Estas características se adaptan perfectamente a la velocidad con la que desarrollamos múltiples actividades que tenemos que cubrir “al mismo tiempo”. Pero, ¿por qué hablo

Nuestra propuesta pretende incitar a los ciudadanos en general a consumir más objetos con materiales cuya naturaleza permita la relación consciente en el espacio, el tiempo y el acto de comer, y por supuesto conminar a los diseñadores a tales objetos. Para el efecto, tomaremos como ejemplo concreto los objetos que hoy en día hayan sido estos fabricados en barro o a partir de pastas cerámicas.

Como se comentaba en párrafos anteriores, cuando acudimos a un restaurante nos facilita más dedicar algún tiempo para apreciar los detalles que conforman el contexto de la comida, pues es un hecho que la mayoría de los restaurantes (y tras bambalinas las excelsas cocineras o los chefs) se esfuerzan para que tengamos una buena experiencia que nos haga volver: seleccionan los instrumentos y contenedores adecuados para guisar y servir los platos, y preparan el servicio idóneo para presentar los alimentos en las mesas, distribuidas estas en un espacio con iluminación suficiente para delimitar la atmósfera deseada.

ment
el platillo
nó en la carta
cerámica que, y
seleccionada para
de uno aflojar el cí
disfrute acontece cu
pasar por la cocina las
paran, conservan calie
horas más tarde ¿por q
hemos escuchado ya al t
reando también el segu
preguntando ingenua

Lo anterior, desde
genere por sí m
derar a los objetos
puede ayudar a
silio fácilmente
diseñador
conoc
t

Cu-
biertos, manteles,
servilletas, flores y demás ele-
mentos preparan entonces al comensal para recibir
lo que ya espera ansiosamente desde que lo seleccio-
na. Lo deseable es que esto último ocurra en una vajilla
de barro, pasta o porcelana, haya sido previamente
definida la composición de ingredientes que harán a más
el plato. Otro ejemplo de una situación que se presta para el
análisis cuando se organizan las tradicionales fiestas familiares y vemos
los mejores ollas, cazuelas, cacerolas y refractarios, donde se pre-
sentan y se presentan los alimentos que nos harán preguntarnos
¿qué comí tanto? Si bien antes de llegar a ese punto seguramente
habrá estado pidiendo su café en jarro, o hemos visto a nuestro primo saboreando
un plato de mole hecho en cazuela, o habremos oído algún niño
preguntando por qué el agua se mantiene más fresca en el cántaro de
barro.

Esto luego, no significa que la cerámica, o cualquier otro materia-
les sea en sí mismo una experiencia gozosa, pero sí podemos consi-
derar a los cerámicos como una referencia que, analizada a fondo, nos
permite diseñar productos que no sean solo vistos como un uten-
silio sino como un objeto reemplazable. Desprendemos de lo anterior que el
diseño debe valerse de diversos métodos que le permitan
trabajar a fondo lo que el usuario necesita o prefiere,
trabajando previamente e indefectiblemente con
estudios de caso, descrip-

ta
cosas
produ-
mplican
todas estas
nos las múlti-
plicar de esto?
objetos he-
entre
res a generar
cerámicos,

durante se
man el
teros
que
os

ciones
etnográficas, grupos
focales, etc. para recopilar datos que, a
partir de la semiótica, la heurística y la hermenéutica
le permitan interpretar y proponer objetos que cumplan la
utilidad tanto práctica como simbólica que se busca.
De esta manera, el usuario que decida darse la oportunidad de recuperar
esa capacidad de "aislar el momento", tendrá a su alcance objetos con formas
que partan de elementos más (o menos) reconocibles, a los que pueda asignar un
significado, y que le permitan apropiarse del objeto y el acto utilitario para el que fueron
adquiridos; en este caso la actividad de preparar, presentar y consumir los alimentos,
mediante los respectivos utensilios para cocinar o para servir.
Al respecto conviene imaginar acciones concretas en las que un pequeño detalle se pueda
disfrutar; por ejemplo al endulzar el té, para que la forma del asiento de la tasa permita que la
cuchara se mueva con libertad y solo se escuche un sonido armónico gracias a la resonancia que
presenta la cerámica; o un tazón con una forma sencilla, pero que incite a tomarlo con las dos
manos para beber los últimos tragos de sopa, o que incluso al tocar el labio comine a morder; o
un contenedor que se preste para abrazarlo mientras se le lleva a la mesa, todo lo anterior sin
descartar el elegir los colores que mejor vayan con el tipo de alimento a preparar, y con ello
seguir aportando nuestro granito (cuasi literalmente) de arena, en el desarrollo de estas
y otras evocables experiencias; todo lo anterior, por supuesto, tomando en cuenta que
si bien los objetos por sí solos no dicen nada, sí ayudarán cuando alguna persona
decida experimentar o hasta, perdiendo
la noción del tiempo, deje de lado sus demás actividades y el ajetreo que
hace pensar que el tiempo no alcanza, para así desarrollar, entre
otros muchos placeres, el gusto de comer en barro. ↓