

PATATA

12 de octubre de 2019

LA HISTORIA QUE EMPIEZA EN ADAPAZARI

Hoy están en el centro la alimentación, la agricultura, la semilla, las políticas ganaderas, la soberanía alimentaria. La carga que la agricultura industrial ha puesto sobre la vida y sobre el planeta, la mercantilización del alimento, nuestra ruptura de los procesos de producción de alimentos, la dificultad de subsistencia y la migración – y, frente a todo eso, los modelos alternativos que se están formando, la resistencia de la agricultura tradicional, la transmisión de conocimiento entre generaciones. La patata mantiene unidas todas estas conversaciones.

Un agricultor toma la palabra – ha llegado corriendo, del pueblo al taxi, del taxi a la caminata, dos paradas corriendo para llegar a tiempo. "Al decir patata se evocan tantas cosas," comienza. La patata se sembró en Turquía por primera vez en Adapazari y la infancia de este agricultor transcurrió allí. Recuerda aquellas patatas: no eran muy bellas, un poco torcidas, sin forma, pero encendían un fuego, las enterraban en ceniza, les echaban sal, se las comían. El sabor no venía de la forma sino de la tierra.

Pero la mayor parte de aquellas patatas ya no existe. La agricultura industrial barrió las variedades locales. Las semillas de las empresas dan un producto uniforme – que todas las patatas del supermercado tengan el mismo tamaño no es una coincidencia, es el resultado de una política de estandarización. Las patatas fuera de norma, las patatas informes quedan fuera del mercado. A medida que el acervo genético se estrecha, se debilita también la resistencia frente a las enfermedades – la dependencia de una sola variedad es una receta para la hambruna.

El agricultor habla de una máquina de separación de semillas – un aparato sencillo, llegó en dieciséis días, ahora incluso las alcaldías de pueblo empiezan a comprarla. De una misma semilla salen tres o cuatro, a veces seis o siete tipos diferentes de semilla para siembra. Con las semillas locales la productividad ha aumentado un treinta, treinta y cinco por ciento. Y ese aumento ha empezado a romper el engaño de los agricultores de que "la semilla local es improductiva." Después, formaciones continuas, expertos voluntarios – cuatro o cinco formaciones al año, sin desanimarse nunca.

"Estábamos atrapados en una mirada manipulada. Nos decían que la semilla de la empresa era mejor. Empezamos a usar la máquina, con las semillas locales la productividad estalló."

LAS METÁFORAS DE LO IRREGULAR: LA MATERIALIDAD DE LA PATATA

La segunda voz pertenece a una artista y abre una cara muy distinta de la patata: su materialidad. Cuenta que a partir del almidón de patata puede hacerse plástico. El proyecto disparatado de un artista inglés: intentó construir desde cero una tostadora – una tostadora tiene cuatrocientas piezas, acero, cobre, mica, plástico. Vertió su plástico a partir del almidón de patata, pero cuando lo dejó secándose de noche se lo comieron los caracoles. Hasta el fracaso tiene un sentido: la naturaleza protege su propio ciclo, haga el humano lo que haga.

Esta transformación química se parece a la agricultura, dice la artista – ordenar la tierra en hileras, ordenar los polímeros, ambas son un impulso de control. El vinagre entra entre las hileras como un agricultor que arranca las hierbas no deseadas de su campo, elimina los polímeros desordenados; la glicerina, en cambio, como el agua que se filtra en la tierra, se cuela entre los polímeros, los une, los vuelve elásticos. La artista lo ha probado en casa – con agua, vinagre blanco, glicerina y almidón de patata ha producido plástico en la cocina. Pero la verdadera historia de la patata está en su materialidad: es una planta que destaca por su durabilidad – puede guardarse cuatro o cinco

meses en la oscuridad, sin humedad, una vida larga comparada con otras verduras. Hoy, cuando se transforma en bioplástico, destaca por su transitoriedad: se descompone en la naturaleza en dos meses. De la permanencia a la transitoriedad — la patata juega con el tiempo mismo.

La película de Agnes Varda del año 2000, "Los espigadores y la espigadora," entra en esta conversación. Varda observó a las personas excluidas de la sociedad que recogen los productos irregulares que quedan en el campo tras la cosecha — inspirándose en el cuadro de espigadoras de Jean-François Millet de 1857. Las patatas en forma de corazón se convirtieron en la firma de Varda: metáfora de lo que queda fuera del orden, de lo que crece desde dos cabezas, de las distintas formas de vida. La propia Varda es irregular: pasó al arte contemporáneo a una edad muy avanzada, diciendo "a esta edad quién va a venir a una exposición" fue a la Bienal de Venecia con un disfraz de patata, expuso su instalación titulada "Patatutopia." Tras la muerte de Varda en 2019, en su tumba se dejan patatas-corazón en lugar de flores — el legado de una artista sigue vivo a través de un tubérculo.

"Miran la patata y dicen: provoca lepra. Tampoco aparece en la Biblia. Encima crece bajo tierra — sospechosa. Pero cuando llega la hambruna no queda otra salida."

UNA HISTORIA DEL MUNDO SIGUIENDO EL RASTRO DE LA PATATA

La tercera presentación amplía de golpe la mesa — sigue el rastro de la patata y recorre la historia del mundo. Un investigador empieza por las minas de plata de Sudamérica: los españoles fundaron un imperio con la plata extraída de Potosí, pero en esos mismos barcos trasladaron también la patata a Europa. La patata fue rechazada al principio en Europa — por tres razones: no aparece en la Biblia (el pecado ronda), que sea una planta que crece bajo tierra despierta sospecha, y su estructura tuberosa genera miedo a la lepra. El método de conocimiento de la época funciona por analogía — si la nuez se parece al cerebro, es buena para el cerebro. ¿A qué se parece la patata? A la lepra. Como cuenta Foucault, solo en el siglo dieciocho se empezó a decir "parece que esto no es así."

Pero las guerras y las hambrunas hacen obligada la aceptación de la patata. Las guerras entre protestantes y católicos habían devastado Europa, se había desatado el hambre, la gente se vio forzada a recurrir a la patata. Y una propiedad de la patata lo cambia todo: calorías densas en poca tierra. No compite con el trigo — el trigo crece en tierra fértil y regada, mientras que la patata crece en las cimas de las montañas que nunca antes se habían usado, en tierras pedregosas, en los lugares de Irlanda de los que se decía "aquí solo puede vivir una vaca." En cada geografía en la que entra comienza una explosión demográfica: Irlanda, Alemania, en China la batata — cada sociedad que usa la patata crece rápidamente. Ese crecimiento demográfico hace posible el colonialismo: Inglaterra no solo ocupa tierras, también exporta a su población — a Australia, a Nueva Zelanda, a América. En la infraestructura que permite matar al pueblo indígena de allí y sustituirlo por su propia población están las calorías de la patata. "Simplifico un poco, lo cuento como si hubiera una sola causa," añade el investigador, pero construye su argumento con fuerza: los puntos de explosión de la población mundial coinciden con el mapa de propagación de la patata.

"Si vamos a hablar del cambio climático, por un lado debemos hablar también de esto. La patata cambió la historia del mundo — resistente, parece inocente, pero es una criatura preñada de la posibilidad de cambiar nuestra vida."

Una voz recuerda el concepto de "capitaloceno": no antropoceno, sino una era causada por el capitalismo. La cadena que une la patata al colonialismo, el colonialismo a la agricultura industrial, la agricultura industrial a la crisis climática, está precisamente dentro de este concepto.

BOĞATEPE: OTRA VIDA EN EL CAMPO

La cuarta voz viene del pueblo de Boğatepe, en Kars, y ha traído a la sala un regalo real: patatas hervidas de Kars y quesos locales. La soberanía alimentaria deja de ser un concepto abstracto y se convierte en una experiencia que toca el paladar — la sala come, prueba, huele. "¿Qué ocurre al comer esta patata? Piensen en la presentación anterior," dice alguien. La agricultora cuestiona la verdadera causa de la migración: parece económica pero debajo hay una debilidad de la vida social, una pérdida del sentimiento de pertenencia. Las personas no logran ver los valores del lugar donde nacieron — a las más de seiscientas variedades de plantas se las tomaba por simple "hierba", hasta que los estudios botánicos sacaron a la luz la identidad de cada una.

"Aunque lo que desencadena la migración parezca ser económico, la causa fundamental subyacente es la debilidad de la vida social. La debilidad del sentimiento de pertenencia."

En Boğatepe se ha montado otro modelo. Se han hecho estudios botánicos y etnobotánicos — se han descubierto más de seiscientas variedades vegetales en la zona, se las tomaba a todas por "hierba," pero cada una tiene una identidad, un uso, una utilidad. Se ha unido el saber tradicional llamado "métodos de las abuelas" con el saber universitario. Se ha reanimado la producción local de queso. Se protegen las razas animales de Anatolia: la abeja Roja de Anatolia Oriental, el bovino Gris de Anatolia — una de las fuentes genéticas fundamentales de las razas bovinas del mundo — el Humo del Cáucaso, el Negro de Çıldır. El único ecomuseo de Turquía se ha fundado en Boğatepe: la rama turca de un movimiento que, frente a la presión que a partir de los años cincuenta ejerció la industrialización sobre las culturas de producción local, dice "yo voy a vivir mi cultura." En el mundo hay quinientos setenta y tres ecomuseos; en Turquía, uno solo.

En el programa de fusión ciudad-campo, los niños que vienen de la ciudad hornean pan en el pueblo, ordeñan vacas, hacen queso. Una anciana contaba: "En esta montaña no vemos más rostros que los nuestros. Cuando vosotros venís es algo muy grande para nosotros. Venid, por favor, una vez por semana. Pero no vengáis más, no nos quitéis tampoco el tiempo." Turismo solidario: un turista que no consume sino que produce, durante una semana participa en los trabajos de la granja, siembra, pone su esfuerzo en común. Vienen estudiantes de una escuela agrícola de Bélgica, vienen parejas de varios países.

La ley alimentaria promulgada en 2005 retiró los quesos locales de las estanterías. Los grandes supermercados habían forzado la ley: cuota de estantería para productos locales, cinco por ciento. Pero los ciudadanos resistieron — pararon autobuses en las carreteras e hicieron vaciar los productos que llevaban en el maletero. Hubo quien llegaba con los coches más lujosos a comprar esos productos. El mensaje al mercado: "Por más que prohibáis, nosotros queremos los sabores y los alimentos nutritivos que vienen de las tierras limpias de Anatolia." Hoy en Estambul hay novecientos setenta y tres puntos de venta de productos locales, orgánicos, tradicionales. Han ocupado el lugar de los colmados de barrio que han cerrado.

ESTRELLAS SUBTERRÁNEAS: UN CIERRE POÉTICO

Dos performances abren la dimensión poética de la patata. Tres miembros de un colectivo han escrito, desde tres ciudades diferentes, textos independientes unos de otros, han producido vídeos — sin intervenir entre sí, confiando en la sensibilidad del otro, los han reunido. Es la continuación de un trabajo colectivo anterior sobre el melón: tratar una fruta o verdura a la vez como metáfora y como realidad. Subsuelo y superficie, raíz y estrella, semilla y transformación se entrelazan: "Las patatas son a la vez estrella y planta. Las plantas son a la vez raíz y organismo." Llega una advertencia de Deméter: "El árbol genealógico se ha ramificado mucho. ¿Está la vida que llevas en la superficie a la altura de encontrar las estrellas del subsuelo?"

"No debemos extinguirnos reproduciéndonos. No debemos rendirnos calentándonos. Si hemos de morir, debemos morir como las estrellas. Con el porte de una supernova."

Otra performance – un grupo de cuatro personas – ha construido historias alrededor de la patata: el ama de casa sirve a la familia, el soldado sirve al Estado y cumple castigo pelando patatas, el Papa sirve a la religión y prohíbe la patata. Cada personaje es parte de una relación de servicio, en el centro de cada uno está la patata: inocente y diabólica, permanente y transitoria, subterránea y de superficie. La performer cuenta también su propio recorrido: tras haber hablado de la patata en su primera reunión con birbuçuk, decidió unir poesía y vídeo, sacar historia de la investigación.

En el cierre, durante el turno de preguntas, toma la palabra un agricultor y la sala se detiene un instante: "Recordé una vez más, en este proceso, que la producción que hacemos, el pequeño cultivo, es un oficio, y que el oficio en el fondo es un arte." De los dos seres vivos más exitosos en perpetuar su especie, uno es el trigo y otro la patata – y alrededor de ambos nos hemos reunido, dice otra voz, nosotros también estamos alrededor de ellos, ¿son conscientes? El punto donde el arte se une a la vida real es el que nos permite soñar, sabemos que no podemos ir a ninguna parte sin soñar. El encuentro de la patata une al artista con el agricultor, al agricultor con el investigador, al investigador con el performer. La patata hervida de Kars sobre la mesa se ha enfriado, pero su sabor permanece en la sala.