



obrador aleatorio silvestre

obrador aleatorio silvestre

El reciclaje y el pensamiento ecológico aplicados a la experimentación culinaria.

En Pocas palabras:

obrador aleatorio silvestre es un laboratorio de experimentos comestibles. Una investigación material y social basada en el reciclaje, de alimentos y de herramientas. Explorará de una manera consecuente eco-sistemas al nivel social (ecología social de un barrio), al nivel biológico (procesos que generan alimentos) y al nivel de cuerpo y salud. Mapeará las conexiones entre estos 3 niveles.

El proyecto propone un modelo social y un modelo económico experimental informado por la fermentación alimenticia. En los procesos de fermentación, el azar, la presencia y la agitación generan vida y alimento. Puede haber un modelo de negocio, cooperativo, híbrido, altamente local, siempre en movimiento, que funcionase así?

Ideas:

Fermentación Salvaje

En su libro Wild Fermentation (Fermentación Silvestre o Salvaje), Sandor Ellix Katz, habla de los procesos que ocurren cuando la comida empieza a pudrirse. Se ve que la muerte de los alimentos esta llena de vida. Los micro-organismos encargados de desmontar lo que antes era un alimento fresco, son esenciales para nuestra salud. La inteligencia de nuestras células de cuerpo es una inteligencia ecológica, de-centralizada, basada en dinámicas que están en movimiento constante. Los micro-organismos que se encuentran en los alimentos fermentados (los pepinillos, el xucrut, el pan, el queso, el miso, para mencionar solo algunos) tienen un papel importante en la lógica del medio ambiente interno de nuestro cuerpo.

El libro, filosófico, poético y político a la vez, es al fin y al cabo un libro de recetas. Será uno de nuestras guías en este proyecto. Nuestro plan es jugar bastante con la fermentación.

Los eco-sistemas de la urbe

Observando la ciudad, se puede encontrar procesos parecidos, ciclos de vida y muerte que tienen lógica propia. Hemos dado cuenta que la ocupación de espacios vacíos, por gitanos, gente sin techo, inmigrantes y activistas políticos, juega un papel parecido a los micro-organismos previamente mencionados. Imaginemos un barrio que esta siendo vaciado de su población por un plan urbanístico. Es el fin de un barrio. Puede ser el fracaso de una lucha vecinal. El síntoma mas visible es el abandono. Cuando hay muchos edificios abandonados, aparece la ocupación. En el eco-sistema de la ciudad, estos ocupantes proveen un último grito en frente de la desaparición de un barrio. Generan vida en un espacio que parece que esta muerto. Generan lo social en un momento de abandono. Ultimamente pasó muchas veces que una casa recién desalojada se derrumba inmediatamente, dejando atrás un solar vacío. Otra vez se manifiestan los ciclos recicladores de la ciudad cuando movimientos sociales y vecinales re-ocupan los solares, creando huertos urbanos. Nuestro plan es relacionar el proyecto con estos nuevos espacios sociales verdes, haciendo talleres y experimentos en los huertos y con sus frutos.

En este caso nuestra guía será el libro Toolbox For Sustainable City Living de Scott Kellog y Stacy Pettigrew.

La bio-remediación artística

La bio-remediación es una manera de sacar toxinas de una tierra, utilizando métodos naturales: compost, plantas etc...

Como parte del proyecto jugaremos con esta forma natural de limpieza, haciendo, un homenaje al artista Chicagoense Dan Peterman.

Como funciona:

En el libro de Kellogg y Pettigrew hablan de plantas que pueden extraer toxinas de una tierra contaminada. Las plantas ya crecidas están impregnadas por la materia tóxica y no pueden ser utilizadas como comida. Surge el problema de como deshacernos de estas plantas tóxicas. Volver a enterrarlas en la tierra es re-crear el problema. Una de las plantas mas eficaces para extraer ciertos tóxicos es el girasol. Imagina los girasoles coshechados, secados entre planchas de madera y papel como una versión gigantesca de las típicas flores secadas, después selladas para evitar contacto con cualquier materia tóxica. Estas flores se pueden utilizar como instalación de arte o como decoración. También experimentaremos, basandonos en el libro, con la creación de piscinas, la cultivación de algas, etc...

El concierto del club del kefir

Lo que estamos imaginando es un espacio lleno de potes burbujeando: xucrut, miso, kefir, cambutxa. Un laboratorio lleno de vida con hierbas culinarias creciendo. Los potes de comida fermentada en proceso siempre emiten unos sonidos, una suave agitación. Teniendo tantos en un espacio seguramente cambiará el ambiente sonoro del local. Imagina un concierto de música improvisada, invitando músicos para interactuar con el ambiente. Imagina la cambutxa, amplificada, en un dueto con un contrabajista de jazz.

Todos estos procesos naturales necesitan atención diaria y van cambiando de día a día. Mas allá de la necesidad de atender a las diferentes comidas en proceso, parte del proyecto es la observación de estos procesos, imaginando nuevas interacciones entre ellos, metafóricamente y culinariamente hablando. La atención a los alimentos también genera la interacción social.

El kefir, por ejemplo, necesita ser cambiado cada 24 horas. Puede haber un club de miembros, cada uno trae un pote de leche cada día y pilla kefir en un encuentro matinal. El grupo se organiza para que alguien siempre se encarga de cambiar el kefir cada mañana.

Un gust nou

La idea es que a base de una experimentación continua y una observación cuidadosa de procesos a escalas diferentes, construimos un lenguaje culinario único. Lo haremos en grupo, y solos.

Saborearemos en solitario, con los ojos cerrados a primera hora de la mañana, o en compañía, alrededor de una mesa llena, hablando de voz alta.

Funcionamiento:

obrador aleatorio silvestre funcionará como un pequeño negocio y espacio social. Los usuarios participarán en actividades de formación: taller de levadura madre, taller de Dosas/Idlis (unos panes fermentados del sur de la India), taller de yoghurt, kefir, miso, cambucha, kimchi etc...

El público podrá apuntarse a una actividad puntual, o hacerse socio y participar en las actividades yendo y viniendo mientras el espacio este abierto. Los talleres sirven para aprender unas bases, unas 'reglas del juego' que son un punto de partida para jugar, experimentar, mezclar y híbridizar todo lo aprendido.

A parte de los talleres puntuales, los usuarios tendrán acceso durante las horas de apertura, para venir y experimentar cada uno con sus potes. Durante algunas tardes haremos actividades de tipo 'cultural': un concierto donde los músicos improvisan con los sonidos amplificadas de los potes burbujeando, una 'cena ciega', etc...

Colaboraremos con cooperativas de consumo ecológico, con huertos urbanos y con colectivos que trabajan temas de comida y nutrición.

Un modelo socio-económico inspirado en la fermentación

obrador aleatorio silvestre es un experimento piloto cuyo propósito es el lanzamiento de un proceso a mas larga duración. La idea es generar un modelo de economía social, utilizando la fermentación alimenticia como metáfora. La fermentación es un proceso altamente local, basado en micro-organismos que están en el aire mismo. El sabor de un pan de levadura madre es diferente de un lugar al otro, aún que los ingredientes comprados (la harina, etc...) sean los mismos. En este sentido la fermentación resiste la homogenización del mercado global y reivindica los saberes (y los sabores) locales. La fermentación es un proceso que ocurre casi como si fuese al azar, una interacción microscópica que crece y crea vida. Nuestra idea al largo plazo es estar presentes en un barrio generando vida social y intelectual, interacciones y ideas para afrontar una crisis que es económica a la vez que es psicológica y política. En la sección 'el concierto del club del kefir' damos un ejemplo de una manera que la gente podría auto-organizarse utilizando una estructura que es un híbrido entre una cooperativa de consumidores y una de productores. No pretendemos saber las ideas que surgirán a partir de este proyecto, pero nuestro propósito es jugar con la idea de un modelo de negocio híbrido basado en la acción social microscópica.

Nuevos modelos económicos

Nuestra intención es jugar con los nuevos modelos que están surgiendo ultimamente, desde el 'crowd-funding' (como [kickstarter](#)) y 'la empresa social abierta' (como [bettermeans](#)) hasta versiones mas locales (como [feast](#)).

El proyecto será financiado por sus usuarios, y los beneficios de algún modo o otro serán de vueltos a ellos. Al principio, vemos a **obrador aleatorio silvestre** como una empresa a corto plazo, una empresa pop-up que existe para examinar modelos posibles y generar unos nuevos. Promonemos un modelo y le damos vida durante un tiempo. Después veremos si el público, la comunidad que se generó alrededor, toma la iniciativa o está inspirado por ella para tirar adelante un proyecto más al largo plazo.

Nuestro ideal sería que el proyecto acabará en las manos de una comunidad de usuarios, creando una empresa que es a la vez una cooperativa de consumo y una de trabajo con niveles distintos de involucración.

Para poder sacar conclusiones y aprender sobre estos temas, estaremos haciendo un trabajo de observación bastante intensivo, anotando las ideas que surgen, los problemas y soluciones. Las dinámicas que generan actividades creativas, sociales y económicas al nivel del barrio.