

# BROSSA

# COM

# EINA

Proyecto colaborativo de intervención artística en el Mercado de la Boquería de Barcelona.

Marta Archilés, Juan Pablo Caicedo, Natalia Carminati, Juan David Galindo  
2016



Mediante el aprovechamiento del excedente sub-utilizado del mercado de la Boquería se pretende visibilizar aquello que el sistema de producción y distribución de alimentos invisibiliza y rechaza.

Proponiendo una relación directa con los agentes involucrados - locales de la boquería, transeúntes del mercado y del barrio- se busca crear una dinámica de re-significación y re-utilización de los residuos producidos por el mercado.

En concreto el proyecto consiste en una investigación sobre el manejo de residuos en el Mercat de Boqueria, (trabajo de campo), una sesión de debate charla con especialistas abierta al público y distintas intervenciones y acciones artísticas dentro del mercado y alrededor de él.

## **ESTRUCTURA :**

El proyecto "Brossa com eina" tiene como objetivo crear una plataforma de reflexión, investigación y creación sobre el Mercado de la Boqueria y específicamente sobre los residuos que produce.

El proyecto se estructura por medio de distintas tipologías:

- 1. Sesiones de investigación y planeación.**
- 2. Diálogos sobre la mesa.**
- 3. Sesiones de intervenciones artísticas.**

## SESIONES DE INVESTIGACIÓN Y PLANEACIÓN:

Efectuadas todos los martes desde 12 de abril del 2016 y con vigencia en la actualidad.

El objetivo de estas reuniones es **investigar el contexto del Mercado de la Boquería**, cómo gestiona los desechos, efectuar un trabajo de campo del Mercado y **establecer relación con las distintas personas y engranajes de tratamiento de los desechos del mercado**. Ha sido importante para la investigación asistir a las distintas actividades a lo largo del día en el mercado, asistir a los distintos núcleos de actividad espacio/temporal del mercado.

Además de las sesiones de trabajo de campo, una parte importante de estas sesiones consisten en conceptualización, organización y planeación de las otras sesiones.

-Visita del sótano de Mercado de la Boquería: Almacenes, basura y zona de carga y descarga.



- El mercado se despierta: Visita a las 6:30-10 AM, montaje de las paradas.



-El mercado se va a dormir: Visita del mercado de 19h a las 21h.



-Hora de votar: visita al sótano en horario en máximo descarte de alimentos, de 13h -16h.



# DIÁLOGOS SOBRE LA MESA:

Consiste en una conversación y punto de encuentro con distintas personas que están vinculadas con las temáticas abordadas en **Brossa com Eina**, por proyectos o investigaciones que llevan a cabo. El objetivo es reunir distintos puntos de vista y visiones sobre los alimentos, los desechos, las costumbres de reciclaje y el estado actual del uso de los desechos. Antes que crear un debate se busca crear un diálogo rico en distintos puntos de vista, que pueden o no coincidir.

Los Diálogos Sobre la Mesa se proponen **abiertos al público** efectuando una convocatoria para atraer a personas que estén interesadas en la temática, en el proyecto. Se trata de una sesión donde estamos **abiertos a personas que se quieran involucrar al proyecto** e incluso quieran proponer intervenciones, dinámicas y/o proyectos.

En el diálogo el equipo organizativo de Brossa com Eina a parte de mediar, tendrá el objetivo de **presentar las intervenciones artísticas** que se tiene el objetivo de efectuar para enriquecer en un debate y tela de juicio público.

## Propuesta de primera sesión

### Diálogos sobre la mesa:

Fecha propuesta: del 11 al 17 de julio del 2016

Lugar: Aula del Mercado de la Boqueria.

Invitados:

- Persona experta y conocedora, mejor por propia experiencia, de la **comida de posguerra en España**.
- Representante de las **redes de reciclaje de comida** de Barcelona. Helen (+ 49 17631231480) líder de la Xarxa de aliments y en proceso de una investigación doctoral sobre el reciclaje de alimentos.
- **Encargada de reciclaje de los residuos en Boqueria** por las mañanas. Barbara.
- Pensador especializado en **necropolítica y biopoder**. Tsaja Kancler artista y profesora asociada en la Facultad de Bellas Artes, Departamento de Diseño e Imagen, Universidad de Barcelona.
- Representante de **huertos urbanos**. **Representante de ConnectHorts**. <https://connecthort.wordpress.com/about/>
- Representante de la **evolución tecnológica aplicada a los alimentos**. Representante de Monsanto España.

## **ACCIONES ARTISTICAS**

Fecha propuesta: del 18 al 22 de julio del 2016.

1. El banquete
2. El cuerpo del delito
3. Pagamento

# El banquete

Las diferentes líneas de investigación que fuimos realizando en el equipo de “brossa com eina” han reflexionado sobre el significado y la función del alimento a partir del desecho. La acción El Banquete pretende reivindicar el residuo como alimento recuperando diferentes recetas de posguerra y la imagen del popular personaje de cómic Carpanta utilizando el significado de la tapa como espacio de diálogo y reflexión.

## ACCIÓN

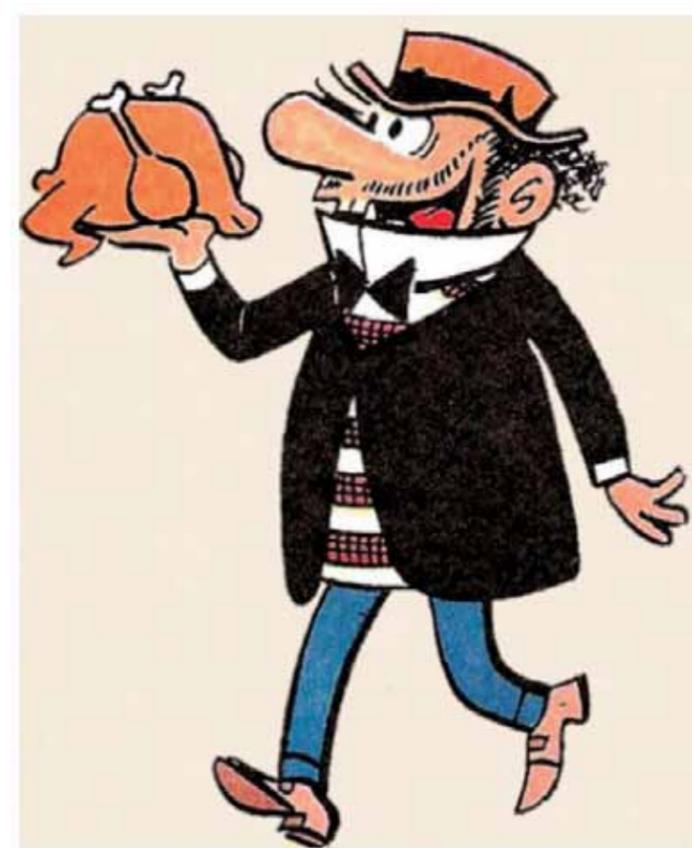
- El equipo de brossa com eina reunirá desechos orgánicos que los distintos vendedores descarten a los largo de un día determinado.
- Con estos desechos se realizará una comida abierta al público en forma de Banquete, es decir, resaltando el carácter visual de la comida en lo que refiere a su presentación y a la abundancia.
- Se recuperarán tres recetas populares durante la época de posguerra en España que se realizan a partir de lo que hoy se consideran desechos:  
**Mondas de patatas** (realizadas con piel de patata),  
**pellejo de naranja frito, sopa de ajos y sopa de verduras.**  
Estas recetas se prepararán en forma de pequeñas tapas.
- Los desechos de fruta se utilizarán para preparar chicha: una bebida americana muy popular de Venezuela, Colombia y Perú.
- Las tapas de posguerra se dispondrán en pequeños platos “tapando” la chicha.
- El Banquete se montará en la plaça de Sant Josep siendo esta el punto donde convergen tanto turistas como trabajadores y vecinos del barrio.
- Los artistas del equipo utilizarán la imagen del popular personaje Carpanta para anfitriónar el Banquete.
- Es un banquete sin comensales, será una mesa servida para comensales aleatorios, para las personas que pasen por la plaza y se animen a probar el banquete e incluso los animales que se aproximen a él.

## OBJETIVOS

- + Establecer un vínculo entre los vendedores y el satélite Food Cultura, ya que su participación es necesaria para lograr reunir residuos de distinto tipo de materia orgánica.
- + Funcionar como un espacio de diálogo y reflexión con la gente local involucrada en el funcionamiento de la boquería, ya sean trabajadores, consumidores habituales o de paso y vecinos del barrio.
- + Las referencias históricas actúan dinamizando la propia identidad del Mercat: un espacio cuya historia está tan impresa como viva en las generaciones de familias que actualmente trabajan el mercado. Carpanta es un personaje popular español nacido en Barcelona y creado por el artista catalán Escobar que fue representativo de toda una generación de españoles que hubieron de transformar el hambre en creatividad y humor.
- + Reforzar la identidad de La tapa materializando su significado. La tapa funciona como espacio de encuentro entre historia y presente, turista y local, desecho y alimento.
- + Resaltar el carácter internacional del Mercat fusionando recetas populares regionales con recetas populares extranjeras.
- + Crear un puente entre un contexto histórico local que se proyecta a una realidad histórica (y actualidad) internacional.



Primeras ediciones de Carpanta



El pollo de Carpanta, su sueño y obsesión al igual que el de muchos españoles durante el período de posguerra. En la actualidad, “el pollo de Carpanta” refiere, para muchos, a la receta de pollo asado.

### INVESTIGACIÓN CONCEPTUAL

Carpanta es un personaje de historietas y su serie, creados por el autor catalán Escobar y que apareció por primera vez en la revista Pulgarcito en 1947. Su indumentaria característica: camiseta a rayas, cuello alto (hasta taparle la boca), pajarita y la cabeza cubierta con un sombrero canotier. Vive bajo un puente, sin familia y sin oficio, excepto el de ingeniárselas para comer.

Carpanta fue uno de los personajes más representativos de la posguerra española, y su popularidad durante los años cuarenta y cincuenta fue tan grande que algunos lectores llegaron a enviar comida o dinero a la redacción de Pulgarcito para remediar su hambre.

Su nombre procede de la voz coloquial “carpanta” que significa, según el diccionario de la lengua española, “hambre violenta”. Calmar el hambre es el único objetivo de Carpanta en todas sus historietas, y su empeño resulta constantemente frustrado. La serie refleja las durísimas circunstancias de la España de posguerra, aunque el tono de crítica social es bastante comedido, para eludir problemas con la censura franquista. De hecho, a finales de los cincuenta la censura estuvo a punto de cancelar la se-

rie, aduciendo que “en la España de Franco nadie pasa hambre”. Como consecuencia, Escobar hubo de suavizar sus guiones hablando de “apetito” en vez de “hambre” para que la serie continúe publicándose en las revistas de Bruguera.

Editorial Bruguera fue una editorial española radicada en Barcelona que se dedicó, sobre todo, a la producción de literatura popular e historietas.

José Escobar Saliente (o Josep Escobar i Saliente) (Barcelona, 22 de octubre de 1908 - 31 de marzo de 1994) fue un historietista, inventor y pionero de los dibujos animados, caricaturista, y comediógrafo catalán que firmaba como Escobar. Se le considera uno de los “cinco grandes” de la Editorial Bruguera en los años 50 gracias a series como Zipi y Zape y Carpanta, de gran impacto popular.



La popularidad de Carpanta vigente en la actualidad.

## Historia del hambre en España

En el siglo XX las sucesivas reformas agrarias de dudoso éxito, la lenta incorporación a la revolución industrial y la Guerra Civil cambiaron la sociedad mediante una ruptura sin precedentes en el país. El hambre y la ruptura social en el periodo de postguerra hizo que hubiera una profunda marca social y cultural, sensibles todavía a comienzo del siglo XXI. La dieta alimentaria de los españoles cambia drásticamente en este periodo en lo que se denomina "transición nutricional".

La carencia de alimentos básicos en España debido a interrupciones, bien en la producción agrícola en el mundo rural o bien en la cadena de distribución, afectó principalmente a las clases más desfavorecidas. De las muchas facetas que posee la carestía, el hambre (carestía de alimentos) es una de las más preocupantes para los gobernantes ya que puede afectar al desarrollo del país. El hambre es igualmente una posibilidad para crear nuevas fórmulas culinarias debido a la carencia de ciertos ingredientes básicos. Los ingredientes de los alimentos básicos pueden cambiar debido a la carestía, buscando alternativas que posteriormente se arraigan culturalmente en la población. Algunos de ellos se deslocalizan para ser asumidos posteriormente como propios.

### Algunos platos típicos del período de posguerra eran: Mondas de patatas

Piel de la patata frita. Otras versiones se realizaban también con la cáscara de los plátanos, las hojas de remolacha o las vainas de las habas.

En la actualidad, ciertos ambientes culinarios ofrecen al comensal mondas de patatas fritas con salsas alioli, romesco o keppchup.



### Pellejo de naranja frito

Naturólogos y nutricionistas escriben hoy sobre los beneficios del pellejo blanco que se encuentra entre la cáscara y la fruta de la naranja. La mayor parte de la fibra de la naranja se encuentra precisamente en el pellejo y se recomienda para mejorar el funcionamiento del intestino e impedir que la grasa se asimile. En guerra y en posguerra se comía por hambre, bien frito o en crudo si no había más remedio.



### Sopas de ajos

Un clásico diario de la posguerra fueron las sopas de ajo, compuestas por restos de pan duro, agua, ajo, aceite y pimentón, elementos que están presentes en toda cocina española que se precie y por muy poco dinero.



## Tapas

[historia]

Existen diversas versiones de transmisión oral acerca del origen de la tapa. Una de las más conocidas argumenta que se remonta a la Edad Media, durante el reinado de Afonso X el Sabio en el siglo XIII;<sup>6</sup> se dice que debido a una enfermedad que padeció se vio obligado a tomar algunos sorbos de vino por prescripción facultativa, y para evitar los efectos del alcohol, tomaba pequeños bocados entre horas acompañando a la bebida. Tras restablecerse dispuso que en los mesones de Castilla no se sirviese el vino sin que fuera convenientemente acompañado por alguna ración de comida; con esta medida se lograba que los comensales no estuvieran tan afectados por el alcohol del vino, por lo que tapaban sus efectos.

Las tapas han llegado a convertirse en una señal de identidad española y son ofrecidas en los banquetes de recepción a los más altos dignatarios. El Mercat de La Boquería es uno de los referentes turísticos más populares para comer “tapas típicas”. Bares tradicionales como El Quim de la Boquería y Pinocho son recomendados en todas las guías turísticas congregando a cientos de turistas a diario, así como también gente del barrio y los mismos trabajadores del mercat.



# El cuerpo del delito

Panóptico Alimenticio

Objetivos:

- Generar consciencia y cuestionamientos sobre cuáles son las razones por las que ciertos alimentos son desechados.
- Crear una escena performática-teatral donde se puedan entender los procesos de industrialización del alimento.
- Promover una consciencia sobre el cuidado y la importancia del tratamiento natural del alimento.

Este performance propone entender el desperdicio y el control higiénico de los alimentos como mecanismo del control de los cuerpos; un terreno donde se ejerce el biopoder. Plantea las nociones de higiene e industrialización del alimento como formas de necropolítica, es decir, el ejercicio del poder dominante. Utilizando la figura de la hiper-protección del cuerpo (mascarillas, guantes, tapabocas, etc.) y realizando un proceso de conteo y peso de los alimentos que se van a lanzar -tomando un registro burocrático de ellos-, se construye una silueta de cuerpo humano a modo de cadáver que terminará en la basura.

El personaje en acción estará vestido con la super-protección que se le exige según parámetros técnicos a las personas que tienen que tratar con alimentos de la industria de la carne, cadáveres, zonas en riesgo biológico y químicos de laboratorio. Esta vestimenta es necesaria para hacer evidente el discurso que hay sobre la higiene, sobre "el riesgo externo" y sobre la hipertecnificación de la industria de lo natural y lo orgánico, como la muerte y el alimento.

El performance es realizado por dos personajes que realizan una acción de peso y conteo de un grupo de alimentos que debían ser lanzados a la basura por diferentes razones de orden higiénico, estético y comercial, entre otras. A medida que se pesa cada alimento, se toman apuntes sobre el peso de cada alimento y la razón por la que es lanzado. Será pesado con una báscula y los datos serán recopilados en una tablilla de apuntes.



## Reference #

XYBG02

## Materials

SPP+PE Coating 45g/m<sup>2</sup>  
available weight 30g/m<sup>2</sup>---70g/m<sup>2</sup> etc

## Style

- with ties at neck and waist
- long sleeves and elastic cuffs
- extra longer body length

## Color

white,blue,yellow etc

## Size

Size: length 140x width 85 cm  
Option: other size available

## Packing

10pcs/polybag, 50polybag/sctn,50pcs/ctn

## Standard

CE, FDA, ISO9001, minimum risk

## Key Feature

- waterproof, soft, light, non-toxic ,
- especially for slaughter and butcher shop
- Customized specification available

## Applications

Food Industry, food processing and hand slaughter and butcher shop etc



La razón por la que estos alimentos son pesados, catalogados y documentados es para generar una relación con el cuerpo humano a través de su peso. En otras palabras, pesando los alimentos se hace evidente la relación que tienen los alimentos con la masa y - en últimas con el cuerpo. ¿cuántos kilos de alimento reciclado forman una silueta humana?

Después de realizar el peso y conteo de los alimentos, se irán poniendo uno por uno sobre una camilla con una silueta de cuerpo humano masculino. El tiempo de la acción es determinado por la silueta, pues la acción termina cuando la silueta se llena de alimentos que serán lanzados. Esta acción es finalizada cuando se lanza el cuerpo de alimentos a los containers subterráneos del Mercado de la Boquería. Al terminar de llenar el cuerpo, éste se cubre con una manta y a modo de procesión es llevado a los containers entrando por la puerta del parking, e invitando a los espectadores a presenciar el acto.

La acción se propone ser realizada en la plaza de la Gardunya donde podrá ser presenciada por los transeúntes y usuarios de aquella plaza.



# Pagamento-Vudú

descolonizando el alimento

Objetivos:

- Crear consciencia sobre el origen de los alimentos y proponer una visión no dominante y explotadora con la madre tierra.
- Abrir un espacio de relación de respeto y consciencia con los alimentos, a través de la realización de una ceremonia de carácter indígena.
- Proponer un gesto de agradecimiento y reconciliación con la madre naturaleza a la vez que se identifican las organizaciones y tratados que generan un daño y explotación de los recursos naturales.
- Reutilizar una parte de los residuos orgánicos que se producen en el Mercado de la Boquería re-incorporándolos en los procesos biológicos a través del compostaje.



Creación de una caja de compostaje con los alimentos orgánicos que sean desechados en el Mercado de la Boquería. Este compostaje posteriormente será utilizado en ConnectHort o el Hort del Xino, propuestas de agricultura urbana en Barcelona.

Para la realización de la caja de compostaje se propone la reutilización de las cajas de cartón y de madera que son desechadas diariamente en el Mercado de la Boquería.

Esta es una caja de compostaje donde se mezclan residuos orgánicos y tierra, se deja reposar a oscuras durante un año y al abrirlo es tierra fértil.

La caja de compostaje será realizada en un carrito de mercado para que pueda ser transportada además de aprovechar dos elementos simbólicos de este objeto: el primero es su relación con el consumo y la idea de proponer un consumo responsable, el segundo es su relación con la población de recicladores de chatarra, una población excluida y racionalizada de Barcelona.



La disposición del performance consiste en una mesa con alimentos que van a ser desechados, el carrito de mercado-compost, y el altar de ofrenda.

Se propone realizar este performance en el patio interior del Palau la Virreina como un gesto de reconciliación y resignificación de un edificio cuyo dueño fue Manuel de Amat y Junient, virrey del Perú durante la Conquista.



El altar de ofrenda será compuesto por semillas, alimentos, velas y otros elementos ceremoniales tradicionales como el tabaco. Además contará con la figura de ciertas figuras santas y religiosas que son utilizadas en diferentes ceremonias en Barcelona y el mundo y que son fruto de la colonización y el sincretismo religioso, como el Gitano Pelé, La Virgen Negra de Montserrat y Maria Lionza. Además, el altar contará con las imágenes de ciertas organizaciones y tratados políticos que afectan negativamente la naturaleza para que sean quemados ceremonialmente.

Algunas de las organizaciones, tratados y empresas que serán incluidas en el altar.



## TRANSATLANTIC TRADE AND INVESTMENT PARTNERSHIP

