

Guanyar-se el pa, un projecte de joana capella buendia. col·laboren: Noela Covelo, Tatiana Muñoz Melo, Oriol Ocaña, Laura Puigdemívol, Sociedad zero i Alex Solé. Amb el suport de La Sala d’Art Jove.

A la facultat del judici estètic, se l’ha designat amb l’expressió del gust, potser perquè com deia Kant, no hi ha altra situació en el que la sensibilitat i l’enteniment es troben en un goig amb tant plaer, com en un bon menjar en bona companyia.

El gust, com una categoria que fona-menta l’estètica, és el do de discernir, però, de tots els nostres sentits, la vista i l’oïda són considerats els sentits es-tètics hegemònics, i el gust, l’olor i el tacte, han sigut relegats de l’experiència sublim. Sesga perceptiu que podem localitzar tant en les pràctiques de l’art, el disseny i el pensament; i que es deu a la creença que en els sentits del tacte i del paladar s’associa una impossibili-tat reflexiva, perquè requereixen que el subjecte toqui l’objecte per a percebre’l, gest que posa en risc el possible control sobre l’objecte i sobre el subjecte ma-teix. El gust que no pensa, en contrapo-sició a l’ull de la raó desvinculat del cos, com la impossibilitat de pensar el fer mentre es fa.

La relació entre la mà i el cap és ètica i estètica. La consciència de la matèria en la mà, fa possible una restitució de la relació entre el fer, i el món que fa, i ens permet pensar de nou, quines són les condicions materials en què portem a terme les nostres pràctiques.

El pa encarna les condicions que ens fan possible i no, fer; De guanyar-se el pa. Alhora, és un dels primers aliments elaborats que sabem fer, i és encara un dels productes més bàsics de la nostra dieta. El seu procés d’elaboració és fruit de tot el nostre trajecte, en el domini del nostre medi, tècnicament i culturalment. Des que el fem, ha format part dels nostres rituals, ens significa i encarna els nostres mites. L’origen de la paraula company, companyia, és alguna cosa així com qui menja del mateix pa. És objecte de la religió i el comunisme, encarnant la moral de l’home i del treball, alhora com a símbol de la pobresa i com a bandera de la lluita de classes.

La matèria del pa com la del cos, s’ha transformat seguint el procés de capita-lització, adaptant-se i morint a vegades, als ritmes i necessitats de productivitat, més com a mercaderia que com aliment o cos. La baguette, pa francès de forma allargada, d’aproximadament 250 grams de pes, còmoda per fer entrepans, diuen que va sorgir de la reestructura-

ció horària de la jornada laboral; L’any 1920, una llei va permetre als treba-lladors no començar la seva jornada abans de les quatre del matí, això va fer impossible seguir fent les grans peces tradicionals i de llargs temps d’elabo-ració, i respondre al consumidor. El pa es va adaptar als ritmes productius i de consum; reduint temps d’elaboració i cocció, amb l’aparició del forn amb va-por, i l’ús de llevat liofilitzat, a part de massa mare.

També diuen de la baguette, que va ser un pa sorgit, molt abans, durant la revolució francesa, com a signe de la igualtat de classes, essent consumida per rics i pobres. En relació a aquest últim fet, em van explicar que durant la revolució francesa, també, que la parau-la egalité de l’expressió “liberté, égalité i fraternité”, va ser utilitzada per reclamar igualtat en la relació del pes del pa i el seu preu, ja que per poder fer front a les vendes, i als ritmes de producció, mantenint els beneficis, els forners, en comptes de pujar el preu del pa, el pa cada cop es feia més i més petit, però venent-se al mateix preu. Coincidint aquest fet amb la posterior instauració, establerta a França, del sistema Inter-nacional d’unitats, que establia el pes exacte del Kilogram, així del valor de la matèria.

El procés de l’elaboració del pa tradi-cional, encarna en la contemporaneïtat, el conflicte de la temporalitat, així com el sobreconsum i l’accés als recursos. Per una banda, el pa s’ha industrialitzat: Els productes que es fan servir en la moltura del blat, així com altres anne-xos que acceleren i abarateixen la seva producció, l’han arribat a fer un aliment no aconsellable. Alhora, actualment està havent-hi un interès creixent en pràcti-ques i iniciatives, que promouen fer-se un mateix les coses, com el pa, i han sorgit petits negocis artesans i ecolò-gics; o inclús supermercats. Algunes d’aquestes iniciatives, però, més que estar situades i promoure un posiciona-ment rigorós amb les seves pròpies con-dicions; són pràctiques alienades que reproduïxen la impossibilitat d’assumir la complexitat del nostre fer i la nostra relació amb el món, mentre t’ofereixen petits rituals per sentir-te més ecològic, un «ecologic way of life».

Slavoj Zizek, sobre l’ecologisme, així com Timothy Morton, sobre la idea de naturalesa, senyalen que la concepció d’allò natural com un entorn extern, que els homes hem destruït; no assumeix el fet que no hi ha diferència entre natura i cultura. Per Morton, alhora, el capitalis-me és la continuació de la logística de l’agricultura, iniciada a través del control i la producció, quan vam començar a saber que demà tindríem menjar.

Guanyar-se el pa és, alhora, una tàctica per subsistir fent equilibris, i un intent per pensar les condicions materials que sustenten la meva relació amb l’ofici. Travessant la matèria, i el seu domini, el cos que fa, i el cos que menja; El projecte es desplega a través de l’aprenentatge de fer pa, la seva producció i venda, i un seguit de col·laboracions amb diverses artistes a qui convido a pensar amb i en el nostre fer.

Si voleu col·laborar amb el projecte, em podeu fer comandes de pa, seguint aquestes instruccions:

Aviseu-me amb 72 hores d’antelació, indicant tipus de pa, pes i el vostre nom.

Podreu recollir el vostre pa a la sala d’exposicions, els divendres, de 10h a 19h. A vegades hi seré.

Quan arribeu a l’exposició, a algun racó, trobareu els pans identificats amb el vostre nom i el preu; al costat d’aquests hi trobareu una caixa amb un candau amb codi, que us comu-nicaré en privat, on podreu pagar en efectiu. També podeu aprofitar per fer una visita a l’exposició.

Llista de pa	1kg	1/2kg
Pa Salvatge	4,5	3,5
Pa Florència	4,5	3,5
Pa Blanc	5	4
Pa Montcada	4,5	3,5
Pa Espelta	6	4,5
Pa mescla	4,5	3,5
Pans amb coses		
Sobrassada	7	5,5
Nous i Panses	6	5
Olives	5,5	4,5
Tomàquet	6	5
Formatge	6	5
Xocolata i avellanes	6	5

Altres suggeriments a consultar.

Si voleu col·laborar amb el projecte i fer encàrrecs de pa, escriviu-me a:

**627180608
jcapellabuendia@gmail.com.
inst: @un_buendia**

**Més informació joanacapellabuendia.
hot glue.me/guanyarseelpa**

