

The Time Machine Soup
Santos Bregaña Etxeberria
Febrero 2023

LA SOPA Y LA CIUDAD

De la primitiva domesticación del fuego y del paso entre lo crudo y lo cocido se establecen los primeros pasos en la alimentación higienizada y cocinada. El cocido, el caldo, la sopa, son en este sentido un gran paso en la civilización. El agua hervida elimina bacterias y gérmenes, evitando enfermedades, ablandando las carnes, vegetales y pescados, permitiendo una ingesta más sencilla, mejorando la digestión, evitando el esfuerzo de las mandíbulas y promoviendo el desarrollo del cráneo y el cerebro.

Dentro de la cultura gastronómica, el cocido, la sopa, es parte fundamental de la alimentación cotidiana y diaria. Base de preparación de la mayoría de los platos y leitmotiv de la mesa. En el comienzo, en la olla primitiva donde se cuece el alimento motor de la civilización, magia, farmacia y gastronomía son una única y misma cosa.

La olla con la sopa que se cuece eternamente en el hogar, en el fuego central de la casa entorno al cual se produce la vida tradicional desde los primeros tiempos, es el centro de la cultura. La ciudad, en cuanto a su conformación como colectividad, es la yuxtaposición de viviendas, de hogares, de fuegos, de soperas.

La creación del cuenco, de la soperas, además de ser una perpetuación simbólica de la madre, de su vientre y de su pecho, fue una forma de almacén, y por lo tanto una suerte de invención del tiempo: Liberadas las manos -que en el gesto de retener el alimento obligaba a seguir moviéndose y a seguir buscando- el hombre pudo por fin detenerse. El grano o la captura de la caza, almacenada o cocinada en el recipiente, fueron igualmente el centro del lugar que estableció un espacio donde vivir, el fuego, el hogar donde comenzar, en la comunidad, una ciudad.

En el origen de nuestra civilización occidental, el ónfalo de Delfos era el centro del universo para los griegos, el ombligo en forma de cuenco invertido, símbolo de la derrota de Cronos, dios del tiempo, por su hijo Zeus. Este betilo tiene tallas de cadenas, donde el tiempo está simbólicamente atrapado y se corona con dos águilas que Zeus envió desde los confines del universo para que en su cruce fijasen el centro del mundo. Estos símbolos evidencian la presencia de una religión antigua, del matriarcado cuyos ecos aún resuena en el poema de Parménides, y también conectan con la tradición de los augures, de la fundación de las ciudades a partir del ritual de la lectura del vuelo de las aves en un claro del bosque, en un templo (tiempo).

Representación de la espiritualidad, el pájaro como alma, puede viajar entre los mundos materiales y espirituales, pudiendo comunicarse por ende con hombre y dioses. Migrantes, son capaces de deshacer su camino. Su ir y venir marca las estaciones, dándonos certezas sobre el clima, adelantándose por ejemplo a los rigores del invierno. Vuelan a menudo en forma de V, de A, de formas sorprendentes en sus evoluciones de cardúmenes, por ejemplo, como los estorninos, conformando en sus evoluciones grafías de gran belleza. Quizás por ello nuestros ancestros veían razonable determinar el porvenir es la forma de sus vuelos.

Paté de oca mágico

El rito fundacional de los asentamientos occidentales, principalmente griegos, etruscos y romanos, se produce por la creencia de que la “voluntad divina” se manifiesta a través de diversos animales para el establecimiento de un centro desde el cual la nueva ciudad, la “polis” desarrollará su geometría urbana desde el lugar Sagrado elegido por dichos dioses.

La sacralización de este lugar se producía en virtud del seguimiento de un animal sagrado, un lobo, un pájaro carpintero, y ya en tiempos de roma, diversos pájaros. El trabajo del adivinador, del augur, consistía en saber interpretar estos mensajes superiores.

¿En qué consiste este primitivo rito fundacional? Un sacerdote o magistrado, el llamado Augur, escruta el cielo en un acto de “contemplatio” de las aves. Sobre el suelo o elevado mediante una estructura cuadrada o circular, dividida en cuatro partes, un “templo” que determina tanto su relación con el tiempo, la contemplación, como con el lugar sagrado o templo entendido como lo hacemos hoy en día.

El sacerdote Augur traza con su bastón, en la tierra o mediante gestos en el aire, un espacio de contemplación que con el tiempo pasará a materializarse en un lugar de culto: En origen vacío (claro del bosque) y más tarde en un edificio, con planta de cruz que marca las direcciones cardinales, norte, sur, este y oeste.

Dicha contemplación del Augur era una espera, un recogimiento en alerta, para no perder los signos del cielo: aquellos prodigios, señales angélicas que solamente con estados espirituales superiores pueden percibirse como tales. Se espera una señal, un ángel, figura alada que toma forma de ave. Muchas veces es el águila este mensajero divino, el rayo y el trueno igualmente. Manifestaciones de la voluntad divina a través de los cauces de sus posibles manifestaciones en la tierra, acciones transformadoras del cielo sobre la tierra.

Posteriormente el “Arúspice” o adivinador por el hígado, sacaba las vísceras del ave portadora del augurio; la abría en canal y subdividía el hígado en partes atribuyendo divinidades a cada una de ellas. La lectura de los signos oraculares de dichas partes determinaba su conveniencia definitiva para el ritual fundacional. Si el hígado de Prometeo es eternamente devorado por el águila como castigo por el robo del secreto del fuego a los dioses, el Arúspice devorará el hígado de las aves que trazan signos en el cielo. ¿El paté mágico de las ocas que con su formación en forma de V marcan el lugar donde la ciudad nueva debe nacer? Al fin y al cabo, la esteatosis hepática necesaria para producir el foie-gras, es una enfermedad auto-infringida por los ánsares, como forma de almacenar energía para sus largos vuelos.

A partir de este rito y la consecución del altar, el agrimensor trazaba los ejes principales de la ciudad, el “cardo” y el “decumano”, las líneas norte a sur, este y oeste, en torno a las cuales gira el sol. La transposición de la trama de la ciudad no tenía por qué responder a la literalidad de estas coordenadas, considerándose la climatología, los accidentes geográficos, vientos predominantes, salubridad, etc. como elementos con los que se negociaba esta disposición.

Volviendo un momento al fuego, en nuestro pequeño universo vasco tenemos una constelación de “omphalos” a los que llamamos “Korta” o Sel. Son piedras que definen un territorio circular en principio de uso ganadero, en usufructo de los terratenientes, militares y la iglesia principalmente. Esta forma tan contraria a la ortogonalidad romana tiene la virtud de dejar intersticios salvajes, sin

aprovechamiento industrial en los que la vida se abre paso fuera de lo domesticado. Resultaría innovador echar la vista atrás y pensar que esta forma de habitar el territorio quizás permitiese que ciudad y campo se diluyesen convenientemente. Sobre esas piedras-ombigo, los pastores hicieron sus chozas primitivas hace más de mil años, y como una muñeca rusa sucesivos hogares se construyeron y destruyeron hasta nuestros “baserris”. Muchos de nuestros apellidos son los nombres de dichas piedras. De estas sopas que se hicieron en los misteriosos círculos pervive una ancestral, la “mamia” o coajada, una sopa de leche de oveja que conserva el sabor tostado de la piedra que le provoca la ebullición en un cuenco inclinado de madera de abedul. Los baserris eran según dicen máquinas de fabricar sidra, manzanas fermentadas, donde nuestros parientes habitaban los intericios.

La fermentación

¿Pero y si antes del fuego fue la fermentación? De hecho, no olvidemos que sopa es una palabra que hace alusión al pan mojado en caldo. La sopa es el pan, no el líquido. Y en origen el pan, fermentado de diversos cereales era indistinguible de la primitiva cerveza, más sólida que líquida. Quizás es por ello que algunos estudiosos ven en la fermentación alcohólica el origen real de las ciudades. Ya no serían ni el fuego, ni la cocción, ni los pájaros, el origen de las urbes, sino la cerveza. Lo cierto es que viendo una tarde cualquiera nuestras ciudades, llenas de bares, y miles de ciudadanos consumiendo sin descanso el reconfortante alcohol, se diría que no es una hipótesis imposible. Quizás la cerveza nos hace creer por un rato que volvemos a ese estadio salvaje, anterior a las ciudades, donde sobre todo no éramos presos del tiempo.

El futuro de la alimentación de las ciudades

Algunos autores nos advierten sobre la destrucción de nuestros campos. En Europa ya no hay apenas lugares que no sean de explotación, producción o despensa de alimentos para las ciudades. Paradójicamente las ciudades se han vuelto refugio de lo salvaje. Mientras en el campo desaparecen insectos, aves y mamíferos, en las ciudades encuentran oportunidades de supervivencia. Ello pone de manifiesto la actual hostilidad de la “naturaleza” hacia la vida. Hiperfertilizada y contaminada de pesticidas y fitosanitarios es un lugar venenoso para los animales.

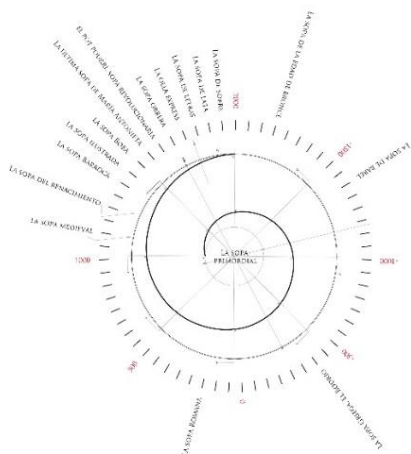
Quizás el cultivo de carne sea una fuente inagotable de proteínas y de solución a la recuperación de la ganadería extensiva. De igual manera, la tecnología y la ciencia dará soluciones a fuentes de alimentación de cultivo para todos los nutrientes. Ello sería sin duda una oportunidad para la recuperación del patrimonio natural y la vida. Las políticas de la sobrefertilización y el uso de fitosanitarios indiscriminados son probablemente el mayor problema al que debemos enfrentarnos. Un problema que silenciosamente destruye el planeta, incluidas las ciudades.

En cuanto a la sopa, la número 13 de nuestro proyecto TMS, la sopa del futuro, imaginamos una máquina dispensadora de sopa, con infinitos componentes liofilizados para conseguir cualquier sabor imaginable, con todo lo necesario para vivir desde el punto de vista alimenticio, maquinas dispensa- doras gratuitas claro, que a ciencia cierta se llamarían MATRIX.

TMS

The Time Machine Soup es una máquina del tiempo que ofrece un viaje al pasado a través de doce estaciones. Nos detenemos en cada una de ellas para deleitarnos con una sopa elaborada según las costumbres de cada época pero interpretada desde la contemporaneidad. Además del sentido del gusto, la vista, el oído, el tacto y el olfato juegan también un papel importante en este viaje cuya gasolina es algo tan sencillo y hogareño como es la sopa. Previo a que esta máquina se ponga a caminar rumbo al pasado y con el objetivo de calentar motores, los invitados atenderán las claves del proyecto mientras degustan una copa de vino:

1. TMS cuenta la cocina de la mujer, la transmisión de la cultura familiar, la cultura de la abuela... Frente a la cocina del hombre, del Chef, figura que nace dentro del ejército para abastecer a las tropas y no para dar bienestar a la familia.
2. El fuego, la cocción, la sopa, la primera higienización. La cocción es clave en el desarrollo del hombre mediante su alimentación: la asepsia, la eliminación de los gérmenes y la forma de hacer digeribles vegetales y proteínas. El hombre es Homo sapiens gracias al invento del fuego, de la cocción, de la sopa.
3. El tiempo, las ochenta abuelas de Oteiza. En saltos de 60 años entre abuelas y nietas, en esa particular transmisión de la cultura, solamente 80 nos separan de las cuevas.
4. La sopa eterna que va, siempre en ebullición, incorporando los productos que se cazan, que se domestican, que se descubren, Los cambios sociales, los cambios tecnológicos, las revoluciones.



Ficha artística / Créditos del proyecto:

Una exposición & happening lúdico para viajar en el tiempo en regresión, a través del sabor de doce sopas históricas

Santos Bregaña & Hika Teatroa en colaboración con:

Xabi Erkizia Sonido Harkaitz Cano Textos Iñigo Cojo Recetas

Frédéric Duhart Antropología Iban Garate Organización



Molitoris, Ulricus. De Ianiis et phitoniciis mulieribus Teutonice vnholden vel hexen, (Reutlingen- Otmar, 1489), fol. 15r.



Delphi, Greece. The Omphalos of the Via Sacra. According to the ancient Greek mythology, this is the landmark of the center of the World. Licencia Creative Commons.



The Brothers, Disputing Over the Founding of Rome, Consult the Augurs, pl.7 from the series The Story of Romulus and Remus. 1575



Sopera luna colección diosa antigua. Diseño de Santos Bregaña. Fotografía de José Luis López de Zubiria. 2016



Mapa de términos y seles de las anteiglesia de Nabarniz (Bizkaia), 1767. España: Ministerio de Cultura. Archivo de la Real Chancillería de Valladolid. PLANOS Y DIBUJOS. DESGLOSADOS 0482.

SANTOS BREGAÑA:



Santos Bregaña ha combinado estos últimos años su oficio de diseñador y director de arte del Atelier Laia -fábrica de perplejidades-, con su trabajo artístico y la docencia en las escuelas de arquitectura de Pamplona y San Sebastián, así como en la facultad de Bellas Artes de Bilbao.

En 2002 dirige la editorial TABULA dedicada a la difusión de la cultura gastronómica. En el 2008 recibe el premio Sphere otorgado por el Art Director Club NY en relación por su trabajo realizado para el restaurante Mugaritz desde sus inicios. En el 2016 crea y dirige "Time Machine Soup" en el contexto de la Capitalidad Europea de Donostia. Durante los últimos años ha realizado trabajos de dirección de arte y diseño para el Mirazur considerado el mejor restaurante del mundo para la lista 50Best. Sus trabajos se han expuesto de manera individual y colectiva en Dublín, París, New York, Milán, Atenas, Berlín, Helsinki, Moscú, Tokyo, Miami, Washington, Seúl, Toronto, México DF, Madrid, Sao Paulo, Lisboa, Manila, etc. Algunas de sus creaciones más relevantes han sido adquiridas por el museo del Disseny de Barcelona.