

El comer, gesto natural o interacción artefactual

Escrito por: Erika Imbett;
Jefe del departamento de Diseño;
Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín;
erikaimbett@itm.edu.co
Colombia



Caminando por las rutas de la ciencia, pasando por delgadas líneas entre los métodos de comprobación y las ideas subjetivas de la investigación creación, con la intención de querer hallar contestación a todo lo que por mi cabeza pasara en una relación incesante de preguntas y respuestas, de chispazos de luz y eternidades de oscuridad alrededor del diseño y los alimentos, empecé a hacer consciente las diversas correspondencias que tenemos los humanos con ellos, interacciones que como especie se dan de manera natural en los entornos que habitamos en algunos casos, y en otros, tan artificiales como los espacios mismos que construimos y que llamamos hábitats.

Idilios y desengaños nutricionales, rituales heredados, producción para la supervivencia y para el consumo desmedido de un mercado voraz de alimentos procesados, comercialización, distribución de ellos con una invasión de envoltorios y etiquetas mucho más grandes que los volúmenes de las cosechas; interacciones más amables quizás, entendiéndolos como fuente de relacionamiento y comunicación entre sociedades, relaciones de vida y energía, de transmisión y prevalencia cultural, de entretenimiento, de creación, sobre todo de esto ¡De creación!

En esta oportunidad mi reflexión va dirigida al gesto natural de comer y las intromisiones artefactuales en este acto como ejercicio creativo del mundo diseñado, a propósito de un planeta saturado de contenedores innecesarios y sus consecuencias ambientales. Supongamos que nos devolvemos al momento en que la especie humana se establece en la tierra. Hace 1,8 millones de años, cuando los primeros Homos dan paso al Homo erectus, especie que se considera el ancestro directo del ser humano moderno, allí ese Homo primitivo se permite comer de lo que la naturaleza le provee en estado salvaje.

Imaginemos que toma un fruto con una mano y lo lleva hacia su boca en donde desprende la carnosidad de este, mientras que, con la otra, se deshace de la cáscara arrojándola a la tierra

y luego de hacer su ingesta, escupe con violencia la semilla hacia el suelo. Una manera natural de permitirle a la planta su propagación en el territorio, no distinto a cualquier otra especie animal.

El Homo evoluciona, se hace Sapiens Sapiens, se asienta y controla la producción de alimentos para poder comerlos cuándo desee, los almacena, los comercializa a través del trueque, pero ahora requiere empacarlos en cualquier material para entregarlos a sus congéneres, hojas tal vez, linos, otras cosas que de su experiencia se convierten en creación para función de empacar, proteger y transportar los alimentos. Pero el gesto de ingerir y descartar sigue siendo el mismo, arroja el desecho a la tierra, que se sigue transformando en nutrientes para más producción de alimento.

El hombre se hace cada vez más inteligente y contradictoriamente mucho más involucionado y en su afán de comunicar y comercializar, decide introducir elementos artificiales producto de su proceso creativo y de desarrollo entre el gesto de ingerir y la acción de desechar.

Ya en nuestro momento histórico, prevalece la necesidad de alimentarse en medio de su impulso como especie, esta vez toma el fruto, que ya no está en su cáscara, ahora esta es reemplazada por un objeto intruso en el acto de ingerir, un envoltorio de papel parafinado o cualquier envase

polimérico, pero sigue prevaleciendo la acción de desechar y ahora sin hacerlo consciente lanza el envoltorio a la tierra, pero este se convierte en basura, no se descompone tan fácil como la cáscara o la semilla que un día hizo parte del ciclo natural de alimentarse.

Como diseñadores, pasamos la mitad del tiempo de creación cuestionando las diferentes maneras de crear, comunicar y producir para comercializar en el marco de los evolucionados modelos económicos que permiten que nuestro paso por la tierra sea un inacabable deseo por obtener y desechar para adquirir nuevamente, y a su vez, generando un sin número de estrategias y acciones para concientizar sobre la destrucción masiva del planeta. Creamos contenedores para clasificar la basura y envoltorios nuevos que señalan donde debemos arrojarlos. Pero... ¿Somos conscientes de que no es el acto de arrojar el desecho el que daña al planeta?, ¿acaso no es claro que es el artefacto que se introduce artificialmente entre el la ingesta y el desecho el que no permite el ciclo natural de alimentarse?

Posiblemente comemos lo que somos como afirmaba Pedro Reissing en el volumen anterior de la revista, pero también somos lo que creamos, lo que transformamos, lo que entendemos como progreso, como estabilización económica en los procesos de industrialización de las sociedades

a las que llamamos avanzadas y por supuesto lo que desecharmos. La Revista Latinoamericana de Food Design, permite entre sus contenidos, la reflexión, la investigación y las discusiones que ambas maneras de apropiación social del conocimiento exponen y las emociones que a su vez suscitan alrededor de este entramado que conocemos como diseño y alimentos, permitiendo a aquellos que tengan el deseo de saborearla, que también puedan encontrar en ella una apertura a la posibilidad disruptiva de proyectos y acciones alrededor del mundo que los Food designers proponemos.

Soy Erika Imbett, académica de profesión, diseñadora por pasión y sobreviviente de los modelos económicos dominantes por fortaleza.