

RECETAS PARA SUBIR DE PESO (IMITANDO A SOPHIE CALLE)

Artículo corto

EXPRESIONES
EMERGENTES

Óscar Hernando Nossa García

Egresado de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas / oscar.nossa@gmail.com

Maestro en Artes Plásticas y Visuales de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Egresado del Taller de Escritores de la Universidad Central (TEUC).

RESUMEN

En 1995, al sobrevolar los suburbios londinenses, a Hans-Ulrich Obrist se le ocurrió hacer una nueva interpretación de *Do it* —un proyecto que anteriormente había sido televisivo y había involucrado museos—, realizando una versión doméstica. Ahora, de alguna manera, el resultado de las instrucciones que divulgaba pasaría a ser íntimo, se exhibiría silenciosamente en el interior del hogar. *Do It* busca que las propuestas se vean permeadas y transformadas por la cultura a la que llegan. La geografía como elemento creador.

Después de culminar sus estudios de arte, una mujer decide que nunca abandonará el mundo de la producción artística. Sophie Calle y el *Do it* le ayudan a tolerar su vida. *Hágalo usted.*

PALABRAS CLAVES

apropiación, aseo, comida, *Do it*, postproducción, Sophie Calle

RECIPES TO INCREASE WEIGHT (IMITATING SOPHIE CALLE)

ABSTRACT

In 1995, when he was flying over London suburbs, Hans-Ulrich Obrist thought to make a new interpretation of *Do it* —a project that previously had been televised and had involved museums—, making a domestic version. Now, somehow, the result of the instructions disclosed would become intimate, it would be exhibited quietly inside the home. *Do It* seeks for proposals that will be seen as permeated and transformed by the culture to where they arrive. Geography as creative element.

After culminating her art studies, a woman decides never to abandon the world of artistic production. Sophie Calle and *Do it* help her to tolerate her life. *Do it yourself.*

KEY WORDS

appropriation, cleaning, *Do it*, food, post-production, Sophie Calle

RECETTES POUR GAGNER DU POIDS (IMITANT À SOPHIE CALLE)

RÉSUMÉ

En 1995, quand il survolait les banlieues londoniennes, Hans-Ulrich Obrist a eu l'idée de faire une nouvelle interprétation de *Do it* —un projet qui précédemment avait été télévisuel et avait impliqué des musées—, en faisant une version domestique. Maintenant, d'une manière quiconque, le résultat des instructions qu'il divulguait deviendra intime, il sera exposé silencieusement à l'intérieur du foyer. *Do it* prétend que les propositions soient pénétrées et transformées para la culture où elles arrivent. La géographie comme élément créateur.

Après terminer ses études d'art, une femme décide qu'elle ne va jamais abandonner le monde de la production artistique. Sophie Calle et *Do it* l'aident à tolérer sa vie. *Faites-le.*

MOTS-CLÉS

appropriation, nettoyage, nourriture, *Do it*, postproduction, Sophie Calle

RECEITAS PARA GANHAR PESO (IMITANDO A SOPHIE CALLE)

RESUMO

Em 1995, Hans-Ulrich Obrist sobrevoava os subúrbios de Londres e pensou fazer uma nova interpretação do seu projeto *Do it* —um projeto que anteriormente tinha sido televisionado e tinha envolvido museus—, fazendo uma versão doméstica. Agora, de alguma maneira, o resultado das instruções divulgadas passaria a ser íntimo, seria exibido silenciosamente no interior do lar. *Do It* procura que as propostas sejam permeadas e transformadas pela cultura que elas atingem. A Geografia como elemento criador.

Depois de concluir seus estudos de arte, uma mulher decide não deixar o mundo da produção artística. Sophie Calle e o *Do it* lhe ajudam a tolerar sua vida. *Faça-o você.*

PALAVRAS-CHAVE

apropriação, comida, *Do it*, limpeza, pós-produção, Sophie Calle

RURAYKUNA UIRAYANGAPA (SOPHIE CALLE KATICHISPA)

PISIIYACHISKA

Uaranga iskun pacha iskun chungá pichka uatapi, Hans-Ulrich Obrist auata purispa Londinenenses kaj kaugsay ukupi runakunapa uan yuyayma samuska ruray suj musu rimaypa paypa yuyaska *Do it*, chi kaipi yuyaska, ima ñujpamanda yukaskaymi kaurikuskapa uan y yukaska sugllullapi kauchingapakuna, yukaska suj rimaykata uasipi. Chi tukuriy yachiskakuna imata rimaymanda chasa ka yaliypa kay kikinpa, kauachirispá upallalla uku uasipi. *Do it* maskay ima kaj niykakuna kauachispa yaykuypakuna uan sugmatukuypakuna chi kaj kaugsay yuyaypi chayaypi. Chi alpa rijsiypi imata como sujkay ruraykay. Nispa yachaykakuna tukuchispa tukuskayuyaypi suj uarmi niykay mana sakiypa chi Atun Pacha ruraykay tukuskayuyaykaypi. Sophie Calle chi uan *Do it* le charikuna apaypa kamba kaugsay. Kam kiken ruray.

RIMAYKUNA NIY

Do it, kichuymanda, mikuy, ñujpayka-rurachiska, pichay, Sophie Calle

Recibido el 27 de agosto de 2009
Aceptado el 2 de noviembre de 2009

Desayuno

Pan

Algunas personas compran el pan para el desayuno la noche anterior. Si usted es de esas, cuando esté en la panadería siga hasta la casa a la primera persona que pida lo mismo que usted. Si la casa está muy cerca, escóndase tras algún poste o materia hasta que vuelva a salir. En caso de que esté lloviendo o que usted tenga sueño, como castigo cómase lo que pidió en la panadería.

Leche

Si tiene leche en casa espere a no tener. Diríjase a un centro de ordeño e intente seducir a algún funcionario para conseguir leche gratis. Si no lo logra, cómprela en una tienda.

Huevos

Sáqueles la yema, para que hagan juego con la demás comida blanca.

Medias nueves

Compre galletas tipo "Saltinas" y únteles mantequilla (antes de comprar la mantequilla levante la tapa para ver cuál es más blanca). Si está en el trabajo, cargue junto a las galletas un recipiente con batido de banano.

Almuerzo

Cómo preparar el almuerzo

Arroz (1 libra)

En una olla mediana ponga aceite, tres cucharaditas de sal y un pedazo de cebolla. Cuando la cebolla esté dorada, agregue cuatro pocillos grandes de agua y espere a que hierva. Cuando el agua alcance el punto de ebullición, destape la bolsa de arroz en una de las esquinas y deje caer todos los granos en la olla (si es Roa,

el empaque dice que no es necesario lavarlo), espere a que se seque. Si la estufa es de gas u otro sistema de combustión, baje la llama y ponga la laticia que venden para que la leche hierva sin regarse y para que el arroz no se pegue. De no tenerla, ponga una lata grande de sardinas desocupada entre el fuego y la olla. Si la estufa es eléctrica, sólo mueva el botón y déjelo en bajo.

Pasta en salsa de cebolla (1 libra)

Asegúrese de tomar una olla en la que quepa una libra de pasta y adicione una cucharadita de sal, una de aceite, colas de cebolla y una cantidad de agua que garantice el sumergimiento de la pasta. Cuando empiece a hervir el agua, destape el paquete de pasta y no la parta. Deje hervir la pasta por ocho minutos. Si tiene las uñas largas (tanto hombres como mujeres), cuando considere que ya está, saque una pasta con un tenedor y entiérrele la uña hasta romperla. Donde realizó la incisión, agudice su visión para ver si hay un puntico blanco en el centro, si lo tiene, aún le falta. Si no tiene las uñas largas, tome entre sus dedos una pasta y tírela hacia una superficie lisa vertical: si se pega, no sé qué significa.

La salsa

Si tiene mucha paciencia, pique seis cebollas cabezonas en pedazos pequeños. Cuando termine de secarse las lágrimas, ponga en un sartén un poco de aceite y sal al gusto, cuando huela a guiso, adicione leche y deje hervir por varios minutos.

Si no tiene paciencia, parta las cebollas en pedazos grandes y póngalos en el fuego con un poco de aceite y sal, cuando huela a guiso, introduzca las cebollas y la leche en el vaso de la licuadora, póngala a funcionar hasta que el sonido de la licuadora sea fluido y no se tranquen las cuchillas. Poner el resultado a fuego lento a hervir por varios minutos. Revuelva la salsa con la pasta.

Las papas

Pele papas y póngalas a hervir en agua con sal y colas de cebolla. Cuando considere que están listas, con el mango de una cuchara pinche una de las papas que

esté encima, si se rompe ya está, si entra con suavidad, también ya está. Este tipo de preparación de papas es llamada: papas al vapor.

El pollo (pechuga)

Lo puede poner en la misma olla con la pasta, o lo puede poner a hervir en otra olla con agua, sal y colas de cebolla. Si lo pincha con un tenedor y sale sangre no está. Dejar hervir más tiempo.

Cuando esté listo, desmechar y mezclar con la salsa, o sacar varias porciones y servir rociando un poco de salsa.

La sobremesa

Ponga en la licuadora un banano, leche y azúcar. Obtendrá un batido de banano. Si no quiere batido, compre una guanábana y haga jugo.

Onces

Se puede repetir lo de las medias nueves, a:

Leche caliente con banano

En un recipiente ponga la leche que se va a tomar, póngala en el fuego y cuando esté caliente, sírvala en un pocillo, pele el banano y cómaselo. El banano puede picarlo en pedazos y servirlo en un plato.

Cena

Recaliente lo que quedó del almuerzo. Si se comió toda:

Arroz

Véase el almuerzo.

Papas con mayonesa

Pele las papas y póngalas a hervir en agua con sal y colas de cebolla. Cuando considere que están listas, con el mango de una cuchara pinche una de las papas que esté encima, si se rompe ya está, si entra con suavidad, también ya está. Agregue mayonesa y revuelva para

garantizar que todas las papas se unten. Si las acompaña con pollo, se podría llamar a esta preparación: plato frío.

Si desea otra cosa en lugar de pollo:

Huevos sin yema

Si es experto, rompa el huevo con una sola mano. Si quiere hacerlo como profesional y no puede, practique. Si no le interesa hacerlo como profesional, hágalo como pueda.

Mi vida

Culminé mis estudios de artes plásticas en 1995. Cuando salí, me presenté a varias convocatorias y no pasé en ninguna. Mis propuestas esperaban un lugar dónde ser exhibidas y se quedaron esperando. Trabajé como secretaria en una oficina de abogados hasta que uno de ellos intentó sobrepasarse conmigo. Llamé a varios de mis amigos y todos tenían trabajo, o al menos pareja. Pasé varias hojas de vida a colegios y de ninguno llamaron. Amplié el campo laboral y presenté varias entrevistas. Sorpresa, tienes el empleo, vas a ser mucama.

El Hotel Dann me quedaba a una hora de la casa, así que decidí aceptar el puesto de interna. Tenía que levantarme a las 4:00 a.m. para esperar que alguien se levantara y correr a tenderle la cama. Usaba el uniforme que debería ser discreto y, sin embargo, algunos de los distinguidos huéspedes del hotel me morboseaban. En fin, todo sea por un salario fijo. *En los tiempos libres no olvides que eres artista y haz cosas*, me decía. ¿Apropiacionismo o postproducción? Tú elijas. ¿Apropiar o usar? Tú elijas. Sophie Calle, hasta mañana.

Después de que me descontaron lo de la estadía, con el dinero restante me compré una cámara fotográfica. La escondía dentro del delantal del uniforme y cuando hacía el aseo de las habitaciones, escudriñaba las pertenencias de los huéspedes y tomaba fotos. Las

personas que van solas a un hotel casi siempre son hombres, si te pillan esculcando su maleta, sedúcelos para no perder el empleo.

En las tardes ayudaba en la cocina. Almorzaba después de lavar la loza, casi a las 4:00 p.m. Te das cuenta de que muchas personas saben utilizar la infinidad de cubiertos que les ponen. Un plato nuevo.

Si nadie mira: un plato y un pocillo nuevos.

Si llega alguien importante, lava el uniforme y pláncalo en la noche para que estés impecable al otro día. Si el jefe de personal te invita a tomar algo, no le digas que no. Si le dices que sí, sólo habla de religión y del deseo de casarte. Esto lo mantendrá lejos. Si insiste y te dice que quiere probar la mercancía antes de casarse, amárralo a una cama y hazle creer que es un juego pasional.

En los días de descanso, visita a tu madre y pídele que te guarde el plato y el pocillo.

Si al sacar el plato y el pocillo el vigilante se da cuenta, sonríte, siempre sonríte. Si te dice que tiene que requisarte, no digas nada cuando te manosee. De lo contrario, perderás el trabajo.

Todos los días levántate temprano y no olvides cambiar la película de la cámara. Si encuentras monedas dentro de algún cajón de la mesita de noche de los huéspedes, toma una, si hay muchas, toma las que puedas, pero que no se note. Si te sirven sopa al almuerzo, lava el plato y no lo rompas.

Un nuevo plato de sopa.

Si llega un extranjero atractivo, di: "Good Morning, mister, welcome to Colombia". Saca a relucir tu educación. Si quieres tener intimidad con el visitante, métete al cuarto sin avisar y ve limpia. Si las manos te huelen a comida o a

productos de aseo, úntate limón y déjalas mucho tiempo bajo el chorro de agua, después aplícate crema.

Cuando alguien haya pedido comida al cuarto y te toque asear esa habitación, aprovecha la oportunidad para esconder una bandeja.

Una bandeja nueva.

No compres crema dental ni jabón, para eso está el hotel. Los hoteles compran esos productos por cantidad. Si encuentras donde los guardan, regálale algo a mamá.

Si te gustó un recipiente pero no sabes qué se sirve en él, no importa, ya le encontrarás función.

Un recipiente nuevo.

¿La adrenalina te gusta? Entonces guarda un plato para mantequilla frente a la jefe de cocina. Si no se da cuenta, coge algo más grande.

Ahora ve por los cubiertos.

Si tu mamá rompe los platos con frecuencia, no importa. Consíguele unos nuevos.

Si tienes una vajilla decente y sesenta y tres rollos por revelar, renuncia. Si el jefe de personal te promete subirte el sueldo para que no dejes el puesto, piénsalo.

Si renunciaste, no consigues empleo y lo único que quieres es comer, prepara recetas monocromáticas como las de Sophie Calle.

Si engordas y no te reconoces frente al espejo, no te preocupes, alguien te está esperando para comenzar de nuevo.

Revela los rollos y manda las fotos a convocatorias de arte, talvez ahí está la salida.