

Julia Balo

cielitax2@yahoo.com.ar

Prof. Sup. en Cerámica. (EMBA Quilmes), Prof. Artes Visuales (IUNA) Diploma Superior en Educación, Imágenes y Medios (FLACSO), Especialista en Educación Superior y Tecnología (ME), Doctoranda FDA, UNLP. Argentina.

Horno de barro: una imagen superviviente.

Lo popular, dar de comer

Clay oven: a survival image.

the popular, give to eat

Resumen

El *horno de barro* es un dispositivo que se utiliza para la cocción de los alimentos, su origen es rural y se rastrea con más de 5 000 años de historia. Sin embargo, al ser construido en contextos artísticos, logra correr el eje contemplativo de la mera cocción del alimento, para constituirse como un *extraño* mojón de implicancias políticas.

Rastrear el origen de este artefacto y cruzarlo con otros planos de conocimiento nos remitirá a una *imagen superviviente* no solo a la crítica de la enseñanza colonial que lo omite, sino a un sistema axiológico del manejo del fuego y a un corpus valorativo de afectos y de resistencias, donde la disponibilidad del alimento nos conducirá inevitablemente a la equidad en su distribución como un bien público; o por el contrario, en su restricción por no proveerlo.

Palabras clave: Cerámica; horno de barro; soberanía alimentaria; imágenes supervivientes.

Abstract

The clay oven is a device that is mostly used to cook food. Its rural origin goes back to more than 5000 years of history. However, if it's built in artistic environments, it turns the contemplative axis of the mere cooking into a strange and politically involved landmark. Tracing the origin of this artifact, and crossing it with other knowledge plans, might point it as a surviving image reference. A reference which survived to the omission of colonial teaching criticism; and to an axiological system of fire management and even to a valuable corpus of

affects and resistances. This is where the food access will inevitably lead us to equity distribution in terms of public good; or, on the contrary, in its restriction when it's not provided at all.

Keywords: Ceramics; clay oven; food sovereignty; surviving images.

Introducción

En general, cuando los ceramistas cargamos un horno se suelen acercan personas ajenas al oficio, nos observan y preguntan lo siguiente: *¿Se pueden hacer unas pizzas ahí, calentar unas empanadas?* Como un arquetipo inamovible, es común que suceda esta relación calor y comida (*arte-come*); también se relaciona con el calor del abrigo conyugal, familiar y ritual-comunitario. El *territorio como escenario*: cuidar el fuego para que no se apague, conservarlo; la provisión de leña disponible: abundante y seca. Se trasladó el fuego americano en vasijas cocidas, utilizando canoas o de a pie. El fuego, como objeto para los horneros, no solo es un elemento privilegiado de posesión del control del tiempo y la temperatura, determinante en la tarea cerámica; se rescatan las construcciones de horno de barro como *dispositivos en tanto organizadores* de un escenario de producción, las técnicas del fuego en espacios públicos para cocer pan, con espectadores presentes y participativos para la fabricación del horno, cocinar comida y también repartirla. De esta manera, constituyen mojones de resistencia e intencionalidad política en el escenario social del arte en la Argentina de 1972, en Buenos Aires, durante 1997 en Entre Ríos y en San Juan durante 2021: lo popular, dar de comer.



Figura 1. Actualización del antiguo método que utiliza piedras calentadas con carbón para cocer churrascos. *Nota.* Jujuy, 1999, foto gentileza Ángela Kolesnik.

¿Cómo está hecho?

Antecedentes

Las primeras cocciones cerámicas se realizaron *a cielo abierto*: colocando las piezas sobre el suelo, rodeadas con bosta, paja, leña y también con tiestos rotos. El combustible debe estar en contacto directo con las piezas y se produce una atmósfera, en general, mixta reductora, por la disposición irregular de las piezas; entonces, el fuego podrá ser impetuoso y rápido, bajo las formas dispersas del combustible amontonado. Aún en la actualidad, las comunidades wichis del NEA continúan con la práctica de hornear con bosta de vaca, y alcanzan aproximadamente 900 °C. En la comunidad *toba*, en el Chaco, se evidencian piezas secadas y horneadas casi directo al sol, situación que las vuelve frágiles y se disgregan. En el Manual del Ceramista, Leach (1981) acotó la práctica de horneado vinculada al contexto de su enseñanza, a la cocción de los alimentos y a la perspectiva de género:

Al final de la cocción las piezas, algunas rojas, otras negras y algunas jaspeadas, como puede esperarse de la cantidad variable de humo a lo que han quedado expuestas en una atmósfera no controlada, se alzan en pértigas. Aquellas que se van a usar con fines culinarios se untan, mientras aún están calientes, con el jugo de ciertas hojas para cerrar los poros. Tal es el origen del horno y podría sugerirse que los rudimentos de cerámica se enseñaran de esta manera en las escuelas rurales. (...) Entre los pueblos primitivos de una gran parte del mundo que no han sufrido alteraciones, la manufactura de las piezas de cerámica está estrictamente en manos de las mujeres. Parece que los hombres las desplazaron en la época en que empezaron a utilizarse hornos y tornos construidos adecuadamente. (p. 272-273)

Cocción en pozo: al cavar un pozo en la tierra, se obtiene mayor temperatura y mejor aislación con el exterior, el fuego es duradero debido a la forma del pozo concentrado bajo tierra. Así, se forma una cámara cerrada y se colocan allí las piezas y el combustible, cerrando todo con una “tapa” de piezas rotas. *El curanto* es una comida cocida dentro de un pozo lleno de piedras redondas calientes, las cuales se intercalan con trozos de carnes, pescado, vegetales y hojas típicas de la zona, luego se tapa con unas mantas de arpilleras (vinculación chilena) y sobre estas se vuelca tierra con palas pequeñas, para que no caiga sobre la comida; esto aún se utiliza en la Patagonia argentina.

Horno Maya en forma de concha marina: las piezas están protegidas por una semiesfera, el fuego circula entreverado por la pared posterior del horno, con una puerta de frente donde se ven las piezas en la quema. De acuerdo con la dirección y la fuerza del viento podría acelerar o apagar la horneada, a veces se cubre con nopales para proteger las piezas y retardar la quema. Esta forma de cocinar tiene vinculación formal y procesal con el *horno de barro* utilizado por los guaraníes establecidos en el límite con Paraguay, quienes lo llamaban *tatacuá* (cueva de fuego) o *pacuá* (hueco del diablo).

El fuego, tanto en la cerámica como en la comida -incluso el calor de la digestión-, está en el centro de estas prácticas; además, la forma del horno (suelo, pozo, semiesfera o cueva) está estrechamente relacionada con la función que cumple en la cocción de la

cerámica o del alimento. La forma del horno también es el contenido de la horneada, dado que *se reactualizan por esta contigüidad en su construcción utilitaria*. Forma y función conforman una unidad tecnológica –*el dispositivo*–, que se desplaza en el tiempo por los distintos territorios americanos, con el uso de los recursos disponibles: piedras, leña, tierra, etc., que son similares tanto para cocer cerámica como alimentos sobre el suelo, en pozo y con reparo del viento.



Figuras 2. A y B Quema a cielo abierto. *Nota.* Encuentro de ceramistas en Las Flores, pcia. Bs. As. Noviembre 2018 Imágenes de mi propiedad.

La práctica del manejo del fuego

“PROHIBIDO PASAR, SO PENA DE MUERTE”

Cartel colocado en la entrada de Sala de Hornos.

Escuela de Cerámica de Bellas Artes “Carlos Morel” Quilmes, Bs. As. (1989 a 2001)

Ambito educativo: para entender ciertos procesos en la cerámica, es necesario recurrir a la historiografía de su enseñanza como encuadre. Se observa un tiempo casi invisible en el gran cuerpo de la historia oficial, el de la cerámica originaria en especial del NOA, abordada en todo comienzo de la Historia del Arte y de la Cultura argentina, y olvidado después salvo honrosas excepciones. Según Belinche (2011):

La imposición a través del sometimiento de la etapa colonial y los intentos de institucionalización de la enseñanza artística desde el siglo XVIII en adelante coincidían en dos cosas. Lo que se enseñaba era el arte europeo y el método consistía básicamente en la repetición. El largo periplo que arrancó con las invasiones había conseguido mantener lejos de las aulas las manifestaciones que portaban algún origen nativo o mestizo. He aquí una de las causas de la crisis actual: la ruptura del arte oficial con la vida cotidiana de la mayor parte de la población del

país. A las aulas, era esperable, no ingresaban las creaciones originales de diaguitas, puelches y querandíes. (p. 116)

Es de mencionar que el tiempo de la cerámica está planteado de acuerdo con la fuente recurrida, o sesgada de manera escindida en su abordaje y, por lo tanto, en su comprensión. Por otro lado, en lo instituido y reproducido por las enseñanzas de las escuelas de cerámica en Argentina, a partir del siglo XX, con centro en Buenos Aires, de la mano del español Fernando Arranz¹, tomando de la cerámica artística y utilitaria de perfil europeo, como estructuradores de los programas de estudio (todas las materias separadas) que desarman en categorías la lógica del oficio cerámico. De ese modo, se parte de un modelo técnico reproductivo con matriz colonial, se obtiene la reproducción de las formas cerámicas, pero no *los fundamentos del conocimiento*.

Es bien sabido que si a las aulas ingresan modelos reproductivos de saberes creados en contextos ajenos, la mecánica de la reproducción conduce a una disociación entre la teoría de su sustento (saber hornear) y la lógica de su práctica aplicada (poder hacerlo), lo que resulta en su significación un eterno préstamo. Alejado del saber original de la cerámica, como lo es el de las primeras comunidades existentes en Argentina, un oficio imbricado con la vida junto al tejido, la recolección y la cría de animales como subsistencia, los alumnos de las escuelas de cerámica desconocen entonces que el respeto al fuego es un respeto enseñado.

Ahora bien, las *Salas de hornos* fueron, normalmente, concebidas en lugares inaccesibles para las instituciones, con puertas cerradas con candados, con personal específico para la carga, horneada y descarga del horno y su esperable evaluación, la ansiedad por ver a lo lejos las piezas crudas apoyadas en los estantes y desconocer los cómo y los cuándo de su transformación en un producto cerámico. La falta de enseñanza y apropiación del vocabulario específico del proceso de horneado deja excluidos de la producción de conocimiento, al desplazar el fundamento tecnológico a una mirada mágica: “Las piezas entran por una puerta con un aspecto y calidad y salen por otra totalmente diferentes”, desconociendo el proceso fundante del oficio.

Entonces, la violenta frase del epígrafe escrita sobre un cartel de papel por quien horneaba en ese entonces –y con la anuencia de todo el personal docente y directivos–, conlleva pensar en la colonialidad del saber y del poder instituidas durante generaciones de cohortes que transitaron por esa escuela de Bellas Artes. La experiencia artística es la experiencia transitada, *vivida* para un real involucramiento subjetivo: no es lo informado por otros, sino lo que la misma persona atraviesa en su proceso de aprendizaje tecno-creativo.

¹ Fundador de la Escuela Nacional de Cerámica en 1933 (Blog ESEA en Cerámica Fernando Arranz, s.f.).

Desde esta perspectiva, la construcción y el uso de un horno de barro, por un lado, y los programas de estudio en las escuelas de cerámica, por otro lado, son dos planos que no se estrechan con profundidad; lo anterior sostiene la colonialidad del saber. Con respecto a ello, Escobar (2004) aportó lo siguiente:

A la hora de considerar lo artístico popular latinoamericano, aparece enseguida el escollo de una carencia: la falta de conceptos para nombrar ciertas prácticas propias y el escaso desarrollo de un pensamiento crítico capaz de integrar las diferentes producciones culturales en una comprensión orgánica. Aunque se parta del bien nutrido cúmulo de conceptos de teoría universal, siempre habrá categorías que, gestadas en otras historias, no encastran en el casillero de experiencias diferentes y deban ser readaptadas o sustituidas en un proceso de inevitables reformulaciones. (p. 39)

Durante la década de los 80, en Argentina, se produjeron cambios significativos desde lo tecnológico, la apropiación no solo de un lenguaje significativo para el oficio cerámico y la investigación, sino de una práctica sostenida en el tiempo de variadas experiencias que comienza con la aparición del *Rakú*² de la mano de Rafael Martín y la manta o la fibra cerámica para los tachos de estas quemas, la adecuación de los esmaltes existentes, la experimentación de nuevos, junto a las pastas refractarias que soporten el choque térmico propio de esta técnica.

Otro aporte que se produjo fue el diseño y la construcción de hornos de baja temperatura de tiro ascendente, con ladrillos rojos comunes, de formas cilíndricas o de panal. Asociar los ladrillos a la manta refractaria permitió elevar la temperatura y, con esto, nuevos aportes a la teoría cerámica –como lo fue el aprendizaje del gres y hasta porcelana–, pues logra sobrepasar la temperatura estándar de los esmaltes cerámicos industriales; además, con el agregado de las atmósferas reductoras que posibilitaron nuevas exploraciones como son los lustres y reflejos metálicos. Estos aportes al corpus cerámico se realizaron, de manera restringida, en talleres privados por su costos y especificidad para su práctica sostenida.

En 1988 se llevó a cabo el 1^{er} Encuentro Nacional de Ceramistas (ENACER) en Puerto Madryn: una organización de ceramistas de todo el país, que justamente se encuentran para compartir afectos, técnicas, problemas y experiencias de sus trabajos en la cerámica durante una semana, con talleres, debates, ponencias, construcciones, asambleas, etc. Estos encuentros se dan con una frecuencia bianual³, en distintas localidades argentinas, aspecto que develará en el tiempo un intercambio anacrónico del saber cerámico entre lo urbano, lo originario, lo tradicional, experimental, etc., retroalimentando a quienes participan, enseñan y aprenden colectivamente.

² Práctica de origen oriental que consiste en cambiar de forma brusca las atmosferas de horneado, produciendo una estética de lo imprevisto y también de participación colectiva.

³ Desde 1988 hasta el último en 2019 en la pcia. de Santa Fe se realizaron 16 ENACERES.

En ese sentido, la descentralización del ENACER opera como una huella decolonial, en tanto sitúa en otros paisajes –en su geografía física y social–, a los organizadores y participantes corriendo el centro de los acontecimientos de Buenos Aires. No obstante, lo que realmente cohesionaba lo sensible y lo racional de estos encuentros es *el protagonismo de lo popular*, que supera con creces, desde su organización *horizontal y transcultural*, los lineamientos liberales elitistas; ello posibilita genuina y accesiblemente *el saber hacer* con acento local, puesto que se utilizan recursos propios del lugar.

Así pues, la idea de atravesar la experiencia como un modo de suspender el tiempo, tomando en cuenta el proceso de trabajo que le otorga al ceramista *un grado de involucramiento*, y la actitud que lo conduce a otras búsquedas e intereses, como lo son los hornos de papel, ensamble con botellas de vidrio en sus paredes, con combustiones mixtas, los hornos escultóricos, etc., como uno de los aspectos más contemporáneo en este tipo de experiencias, y el ENACER como uno de los ámbitos privilegiados para llevarlos a cabo. Es a partir de la numerosa participación estudiantil y docente en las bienales, los simposios y los encuentros de cerámica que las instituciones educativas conjugan e incorporan nuevas prácticas y tecnologías generadas en otros contextos de producción de conocimiento.

El horno de barro como un dispositivo de resistencia

Lo popular, dar de comer. Soberanía alimentaria.

El contexto -tiempo y espacio- es un gran definidor para el arte, al ser *las formas* de los hornos, las que se manifiestan y enlazan el recurso del fuego con los artistas obreros, como hacedores para su realización, siendo el horno una de las formas por excelencia de encerrar el fuego y acumular calor.

1^{er} caso

“Cuanto más escondidos son los puntos de vista del autor, tanto mejor para la obra de arte”.

Cita de Engels por Víctor Grippo (Giunta, 2011)

La acción se inauguró el 23 de septiembre de 1972 en la Plaza Roberto Arlt, la construcción de un horno de barro por el artista Víctor Grippo y el escultor Jorge Gamarra junto al albañil Rossi. La obra formaba parte de una serie de denuncias que venían realizando los artistas que intentaban ocupar el espacio público *para poder decir*, fuera de los salones tradicionales de exposición. Un territorio que pugnó por ser revolucionario, dado que rompió los esquemas tradicionales y conservadores de la élite del arte. Cabe anotar que toda ruptura del orden establecido era recuperada por los artistas como revolucionario, *“un salto al vacío”* en voz de Graciela Carnevale. Víctor Grippo construyó el horno en 1972, previo a la llegada de Perón a la Argentina en 1973; dicho horno fue construido en 48 h

sobre una platea de ladrillos y se cocinó el pan que repartieron caliente entre los paseantes. La policía lo desarmó al día siguiente, razón por la cual solo quedan fotografías del hecho.



Figura 3. Víctor Grippo en el proceso de construcción del horno y repartición del pan. *Nota.* Fotografía tomada de *Grupo CAyC - Dossier*, por G. Sarti, 2013. http://www.cvaa.com.ar/02dossiers/cayc/04_histo_04.php

2° caso

Emilio Villafañe y Luis Pardini, ceramistas de la provincia de Buenos Aires, propusieron construir colectivamente un *horno de pan*⁴ el 10 de febrero de 1997, durante el 6° ENACER realizado en la ciudad de Concordia, Entre Ríos, a fin de utilizarlo en la cocción de alimentos, tal como lo especificó Villafañe en la presentación de las propuestas. En los años 90, menemismo atravesó la industria nacional con la apertura indiscriminada de la importación, lo que ocasionó el cierre de nuestros talleres de producción y, con esto, la merma de las ventas de objetos cerámicos y las fuentes de trabajo. Como lo dijo Emilio Villafañe⁵:

Alguien me lo enseñó hace mucho tiempo... hice muchísimos hornitos porque era la herramienta de cocción, que después bueno... el horno de pan se convirtió en un producto gourmet como suele pasar con todas las modernidades, ¿no? Pero sigue siendo todavía un uso indispensable en ciertos territorios de la Argentina, entonces el construir un hornito de pan era generar un espacio sobre todo de comunión, ahí nos juntábamos a cocinar entre varios, comida para varios... y se contaban historias, y se sabía cómo estaba el otro...y se compartían experiencias... (Comunicación personal)⁶

⁴ En esa oportunidad, se cocinaron en esa misma noche siete colitas de cuadril para celebrar el cumpleaños de Emilio junto a sus amigos y compañeros ceramistas del Encuentro.

⁵ Ceramista docente, ex rector del IMCAEV. Uno de los ceramistas fundadores del ENACER.

⁶ Entrevista personal realizada el 01/09/2021.



Figura 4. Emilio Villafañe y Luis Pardini. Der. Preparación colectiva de la mezcla del pastón. *Nota.* Fotografías de mi propiedad.

3^{er} caso

“La alquimia como transmutación, la alimentación en un mundo desbalanceado con una industria que destruye el medio ambiente, la comunidad y el lugar del artista como generador de contenidos, son algunos puntos que tocan al visitante”.
(Sepúlveda, 2021)

El curador Carlos Godoy (2021), en Museos y Patrimonios Nación, en relación con la acción de Víctor Grippo y Jorge Gamarra en su “Horno popular para hacer pan”, se preguntó: ¿Por qué lo recuperamos en 2021?

Porque constituye una de sus intervenciones más reconocidas a nivel internacional, ya que Grippo es un referente temprano del conceptualismo en el mundo. Casi 50 años después, al recuperar esta acción, la muestra vuelve a poner en evidencia los procesos básicos de cooperación, producción y alimentación. Este trabajo se llevó a cabo sobre la base de material de archivo y de registro de la época, como bocetos, fotografías y anotaciones del artista, además del cuidado y la autorización de los herederos y albaceas de su obra.

Es preciso señalar que la exhibición montada en la casa natal de Sarmiento se inauguró en la provincia de San Juan, en el marco de la Bienal Internacional de Arte Contemporáneo del Sur.



Figura 5. Una actualización de la performance de Víctor Grippo organizada por la Untref – Buenos Aires. *Nota.* Tomado de *Víctor Grippo. Un horno para dos mesas*, por C. Godoy, 2021. https://bienalsur.org/es/single_agenda/307

La convergencia entre estas construcciones tiene una mezcla de ritual, compromiso social y ceremonia de eucaristía: *dar de comer*. La cooperación en la construcción de los hornos se retribuye con la solidaridad al compartir el pan y la carne cocidos *in situ*. Enseñar, recibir una lección de cocción de alguien que posee la experticia de un oficio es casi como una performance: aprender a comer con el otro que decidió la construcción del horno, de la comida y de la cocción. Todo este paso a paso colectivo es fotografiado porque *el acto de cocinar y de comer es efímero*; allí se funde el arte en su rol social.

Claramente, el contexto es el gran definidor estético: en el caso de Grippo, el marco es el de la muestra colectiva “Arte e ideología. CAYC al aire libre”; en cuanto a Villafañe y Pardini, el montaje se da al interior del ENACER y la réplica del 3^{er} caso dentro de la Biental del Sur, donde los participantes espectadores y productores de obra también están vinculados necesariamente por involucrarse: ver, oler y degustar es parte de *la apreciación y el deseo*. Estas relaciones son estéticas, debido a que tienen que ver con los sentidos; asimismo, son políticas debido a que el público que participa gobierna o canaliza los sentimientos como en el arte relacional, la percepción y las posibles reacciones. Estas experiencias reafirman el rol de hacedor del artista y también el del oficio, el artista obrero.

Aunado a ello, se encuentra vigente la Ley de Emergencia Alimentaria, N° Ley 27519, donde el Senado y la Cámara de Diputados de la Nación Argentina, reunidos en Congreso, con 61 votos afirmativos dejaron aprobado por unanimidad el Proyecto de Ley que prorroga la emergencia alimentaria hasta el 31 de diciembre del 2022. El Plan Argentina contra el Hambre se apoya en el fortalecimiento de las acciones que lleva adelante el Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional; además, implica la promoción y el fortalecimiento del acceso a la canasta básica de alimentos (Gobierno de Argentina, 2019).

El horno de barro como una imagen superviviente

¿Es el horno de barro una obra artística? Claro que no, pues como está descrito en el texto, su origen y su uso rural lo traccionan hacia lo culinario. Sin embargo, *los contextos artísticos donde fueron emplazados los hornos y sus creadores logran* correr los límites de las categorías impuestas por la mirada con matriz colonial -de ahí el *extrañamiento*-, donde el horno de barro podría ser interpretado como un hito de transculturalidad, de activismo y de apertura.

Los artistas no solo lo cumplen acabadamente con “el dar de comer”, sino que irrumpen con la construcción del horno en la mirada contemplativa del espectador, es *un acto disruptivo* desplazando la construcción normada, que solo los peones rurales pueden hacer en el campo o en la periferia de la ciudad. Así, nos permiten no solo enlazar el modo en que aparecen las formas del pasado sin la carga folclórica en el presente del arte, como un pasaje de *alimento* del alma y el espíritu esteta, sino también intencionalmente (y literal) al digestivo.

En relación con ello, Corte (2017) escribió sobre la historia de la cerámica originaria en América, y en su descripción, afirmó que esta era de una sola cocción, continúa con la fabricación de vasijas como los cántaros con asas estribo o puente para evitar el derramamiento del agua y el consumo de los alimentos provistos por la naturaleza. De esa manera, vemos que la vinculación entre la fabricación de la cerámica, su cocción y el alimento forman una triada indivisible.

Por otro lado, el ENACER sitúa la acción colectiva-participativa en un contexto específico para la práctica cerámica, realizada por ceramistas de todo el país, quienes incorporan los modos de construir un horno con los mismos materiales cerámicos, siendo recurrente la frase proyectiva: “En mi casa tengo un horno de barro, ¿yo podría hornear cerámica ahí?”; lo que indica *un desplazamiento* en la clave interpretativa de acercamiento al objeto, pero ya prefigurado en el mundo de la producción y el aprendizaje de la cerámica, al margen de la culinaria. Frente al elevado costo de los hornos eléctricos o a gas para cerámica, y/o la falta de entrenamiento para su correcta utilización, podría pensarse que los hornos de barro *son el pliegue crítico* (De Rueda y Guzmán, 2018) que enuncia en la historia de la cultura americana la interpelación a los *modos de conocer hegemónicos* de las Bellas Artes. Es el dispositivo (horno de pan) el que forma parte de la tensión entre tradiciones propias y ajenas por fuera de esa hegemonía.

Finalmente, será interesante promover preguntas de los mismos ceramistas participantes que se mueven -como un rizoma-, con el propósito de romper, o al menos problematizar, el cerco del modelo artístico colonial, al exponer sus contradicciones, como lo es *aprender cerámica sin saber hornear*, que genera no solo el desconocimiento tecnológico imprescindible para la cerámica, sino la omisión, su rescate y el registro de formas supervivientes en Latinoamérica.

A modo de cierre

“Las herramientas del amo nunca desmontarán la casa del amo”.

(Lorde, 2003)

Entendemos que la construcción de un *horno de barro o de pan* en contextos artístico logra correr *los límites* convencionales de las categorías del arte cerámico impuestas por la colonialidad del saber, y ello permite extraer desde la convergencia, por un lado el plano retórico de ser intencionalmente propuestos para dar de comer -un mojón de resistencia contra el hambre-; por otro lado, en su disrupción con el paisaje en lo contextual habitual, llevarnos a las primeras prácticas de horneados que lo preceden desde lo formal y lo tecnológico en las quemas.

Resulta menester señalar que el dispositivo “horno” no sólo rememora la obra emblemática de Grippo, sino que desmonta los imaginarios colonizados en las prácticas artísticas instituidas, lo que permite llegar a las formas y los procesos de cocción de cerámica de las primeras comunidades en América. Actualizar las prácticas cerámicas del pasado como imágenes supervivientes que aún subsisten y se replican en diversas localidades nos lleva a revisar cuáles fueron esos modos de ver, cuáles saberes pugnan por ser vistos, cómo se produjeron y distribuyeron socialmente. El horno de barro funciona, en estos casos, como un *hipertexto* que nos conduce a otro paradigma, desde su construcción y utilización, al confirmar que la historia –en estos objetos– regresa hacia el pasado y a otros contextos, en búsqueda de los argumentos que la interroguen o que, al menos, lo problematicen: ¿Qué hace un horno de pan ahí? Acentuando la circularidad de la historia latinoamericana, intuimos que a partir del rescate de lo superviviente *surjan nuevas tramas* alrededor de otros procesos y formas originarias que han quedado congeladas fuera del sistema arte, las cuales esperan ser recuperadas por los ceramistas.

Referencias bibliográficas

BACHELAR, G. (1966). *Psicoanálisis del fuego*. Alianza.

BELINCHE, D. (2016). *Arte, poética y educación*. Universidad Nacional de La Plata - Facultad de Bellas Artes.

Blog ESEA en Cerámica Fernando Arranz. (n.d.). *Escuela Arranz Blog*. Consultado el 9 de septiembre de 2021. <http://escuelarranz.blogspot.com/>

CIAFARDO, M. (2016). Las imágenes visuales latinoamericanas. El derecho a la contemporaneidad. *Octante*(1), 23-33.
<http://papelcosido.fba.unlp.edu.ar/ojs/index.php/octante/article/view/162>

CORTE, T. (2017). *Aprendiendo wizún. Experiencias y reconstrucción de la cerámica mapuche en Pampa y Patagonia*. Asociación Cultural de defensa y Promoción de las Artes Regionales.

- DE RUEDA, M. D., & GUZMÁN, G. (2018). Modernidad artística y giro decolonial. *Arte e Investigación*(14), 1-8. Consultado el 22 de junio de 2021. <http://papelcosido.fba.unlp.edu.ar/ojs/index.php/aei/article/view/586>
- ESCOBAR, T. (2014). *El mito del arte y el mito del pueblo. Cuestiones del arte popular*. Ariel Arte y Patrimonio.
- FLORES, E. (2003). Lo nacional, lo local, lo regional en el arte Latinoamericano. De la modernidad a la globalización y la antiglobalización. *Huellas*(3), 31-44. Consultado el 8 de junio de 2020. <https://bdigital.uncu.edu.ar/167>
- GARAVAGLIA, E. (1989). *La cerámica, situación y prospectiva*. La cerámica, situación y prospectiva. 2do Encuentro de Ceramistas.
- GIUNTA, A. (2011). *Escribir las imágenes: ensayos sobre arte argentino y latinoamericano*. Siglo XXI editores.
- Gobierno de Argentina. (2019). *Plan Argentina contra el hambre*. Consultado el 27 de septiembre de 2021. <https://www.argentina.gob.ar/argentina-contra-el-hambre>
- GODOY, C. (2021). *Victor Grippo. Un horno para dos mesas*. https://bienalsur.org/es/single_agenda/307
- HERRERA, M. J., & MARCHESI, M. (2013). *Arte de sistemas. El CAyC y el proyecto de un nuevo arte regional 1969-1977*. Fundación OSDE.
- JARA, A. (2007). Experiencias étnicas. Comunidad indígena WICHI. *Arte Cerámico*(10).
- KUSCH, R. (2015). *Anotaciones para una estética de lo americano (1955)*. Consultado el 10 de septiembre de 2019. <https://vdocuments.mx/kusch- anotaciones-para-una-estetica-de-lo-americano.html>
- LEACH, B. (1981). *Manual del Ceramista*. Blume.
- LORDE, A. (2003). *Las herramientas del amo nunca desmontarán la casa del amo*. Editorial Horas y horas.
- MAÑÉ, G. (1992). *Hornos y cocciones. Apuntes técnicos*. Artevida. Jornadas para Ceramistas.
- PACHECO, M. (2012). *Victor Grippo /Homenaje*. Catálogo MALBA Fundación Constantini.
- SARTI, G. (2013). *Grupo CAyC*. Consultado el 20 de septiembre de 2021. http://www.cvaa.com.ar/02dossiers/cayc/04_histo_04.php

Senado y Cámara de la Nación Argentina. (2019). Ley 27519 de 2019. [Emergencia Alimentaria Nacional]. Buenos Aires, Argentina.

SEPÚLVEDA, M. (2021). *Una mirada sobre el hambre y el arte a partir de un homenaje a la obra de Victor Grippo*. Consultado el 21 de septiembre de 2021. <https://www.telam.com.ar/notas/202108/565909-grippo-san-juan.html>

VILLAVERDE, V. (2014). *Arte cerámico en Argentina: un panorama del siglo XX*. Maipue.