

# L I Q U E N

Igual me meto en camisas de once varas, pero ahí voy a intentar decir algo entre derivas. Se vuelve a poner de moda hablar de precariedad, una moda constante, nada de pasajera, porque por triste que parezca, arte, profesionalización y precariedad parecen ir de la mano en este país y momento (cada vez más extenso). Como nos suele pasar a muchos, después de una temporada viviendo exclusivamente de ingresos en arte (y todo lo que ello puede abarcar, sabemos que nos inventamos lo que sea), estoy en el sector de la hostelería otra vez. No se por cuanto tiempo, ni como voy a plantear el futuro en cuanto a esto, pero ahora mismo, es mi realidad presente. Hablo desde un caso particular, pero sabiendo que es el caso de muchos y muchas.

Hace unos días leía el artículo de Bea Espejo en el cultural ¿de qué viven los artistas?, esto más una conversación anoche hasta las tantas con mi jefe y compañeros de trabajo nuevos, está marinando lentamente el tema. Leyendo el artículo me enfadaba, estoy harta de enfadarme (es un enfado triste además). A ratos me deprimó porque no logro entender como funcionan las cosas y como hay gente tan dotada y potente que invierte en cultura, que no es capaz casi ni de subsistir. Como dice mi querido David Bestué en el artículo, estoy con él en el punto de diversificar el trabajo, sacar el dinero de otro sector que sea completamente diferente para dejar a la producción artística con menos presión económica, pero esto es a la vez un cuchillo de doble filo. Este hecho en mi caso particular, ayuda y ha ayudado muchas veces a la producción. Pero luego, un día cualquiera, llegando cansada a casa, teniendo ya casi 30 años, me da el bajón y pienso: ¿Cómo puede ser que el sistema no pueda gestionar esto de otra manera? ¿por qué me veo obligada a tener una jornada de 12 horas 7 días a la semana? (me refiero a la combinación arte + otra profesión de subsistencia). ¿Sería muy loco pensar que merezco un sueldo aunque muchas de las ideas y proyectos no vean su fruto en una institución que pague por ellos? Pienso que no, pero entonces habría que cambiar primero lo que entendemos por trabajo, o es más, cambiar la palabra trabajo. Si el trabajo es sólo aquello que se ve reflejado en un sistema del capital, pues quedarme leyendo en casa, no entra en el concepto. Si nos vamos al concepto de trabajo entendido por Marx, ahí aún podríamos estirar del hilo y ver el trabajo como un fin en si mismo sin necesidad de una repercusión económica, pero si ahora nos ponemos a hablar de Marx, el texto se me va... Volvamos.

Según lo que se entiende por trabajo hoy en día, estos quehaceres “no-productivos” sólo se entenderían como tal en el caso en que ese conocimiento adquirido saliese y se invirtiese en una comunidad, en formato workshop u obra por ejemplo. Pero eso es mucha presión y además ya estaríamos hablando de otro trabajo y tiempo invertido en preparar ese workshop u otra cosa, así que no funciona el argumento. Pensándolo mejor, si a tu lectura le añades el concepto investigador, entonces adquiere otro nivel y cobra sentido durante un tiempo, no? Si que puedes ser pagado por ser un investigador, pero entonces tus procesos y avances se tienen que ir mostrando, se tiene que entrever ese proceso de investigación. Esta diferencia entre persona que lee y se nutre, que siendo claros, es también un investigador, esta diferenciado de ese investigador profesional avalado por una

universidad. Hay bibliotecas en las que incluso tienes que demostrar ser un investigador institucional para acceder a según qué material...

Pero sigamos removiendo la perola. Mi trabajo de subsistencia, a épocas me da energía, ambos quehaceres se complementan a la perfección, arte y hostelería como hongo y alga en líquen. Esa simbiosis en la que un elemento sobrevive gracias al otro y viceversa con un trato del 50%, cosas bonitas de la naturaleza. De acuerdo con el carácter de esta asociación, se pueden distinguir numerosos tipos estructurales de líquenes: desde los más simples, donde hongo y alga se unen de forma casual, a los más complejos, donde el micobionte y el ficobionte dan lugar a un talo morfológicamente muy diferente a aquel que forman por separado, y donde el alga se encuentra formando una capa bajo la protección del hongo. (Esto lo he sacado de wikipedia). Entonces, por mucha simbiosis perfecta, siempre existen derivas en esta dualidad. Arte como hongo y hostelería como alga.

En uno inviertes todo ese proceso de ralladura y reflexión mental, de encierro en ti misma, mientras que en el otro inviertes en ser un ser más social, en ese de ti hacia fuera. La hostelería es un trabajo bastante automático que te obliga a no pensar en ese proyecto en que estás encallada, o en ese concepto que no acabas de entender... básicamente no te da tiempo a pensar más allá de lo social y mecánico. Esto muchas veces es maravilloso. Aunque luego, un día sin saber muy bien por qué, entras en un bucle existencial. Te ves leyendo sobre pedagogía, ensayando a horas intempestivas, divagando entre apuntes y dibujos, disfrutando de ello pero agobiándote a la vez porque no tienes ese tiempo valioso, ese tiempo que perder. Los horarios se acortan y muchas veces tienes que parar a pensar en cuál de los dos trabajos estás invirtiendo más energía. Es fácil caer en la estabilidad de un trabajo que te da dinero de manera regular y abandonar poco a poco lo otro... Pero ahí es dónde hay que hacerse la fuerte. Si quieres seguir siendo fructífera en lo que consideras tu profesión, debes sacar esa energía mental de dónde sea. En momentos se te llega a pasar por la cabeza, y si dejas el arte y curro y ya está? Una vida tranquila, sin mucha responsabilidad, un sueldo ¡ UN SUELDO ! ... incluso te convences durante un instante, pero amigos creedme, eso te acaba consumiendo. Cuando tienes un sueldo cambias un poco tu hábitos de felicidad, o bueno, al menos a mi me pasa. Qué bien, ahora puedo comprarme aquellos zapatos que tanto me gustan (felicidad momentánea) y puedo salir a tomar birras y cenar fuera sin sufrir (felicidad ilusoria). Pero todo eso se desvanece demasiado rápido. Coleguis, es una tapadera. Entrás fácilmente en ese sistema del consumo para la felicidad, y es fácil eh! Pero después de un tiempo así, cuando de pronto sale esa idea para un proyecto nuevo o tienes un ensayo con tu banda de esos de comerte el mundo, piensas: esto, esto es lo que me da la energía y me hace realmente feliz.

Al principio he comentado la conversación con mi jefe y compañeros de trabajo. Volvamos a los ingredientes de esa conversación. En un momento él me dice: ¿me podrías decir un trabajo que sea más completo que la hostelería? su argumento era bastante imbatible, contando que él hablaba desde una posición

con mucha más responsabilidad, la de propietario. Decía: debes saber idiomas, tener empatía, saber negociar, saber de contabilidad, tener sentido de la estética, saber de comida, no tener miedo a innovar... y la verdad es que sí, no pude no darle la razón. La hostelería es una profesión completísima, y es por eso en parte que la disfruto. En Barcelona estamos muy acostumbrados a que realmente no exista la profesión de camarero. Al ser un trabajo de horarios flexibles que deja cierto margen a tus otros quehaceres, la profesión está llena de gente no profesional en el sector. Esto cambia en otras ciudades como por ejemplo en Madrid, donde es más fácil encontrar a camareros de edad avanzada que llevan toda la vida en ello. En general, aquí encuentras a camareros con caras mustias que no le ponen pasión a su trabajo. Y os digo, que hay que estar hecha de una madera especial y dura, de roble por lo menos, para aguantar todo tipo de cosas en la hostelería y seguir sonriendo. Un día, hablaba con una buena amiga comisaria de arte que me decía que ella nota mucho los artistas que son o han sido camareros. Según ella, éstos tienen una manera diferente de gestionar los proyectos, de tratar a la gente y viven menos en una nube conceptual. Ser camarero te hace tocar de pies en el suelo, te lleva a otra realidad y te enfrenta a ella. Te das cuenta que tus amigos del sector cultural y sus opiniones son un margen muy pequeño de la sociedad, te das cuenta de que vives en la periferia de la opinión. Estar en una mesa con tus compañeros camareros y cocineros y ver a qué nivel de opinión vivís realidades completamente diferentes, o tener clientes que vienen cada dos días y no les supone nada gastarse el dinero con que tú vives dos semanas...

Muchas veces tengo dos opciones en cuanto a divergencia de opiniones en una mesa con gente diversa, y yo ya hace tiempo que no libro batallas perdidas de antemano. Lo digo por la conversación eterna de hacer entender a la gente que esto de ser artista es una profesión y tal, es tan cansado... pero por otra parte siento que si se ríen en mi cara cada vez que digo que soy artista y me callo, me estoy desvalorizando a mi misma, y no solo a mi misma. O que si me invento otra profesión para no dar explicaciones estoy esquivando mal el tema. Ser artista y feminista a la vez puede ser duro y cansado en según qué contextos, sobretodo en ambientes de hostelería donde encuentras personal básicamente masculino.

Retomo la pregunta que me quedó sonando en la cabeza y que en ese momento, entre birras y a las tantas no fui capaz de contestar: ¿me podrías decir un trabajo que sea más completo que la hostelería? Pues tengo la respuesta, el arte. Los que trabajamos en el sector sabemos que: debemos saber inglés "AN ARTIST WHO CANNOT SPEAK ENGLISH IS NO ARTIST"\*. Ser creativos (esto se da mas que por supuesto), saber escribir bien (proyectos de convocatorias), tener una opinión crítica en cuanto a muchos aspectos, haber leído casi de todo, ser buenos en el trato humano (reuniones con instituciones, entrevistas de preseleccionado, trabajo en equipo), saber de contabilidad (facturas, presupuestos), no tener miedo al riesgo, saber de montaje en una exposición, saber de oratoria (simposios, clases)... and so so so on. La única diferencia palpable que realmente se manifiesta entre ambas profesiones es el capital con el que juegas. En el circuito cultural obviamente también se cuenta con dinero, pero si alguna de tus cualidades falla en un momento, esto

más que nada repercute en ti, en tu futuro y en tu ego. En un negocio donde lo importante es generar capital monetario (entre pasión), si estas cualidades fallan, se te va todo al garete y es digamos, un poco más percal y más notable físicamente, puede que tengas que cerrar el negocio. Digamos que uno juega más con un capital simbólico y el otro con un capital monetario.

Entonces llegamos al título, arte y hostelería. ¿Profesiones complementarias? Siempre podemos darle un toque de humor al asunto como hacen los amigos de El Mundo Today diciendo que la carrera de bellas artes enseñará, en el nuevo plan de estudios, a dibujar en la espuma del café para esos alumnos que acaben de camareros... hahahaha. Perfecta ironía crítica.

<http://www.elmundotoday.com/2016/04/la-carrera-de-bellas-artes-ensenara-a-dibujar-figuras-en-la-espuma-del-cafe-para-los-alumnos-que-acaben-de-camareros/>

Hablando de cafés acabo de recordar que una vez, hace años ya estuve escribiendo algo a cerca de arte y hostelería, conceptos varios que ligué cuando un cliente me dijo "no mires los cafés". Yo no hacía mucho que estaba trabajando en el sector, y los cafés dan medito, además de que si se te caen la lías mucho, te quemas. Yo me dirigía hacia él con dos cafés solos cuando éste me dijo: ya verás que si llevas los cafés en la mano y caminas recta hacia delante sin estar pendiente de ellos, estos nunca se te van a mover. Me parecía misión imposible, pero lo intenté. Descubrí que tenía toda la razón, un consejo de esos súper útiles. Me pareció tan fascinante algo que era una tontería que le di unas cuantas vueltas al tema, extrapolándolo a otros ámbitos y magnitudes. Lo ligué con la toma de conciencia al realizar una acción. Cuando estás tan pendiente de algo y concentrado sólo en eso, muchas veces no consigues que fluya por la demasiada presión que le ejerces. En cambio, esa misma acción con una consciencia totalmente corporal, no tan mental fluye a la perfección. Es como que tu cuerpo sabe que eso está ahí, pero que no le hace falta que pongas todos los sentidos, si estos van hacia otro lado, es cuando te sorprendes y ves que eres capaz. Es lo mismo que cuando encestas el papel en la papelera haciendo un rebote en la pared y nadie está mirando, y cuando lo quieres enseñar a tus colegas ya nunca más sale... casualidad, quizás, pero también presión no ejercida en la acción.

Entonces, podríamos decir que tener un trabajo de subsistencia ejerce menos presión en creatividad y proyectos artísticos y estos hacen que todo fluya mejor? Mira, la verdad es que no lo sé. Lo que sí sé es que estos contrastes, en mi caso particular son a veces necesarios para ordenarme y no quedarme flotando entre aire esponjoso de yuzu con pétalos de violeta. A ver qué nos depara el futuro.



\*Pieza de MLADEN STILINOVIĆ que se encuentra en la colección del MSU en Zagreb, Croacia.