

# Territorios desplazados: autorreferencialidad y crítica en el teatro argentino actual<sup>1</sup>

Beatriz Trastoy

Gran parte de la producción teatral argentina de los últimos veinte años parece haber dejado a un lado la preocupación política y social, propia de décadas anteriores, para centrarse en cuestionamientos metaescénicos de impronta posmoderna, que ya no pretenden reflexionar sobre los personajes y sus acciones, sino sobre el teatro y, por extensión, sobre el arte en sí mismo. La tematización de las diferentes instancias del quehacer teatral permite, por un lado, la puesta en crisis tanto de la teoría y la práctica teatrales, como así también de la conflictiva relación que las vincula; y, por otro lado, se manifiestan como metáfora de tales cuestionamientos. Esta nueva tendencia autorreferencial produjo y produce necesariamente modificaciones en la lectura-interpretación de los espectáculos y, aún más, en las estrategias escriturales del discurso crítico que da cuenta de ellos, en la medida en que disemina en la escritura dramática y en la puesta en escena especulaciones teóricas antes limitadas, casi exclusivamente, al ámbito de los estudios académicos.

Intentar explicar algunos aspectos de dicha perspectiva autorreferencial dominante supone examinar qué la caracteriza; es decir, cómo se instrumenta en escena; si existen tendencias internas diferenciadas en cuanto a sus tematizaciones, a sus modalidades procedimentales o a sus perspectivas ideológicas; qué se debate en ella y a quién o a quiénes está dirigida. Para ello, sin afán taxonómico ni, mucho menos, pretensión de exhaustividad, puesto que el teatro argentino de las últimas décadas — en particular, el que corresponde a la ciudad

de Buenos Aires— es un campo extremadamente prolífico y variado, nos limitaremos a comentar el particular tratamiento teatral en sentido amplio de la comida y sus variantes, a modo de ejemplo de dichas modalidades autorreferenciales dramáticas y escénicas que consideramos novedosas en el teatro argentino desde mediados de los 90 y representativas de nuestra lectura del nuevo direccionamiento autorreferencial que redefine y modifica las tradicionales incumbencias específicas de la creación y de la crítica teatral.

La comida y sus variantes asumen una creciente importancia en la escritura dramática y escénica del teatro que nos ocupa, en tanto postulación autorreferencial del hecho teatral. No me refiero sólo a la metaforización de la comida, a la manera de *Cocinando con Elisa* (1997) de Lucía Laragione, en la que detrás de la supuesta iniciación en los secretos del arte culinario, se configura una historia siniestra de poder, sometimiento y horror, sino, mucho más concretamente, me refiero a la comida y a la bebida reales que consume el espectador antes o durante el espectáculo. Esta modalidad culinaria tiene matices y gradaciones diferentes que van del simple refrigerio (la copita de *limoncello* ofrecida en *Cortamosondulamos* (2002) de Inés Saavedra; la infusión de menta o el vasito de *cognac* servidos en la auténtica cocina de la casa-fábrica en la que se representaba *Alicia murió de un susto* (2003) de Mariana Chaud y Moro Anghileri, también directora de la obra; las picadas, cuyos ingredientes armonizaban con la temática de las obras *Tres filósofos con bigotes* y *Mi*

*mamá y mi tía*, de la serie Archivos (2004) creada por Vivi Tellas, hasta la cena completa que degustan los espectadores y que, en algunos casos, comparten con los intérpretes.

La consumición obligatoria y, a veces, el permiso para fumar durante el espectáculo, que caracterizan al *café-concert* y que lo diferencian de las salas teatrales convencionales, se reformula y refuncionaliza con respecto al modelo popularizado en los años 70. Así, algunos espectáculos de narración oral incorporan el consumo de comidas o refrigerios: en *Cuentos en noches de verano o de invierno* (según las estaciones), entre 1990 y 1994, se servía una cena completa durante el desarrollo de la función. Con el nombre de *Cuentos de amor a la hora del té*, el mismo espectáculo (que incluía la mencionada infusión acompañada de masas) se desarrolló durante 1995 en el teatro Lasalle de Buenos Aires. Asimismo, en otros espectáculos de narración oral no sólo se comían espagueti o té con tortas, según los casos y los horarios de presentación, sino que la estructura de los mismos se organizaba según un menú que el público elegía libremente y que, por lo tanto, hacía que cada función fuera diferente de todas las demás.

La modalidad de *café-concert* —pero con oferta de un menú temático— se plantea en *Faldas Largas* (2000), escrita por Rolo García y Mario Vidolletti, también intérprete y director, en cuyo texto sólo se emplea la vocal “a”. De acuerdo con este principio constructivo del texto, el público consume solamente *tartas, papas, rabas, tapas, pan*. En *El humor después de los 30* (2000), basado en tres cuentos de Roberto Fontanarrosa, se ofrecía un plato de espagueti para convocar reminiscencias de almuerzos domingueros de campeonato, ya que la temática del espectáculo estaba vinculada al fútbol y a la sobreprotección materna. Del mismo modo, José María Muscari, autor, intérprete y director de *Shangay [sic]—Té verde y sushi en 8 escenas* (2004), ambienta la ruptura de una pareja gay en el marco de un restaurante chino. Los espectadores saborean en sus respectivas mesas maní japonés, *sushi, champagne* y té verde, mientras escuchan los avatares de la discusión y visualizan momentos de la historia erótica de los amantes.

En esta misma línea de incorporación escénica de la comida se plantean modalidades más suculentas y participativas, como los simulacros de celebración de bodas. Carlos Furnaro y Pablo Sodor, quienes antes habían producido *Tamara* (1990) de

Krinzac y Rose, dirigida por Baccaro, donde se ofrecía cena con champagne, presentaron *Fiesta de casamiento* (1993), en la que una endeble trama dramática daba lugar a la puesta en escena del ritual propio de una fiesta de boda: se cenaba, se bebía, se bailaba, se sacaban las tiritas de la torta, se repartían *souvernirs*. Con similar estructura participativa, *El casamiento de Anita y Mirko* (2003) dirigido por Corina Buschiazzi y Ricardo Talento, integrantes del grupo comunitario Los Calandracas, es una experiencia de teatro barrial de la que participan cincuenta actores no profesionales de todas las edades y en la que el precio de la entrada incluye un plato sencillo y optativo, bebida y torta de casamiento. En ambos casos, el público asumía el rol de invitado a la boda y participaba activa y voluntariamente, interaccionando con los actores.

Tan horizontal como las fiestas de bodas mencionadas, aunque más íntimamente participativa, resulta *Derechas* (2003) de Bernardo Cappa y José María Muscari, también director, espectáculo en el que el público comparte la cena —empanadas, vino, helados— sentado a la misma mesa con los diez personajes (cinco madres de entre 60 y 70 años, y sus respectivas hijas), mientras se desarrolla una historia de intrigas y resentimientos que encubre el verdadero conflicto de las mujeres: el reclamo de la herencia de Eva Perón.

Otra de las estrategias usuales vinculadas a lo culinario fue la de cocinar en escena y servir a los espectadores los platos realizados. Tal es el caso de *El cocinero (historia brutal de la comida)* (2001), de Pablo Alarcón y Carlos Nine: mientras el protagonista preparaba salmón ahumado y panecillos caseros aromatizados con rúcula, que luego él mismo servía y que los espectadores acompañaban con buenos vinos, se comentaban recetas históricas famosas como las tortas fritas de Mariquita Sánchez de Thompson, el pastel de papas de Perón o la pizza con *champagne*, emblema político de la década del 90. En esta misma línea, también son destacables los siete únicos platos de guiso de lentejas que se cocinaban como parte de la historia narrada en *Cardenal (el fullback de los sueños)*, versión libre del grupo Trampolín de San Carlos de Bariloche (Río Negro) sobre *Rojos Globos Rojos* de Eduardo Pavlovsky, presentado en la Fiesta Regional de Teatro de Trelew, 2003, del director Adrián Beato, platos que luego eran compartidos a cucharadas por la totalidad de los espectadores.

Las muy variadas formas de incorporación de la comida y de las percepciones asociadas —gustativas, olfativas e, inclusive, táctiles, como también sucede en el llamado teatro *oscuro*, en el que la ausencia total de iluminación es suplida por otros estímulos sensoriales— reciben un tratamiento dramático y escénico cuyo análisis detallado, aunque indispensable, excedería los límites establecidos para el presente trabajo, permite elaborar, si no conclusiones, al menos algunos lineamientos que, desde luego, exigen ulteriores investigaciones en torno de mi hipótesis inicial, es decir, la idea de que la mirada autorreflexiva que caracteriza las diferentes tendencias de la renovación teatral argentina surgida y desarrollada desde mediados de los años 90 desplaza especificidades discursivas, en la medida en que pone en escena especulaciones teóricas antes reservadas al ámbito de la crítica periodística y de los estudios académicos.

En principio, la insistencia en incluir aspectos gastronómicos en los espectáculos de narración oral escénica se debe, quizás, a las características mismas de un género sumamente reciente en nuestros escenarios, ya que surge a fines de los 80, y que, por lo tanto, es poco conocido y escasamente valorado por el gran público, por la crítica especializada e, inclusive, por algunos de sus propios realizadores. En efecto, Aldo Barbero, uno de los integrantes del elenco de tales espectáculos, considera que la tendencia creciente a incluir lo gastronómico pretende atraer en especial a los matrimonios de mediana edad, para los cuales hay una restringida oferta teatral<sup>22</sup>. Tal afirmación conlleva la implícita idea de que las comidas o los refrigerios intentarían completar ciertas —supuestas— deficiencias de un género injustamente considerado menor, como así también atraerían a espectadores masculinos, frecuentemente reacios a oír cuentos. La problemática de género (sexual) parece involucrarse con la problemática de los géneros (teatrales) y desplegar así múltiples significaciones de alcances sociales y económicos.

En el caso de las mencionadas modalidades participativas, el espectador es doblemente invitado: a la fiesta y al espectáculo teatral, por un lado, y, por otro, a construir un rol, a delinear un personaje acorde con la temática y con la estética de la obra, a ser, en fin, en tanto actor, su propio dramaturgo y su propio director de escena. Asimismo, los espectáculos en los que se cocina en escena y en tiempo real, le proponen al público no sólo esperar la comida que se le servirá, sino ser consciente, a través

de los olores percibidos, de cada una de las distintas etapas de su elaboración. Por analogía, se le recuerda así al espectador que lo importante no sólo es esperar —a la manera tradicional— el final de la obra, la resolución de los conflictos, sino ser capaz de apreciar mejor, de disfrutar más los resultados, de reflexionar sobre los pasos del proceso creativo que, como los platos degustados, comparte emocional y sensorialmente con los creadores y con los otros espectadores.

En las dos obras de Muscari, *Derechas* y *Shangay...*, además de la comentada y más obvia propuesta participativa, la comida despliega otros sentidos vinculados a diferentes ideogramas de alcances sociales e, inclusive, políticos. Las guirnaldas de lamparitas y triángulos de papel multicolores y las banderas argentinas que decoran la sala en la que se desarrolla *Derechas* remite a los festejos vecinales, a aquellos que solían realizarse en los clubes de barrio, en los comités políticos o, tal como parece sugerirse en la obra, en las unidades básicas del Partido Justicialista. En consonancia con este ambiente popular, las empanadas servidas a los espectadores no sólo conllevan una marca específica de región cultural, un imaginario de etnicidad, sino que, junto con locros y carbonadas, son emblema de la cocina argentina de mujeres por oposición al asado que, en tanto preparado por hombres, devino símbolo de la masculinidad, auténtico orgullo gastronómico de los argentinos elevado al rango de comida nacional<sup>33</sup>. El *género* se problematiza esta vez en la comida como marca de tradición y discriminación. Por otro lado, las empanadas, con su carga simbólica, refuerzan y, al mismo tiempo, parodian la iconografía del Partido Justicialista que, con astucia y voluntad manipuladora, al hacer propios los colores de la bandera nacional, buscó erigirse en la ideología política argentina por antonomasia. El “derechas” del título aludirá, entonces, tanto a la supuesta rectitud moral de madres e hijas, cuyo enfrentamiento repite los conflictos entre verticalismo pertinaz y trasvasamiento generacional que agobiaron durante décadas al peronismo, como así también al baldón filofascista que tradicionalmente se le atribuyó.

Una importante clave interpretativa de *Shangay...* radica también en la comida, que se encuadra en el desborde plurisémico de la moda del *kitsch* orientalista. Las mixturas culturales (apología de la *new age*, posters de imágenes de la Sagrada Familia con rasgos asiáticos; argentinas que se hacen

pasar grotescamente por *geishas* japonesas en un restaurante chino; el muy argentino maní japonés, inexistente en Japón), más que resultado de un proceso de asimilación étnica, remiten a las imprecisiones habituales en el imaginario porteño referido a la especificidad cultural de los extranjeros<sup>44</sup>. En efecto, dichas mixturas parecen repiten paródicamente el gesto simplificador e indiscriminado con que el criollo de principios de siglo designaba a los miembros de las colectividades de inmigrantes, gesto que se transformara en uno de los recursos cómicos fundamentales de los sainetes. Actualmente, los taiwaneses, chinos continentales, coreanos, japoneses, tahilandeses y vietnamitas representan para los argentinos culturas apenas diferenciadas y diferenciables, ignoradas y hasta despreciadas, mera proliferación de rostros de ojos rasgados, supermercados barriales y restaurantes exóticos, cuya presencia comienza no sólo a volverse significativa, sino también a generar nuevos discursos sociales, muchas veces, de ribetes descalificatorios.

La mediación operada por la cultura transforma el alimento en comida y ésta, a su vez, en tanto bien cultural, es epítome de un modo de construir la nacionalidad, una estrategia de enriquecimiento y conservación de la propia tradición, una forma de percibir y de relacionarse con el mundo. La comida es también, como sostiene Tobin<sup>55</sup>, un modo de conocer, un modelo de investigación sobre la realidad y los vínculos intersubjetivos que la atraviesan. Por ello, *Shangay...* satiriza los nuevos gustos gastronómicos de los porteños, signados por el esnobismo y, en cierta medida, también por el racismo que se encubre tras la supuesta preferencia por la comida étnica, ya que los países limítrofes no están incluidos en ella. Los argentinos no frecuentan los restaurantes peruanos; el pescado crudo que se rechaza con asco en el cebiche, es aceptado como marca de refinamiento en el *sushi* y en otros platos de la recientemente rejerarquizada cocina japonesa<sup>66</sup>. Las preferencias gastronómicas también se asocian con la fascinación por el poder: la mezcla de vulgaridad y ostentación de riqueza que caracterizó la década del menemato se condensó en la fórmula “pizza con champagne”, la moda del *sushi* se impuso en tiempos del presidente De la Rúa, ya que fue uno de los símbolos identificatorios de los grupos de jóvenes poderosos que lo asesoraron, sin demasiada fortuna, y actualmente los primores culinarios en torno del redescubierto cordero patagónico parecen acompañar la gestión kirchnerista. Si sobre gus-

tos no hay nada escrito, *Shangay...* demuestra, en cambio, que son muchas las formas de ponerlos en escena, de representarlos, de volverlos desenmascaradores de ciertas prácticas sociales discriminatorias y de los discursos que las sustentan.

Leída en clave metateatral, la incorporación escénica de la comida no puede, entonces, banalizarse considerándola expresión de un teatro puramente hedonista o bien frívolamente *culinario*, en sentido brechtiano, ni, mucho menos, como el resultado de un casi ingenuo ardid comercial para atraer a un público que busca teatro y cena por el precio de una entrada. No se trata tampoco de un teatro concebido en el marco del sistema rásico del *Natyasastra*, ya que, si bien se vale como éste de procedimientos similares a los de la elaboración gastronómica, que combina y transforma elementos para obtener nuevas mixturas de sabores y olores, no plantea el placer como objetivo exclusivo y alternativo a la catarsis, ni hace del manjar compartido su principio constructivo. La incorporación de la comida en numerosas expresiones del teatro actual no busca tampoco impugnar los fundamentos del trabajo del actor occidental, ya que no reproduce las conductas del intérprete rásico, quien además de ofrecer compartir su *performance*, se conmueve “no como puede ser conmovido el personaje sino como puede serlo el participante”<sup>77</sup>.

Al sintetizar naturaleza y cultura, la incorporación de la comida y de sus muchas variantes a los diferentes tipos de espectáculos se convierte en un procedimiento que iconiza escénicamente el discurso acerca de la mediación que el teatro opera entre la creación artística y la sociedad que la genera y contiene. En efecto, plantea escénicamente la reflexión sobre la construcción del gusto (culinario y teatral) como resultado de la tensión entre lo individual y lo colectivo, como expresión de clase social, como emblema de pertenencia o de exclusión, de aceptación o de rechazo, de encomio o de sanción<sup>88</sup>.

A través de la comida, numerosos espectáculos resignifican, con un guiño casi platónico, los sentidos *bajos*, el gusto y el olfato, los que menos ha explorado el teatro occidental, fundado y desarrollado en torno de lo que se ve y de lo que se oye. Al recordarnos de este modo que hay otros sentidos —muchas veces postergados o directamente negados— los cuales también permiten reconocer y comprender, el teatro nos advierte sobre la forma, los alcances y los condicionamientos culturales y sociales del *sentido* o de los *sentidos* que otorgamos a lo que se nos ofrece desde en el escenario.

# n notas

<sup>1</sup> Este trabajo fue leído en el VI Congreso Nacional de Semiótica “Discursos críticos”, organizado por la Asociación Argentina de Semiótica, organizado por el Instituto de Lingüística (Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires) y el Área Transdepartamental de Crítica de Arte (IUNA), abril 2005.

<sup>2</sup> En Pablo Zunino, “Los jardines de las mil y una noches”, *La Nación* [Espectáculos], Buenos Aires, 5 de enero de 1994, pág. 1.

<sup>3</sup> Jeff Tobin, “Patrimonialización gastronómica. La construcción culinaria de la nacionalidad”; AA.VV., *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2002, págs. 27-46.

<sup>4</sup> Véanse de Valeria Baranchuk *Shangay – Té verde y sushi en 8 escenas*. Entrevista a José María Muscari” y “Bifurcaciones del mundo en *Shangay – Té verde y sushi en 8 escenas* de José María Muscari”, en *telondefondo. Revista de Teoría y Crítica Teatral*, núm. 2, diciembre 2005, [www.telondefondo.org](http://www.telondefondo.org)

<sup>5</sup> Jeff Tobin, ob. cit.

<sup>6</sup> Gloria Sanmartino, “El cebiche no es el sushi. Los restaurantes peruanos en Buenos Aires”, AA.VV., *La cocina como patrimonio (in) tangible*, págs. 191-198.

<sup>7</sup> Richard Schechner, *Performance. Teoría y práctica interculturales*. Buenos Aires, Libros del Rojas, Universidad de Buenos Aires, 2000, pág. 265.

<sup>8</sup> Pierre Bourdieu, *La distinción. Critiques sociales du jugement*, Paris, Editions de Minuit, 1979.



