

[diapo 1]

primero, gracias por quedarse a esta segunda parte de la conversación.

la primera vez que pensé en esta charla se llamaba 'cocina, traducción, remix'. es un título muy austero, muy literal también. es decir, de veras se trata de eso. pero tal vez un mejor título sería este:

[diapo 2]

más click bait, más atractivo.

[diapo 3]

lo primero que quiero decirles es esto: todo acto creativo es en realidad un acto de traducción. nada nace de la nada: nada se crea en un vacío.

[diapo 4]

yo no me fío de la gente que se aferra a las etimologías, que son los mismos que dicen que las quesadillas **forzosamente** tienen que llevar queso, **PEEEERO**, en el caso del verbo *traducir*, la etimología creo que puede ser útil, al menos para esta plática.

traducir es llevar algo de un lado a otro, es poner ese algo en un nuevo lugar, que probablemente sea un nuevo contexto. al cambiar ese algo de contexto lo estamos remezclando, le estamos dando una nueva configuración. ese algo puede ser evidentemente una palabra o una frase, que es lo que normalmente entendemos por traducir, pero también puede ser un acorde, una secuencia musical, una idea, *una receta*.

según yo, una vez que nos abrimos a esa posibilidad de pronto empezamos a ver la *idea de la traducción* por todos lados.

déjenme explicarme un poco mejor. no me voy a tardar mucho, y menos porque tengo ganas de hablar de cocina con ustedes pero aguántenme tantito. primero vamos a regresarnos un poquitín en el tiempo, no mucho.

[diapo 5]

nomás a 1582.

en 1582 luis de góngora era un joven cordobés de 21 años que estaba aprendiendo a ser poeta. ejercitando la pluma, escribió este soneto:

[diapo 6]

resulta que el muchacho escribió lo que después de quién sabe cuántos siglos sigue siendo uno de los sonetos más bellos que se han escrito en español –para mí, la verdad, **el más bello**–. vamos a leerlo aunque no a fondo, nomás para agarrar una idea general.

[lectura]

lo que dice el soneto, hablándole, se entiende, a una muchacha, es:

“mientras tu pelo brille como el oro, mientras tu piel sea blanquísima y tus labios rojísimos, y mientras tu cuello sea delicado como el cristal, gózalos, goza tu belleza, porque después te vas a morir.”

y pus sí.

esta obra maestra, que yo acabo de resumir *horriblemente*, este soneto era en realidad una traducción, un llevar de un lado a otro, de *este* soneto:

[diapo 7]

que garcilaso había escrito unos cincuenta años antes. es una traducción de español a español. verán que lo que en el de góngora eran ‘mientras’ aquí son ‘entantos’. me imagino perfecto a góngora, este muchacho ambicioso y genial, diciendo después de leer a garcilaso: ese poema necesita mejorar. mmm. tal vez. claro que el poema de garcilaso era una traducción y remix de este soneto de tasso:

[diapo 8]

garcilaso había ido a nápoles y había conocido a estos poetas italianos increíbles, dueños de una maestría alucinante, y había dicho: “de aquí soy. yo quiero llevar esto a mi propia onda, a mi propio desmadre.” ¿saben? se agarró un soneto, el de tasso, y dijo: compermiso. por cierto que aquí los ‘entantos’ son ‘mientras’, o *mentre*, otra vez, como en góngora.

peero, por supuesto, este soneto de tasso también era un remix.

[diapo 9]

era un remix del ‘idilio de las flores’ de ausonio, un poeta del siglo v, diez siglos atrás, muy popular en el renacimiento. los últimos dos versos de ese idilio son los más famosos y dicen: “muchacha, coge las rosas, tómalas ahorita, porque su tiempo es el de un día nada más y el tuyo también”.

y pus sí.

SPOILER ALERT: el idilio de ausonio también era un remix:

[diapo 10]

de esta *idea* que aparece en una oda de horacio, del pinche año 23 antes de cristo, y que era un poeta muy popular cuando *ausonio* escribió su idilio. lo que dice esta oda, donde están estas dos palabras que tal vez sabemos qué quieren decir, es esto: “toma el día, *carpe diem*, agárralo por los cuernos, vívelo, no creas en el mañana, porque él nomás dura un día, y tú también.”

y pus sí.

y ya no me voy a ir más atrás, aunque podría, porque esa idea está en el mundo desde siempre, y los poetas la descargan de una especie de nube que flota sobre el mundo, y hay una cadenita, una cadenita de poetas, de *gente*, que va llevando de un lado a otro esas mismas cosas, las va traduciendo a través de los siglos... ¿saben?

bueno y también porque tengo que llegar a nosotros, a nuestros días, porque tengo que hablar de cocina y porque hay como 20 minutos. entonces déjenme regresar un instante nada más al poema de góngora.

[diapo 11]

oh, aistá jimbo grafiteando carpe diem.

[diapo 12]

al poema de góngora o nomás a su último terceto o más bien a su último verso, que es un verso increíble, donde góngora, sin tocarse el corazón, le recuerda a la muchacha que un día toda su belleza y ella también (juntamente, dice) se convertirán:

en tierra, en humo, en polvo, en sombra, en nada.

ese verso virtuoso, brutal, *devastador*, creó su propia cadenita de traducción, de remixes. góngora como vimos lo escribió en el siglo dieciséis. lo encontramos entonces

[diapo 13]

en el siglo diecisiete, donde sor juana, fan fan fan de góngora, dice de su retrato, un óleo que tiene enfrente, que “es cadáver, es polvo, es sombra, es nada”.

y está en el siglo dieciocho

[diapo 14]

y en el diecinueve

[diapo 15]

y en el veinte

[diapo 16]

y claro que en el veintiuno

[diapo 17]

ya casi como una broma: el amor los convierte a los poetas en tierra, en humo, en sombra, en polvo, etcétera. ya ni la weva de decir “en nada”.

a lo que voy es a esto: la *evolución* es un proceso de copia, transformación, combinación. yo tomé este ejemplo de góngora porque me gusta mucho, porque me gustan mucho los sonetos de los siglos de oro, pero podrían hacerlo ustedes con miles de otros ejemplos, de lo que más les guste. nada se crea realmente en el vacío.

en cine pasa lo mismo. donde igual puedes robarte un shot, una imagen,

[diapo 18]

o una película completa:

[diapo 19]

y en música –obviamente:

[diapo 20]

en música hay covers, remixes, rip-offs, sampleos, mixtapes. como ya vieron en el ensayo de jonathan lethem buena parte del jazz, por ejemplo, está basada en la idea de la variación, variación sobre un tema o un estándar. en ver qué puede hacer tal o cual trompetista o saxofonista con una base que todos conocemos.

el hip hop está hecho de recortes. la primera canción “oficial” de hip hop, la primera canción de hip hop *grabada*, y convertida en disco,

[diapo 21]

rapper's delight, se robó completito el bajo de 'good times' de chic.

[diapo 22]

por supuesto sin darles ningún crédito. mismo bajo que luego ha sido sampleado decenas de veces (la última que recuerdo es 'she wolf' de shakira, aunque muy probablemente hay otras más nuevas).

e igual ahora que antes. kanye lo hace, dylan (ya lo vieron) lo hacía, los stonies lo hacían, los beatles lo hacían, elvis. chopin, brahms. beethoven lo hacía. el principio del presto del cuarteto tres opus 18 de beethoven:

[diapo 23]

ies el jarabe tapatío! no, en serio.

[SUENA MÚSICA 5 SEGUNDOS]

la música es el arte de llevar una cosa de un lado a otro: la música es traducción, plagio, remix.

lo mismo las artes plásticas, claro. este es el almuerzo en la hierba.

[diapo 24]

[diapo 25]

[diapo 26]

[diapo 27]

[diapo 28]

esta me encanta. me van a decir: wey, ¿y ese almuerzo en la yerba qué diferencia tiene del almuerzo en la yerba original, además del horrible sello ese de arriba a la derecha? (perdón

eh, no la encontré sin el sello.) fíjense bien. fíjense abajo del desnudo, por donde están las uvas. ¿ya vieron?

[diapo 29]

en el original hay un como pancito de muerto ahí.

[diapo 30]

la versión sin gluten es un comentario filoso sobre nuestras fobias, sobre nuestras paranoias. las del siglo xxi.

o tal vez me digan ustedes: “wey, en todas esas obras hay variación, aunque sea mínima. eso no es una **copia**, realmente.” mm. tal vez, aunque no estoy muy de acuerdo. pero vean esto:

[diapo 31]

éste es el mural del sol de gabriel orozco. y es exactamente igual a un anuncio de sol, de la chela sol, pero hay recontextualización, replanteamiento, y en lugar de estar en un andén del metro o en la azotea de un edificio está en el museo tamayo. ¿me explico?

dicho lo cual:

DOS

[diapo 32]

comida, por favor.

hablemos de tacos al pastor.

[diapo 33]

ésta es una forma antiquísima de cocinar. tal vez la más antigua: ensartar una carne en un palo y acercarla al fuego. data de antes de que el hombre saliera de las cavernas.

ahora déjenme acercarme bastantito a nuestros tiempos. a ayer, casi:

[diapo 34]

tipo siglo 17 antes de cristo o por ai. hace unos cuatro mil años, en micenas o pilos o en algún lado de esos, que en aquellos tiempos eran el centro del mundo, al parecer (pero nunca podremos saber a ciencia cierta) a una o a varias personas se les ocurrió voltear el palo aquel, ponerlo vertical, aprovechar la gravedad para no tener que rostizar animales enteros sino partes de ellos, y compactarlas de alguna forma para darles algo que se pareciera más o menos a la unidad.

en lo que tiempo después

[diapo 35]

sería grecia eso terminó llamándose gyros, en lo que muchísimo tiempo después sería turquía se llamó döner kebab y en líbano y sus vecinos, shawarma. aquí hay un dönerci en algún lugar del imperio otomano en 1855:

[diapo 36]

acá un maestro shawarmista en 1952:

[diapo 37]

claro que al final del siglo antepasado hubo migraciones libanesas, otomanas realmente porque líbano no se había constituido como país, a méxico. se asentaron en mérida, veracruz y por supuesto en puebla. además de todas las cosas chingonas que traían consigo, los libaneses también traían sus trompos de shawarma.

[diapo 38]

en Puebla hay una discusión restaurantera. la familia Galeana de Tacos Tony dice que fue su idea introducir el trompo para asar cordero ya en los años veinte (aunque abrió su local “a finales de los treinta, principios de los cuarenta”); los Tacos Doneraki, Chilangos de Tradición Poblana, firman “desde 1930”; los Bagdad dicen que abrieron en 1933, la antigua Taquería la Oriental también dice haber abierto en 1933.

[diapo 39]

es muy difícil saber quién fue “el primero”. y es ocioso: porque siempre hay muchas mentes trabajando en algo. hacia allá voy. luego alguien, un heterodoxo, cambió el cordero por el puerco, tal vez simplemente por un asunto de disponibilidad, y aunque se aferró a la pita le agregó, a un lado, limón y salsa picante. copia: traducción: transformación. es el “taco árabe”:

[diapo 40]

pero el hombre es industrioso; ve problemas y soluciones a esos problemas. hubo otras mentes también heterodoxas hace unos sesenta años que vieron el taco árabe poblano y dijeron: yo también quiero repetirlo. y venderlo. pero en la copia hubo modificación: adobaron el puerco con chiles; lo envolvieron no en pita de trigo sino en una tortilla de maíz; lo salpicaron con cebolla y cilantro picados; y en algún punto, genialmente, le agregaron una rebanada de piña.

[diapo 41]

imposible también saber cuándo, exactamente, habrá sucedido eso. lo que sí sabemos es que el huequito abrió en 1959, el farolito en 1962 y el tizoncito en 1966.

[diapo 42]

por supuesto nadie es *dueño* de esas ideas, aunque este señor:

[diapo 43]

se haya querido acreditar la invención del kebab. o estos señores

[diapo 44]

se quieran acreditar la de los tacos al pastor.

[diapo 45]

el taco al pastor es un plato migratorio, traducido, copiado, el taco al pastor es una *idea* que está en el mundo, que flota sobre nosotros para que la descarguemos, la copiemos, la traduzcamos, la modifiquemos, la remixeemos.

como en esta gringa, la de la derecha, que estaba hace años en pujol y que sabía muy cañón a gringa:

[diapo 46]

o este “taco al pastor” de pescado, cuya tortilla nomás está insinuada:

[diapo 47]

[diapo 48]

es curioso pero nos cuesta trabajo aceptar que el camino de la traducción, el remix y el plagio tiene dos sentidos. cuando nosotros ejercemos la copia o el remix lo llamamos “influencia”; cuando es a nosotros que nos remezclan o nos copian, isin atribución, por dios!, no tanto:

[diapo 49]

esto pasó en monterrey. un restaurante demandó a dos cocineros porque le “robaron” sus recetas secretas y un juez les dictó una orden de aprehensión.

afortunadamente:

[diapo 50]

después de algunos meses el restaurante no pudo comprobar el mentado robo.

no es un caso único, naturalmente.

[diapo 51]

hay una *ansiedad* ante la pérdida, incluso de lo que no es nuestro, como las ideas, el arte, las recetas, que una vez puestas en el mundo son de todos.

[diapo 52]

para lo que sigue quisiera traer a colación una anécdota de mí mismo. espero que no les parezca grosero de mi parte. es una anécdota breve pero humillante.

hace relativamente poco fui a comer a este restaurante:

[diapo 53]

yamasan, que tal vez conozcan, es de monterrey, y tiene una sucursal acá en la condesa.

bien. me comí medio showa ramen, dije: MEDIO NADA MÁS, porque tenía una comida a las tres. y bueno, me ganó el antojo. y: todo bien. todo rico. ni siquiera me lo acabé. me preguntaron si lo quería para llevar, no gracias, tengo una comida, etcétera.

salí de ahí y caminé un par de cuadras por tamaulipas y me encontré con esto:

[diapo 54]

ésa es la camioneta de richard. se pone en tamaulipas y alfonso reyes, por si quieren anotar. lunes, miércoles y viernes vende tacos de guisado. buenísimos. moleverde, bistec en pasilla, costillitas. PERO martes, jueves y sábado, vende los MEJORES tacos de carnitas de, no sé, la delegación cuauhtémoc. de veras.

era sábado. y no pude resistir. dije: un taco, uno y ya. hola, soy alonso, soy adicto al puerco. y me pedí un taco de papada.

[diapo 55]

futamadre. si pudiera toda la plástica se trataría de ese taco.

pero bueno. ai lo ven. ai ven sus varias texturas, su parte doradita, su parte grasosa, su parte carnosa. obvio ven el limón, la cebollita. la salsa roja, que estaba superahumada. súper buena.

entonces me estaba comiendo yo este taco y me dije: no ma, sabes qué hubiera estado buenísimo? guardar un vasito de caldo del ramen de yamasan, con unos fideitos y echarle estas carnitas así con todo pero sin la tortilla allí adentro.

di una mordida más y me detuve. ya saben? con el sonido de la manzana que le cayó a newton en la cabeza, *cloc*:

[diapo 56]

a ver, pérate. cabrón:

¿acabo de inventar *el ramen de carnitas*?

obvio no lo dije en voz alta, porque convenientemente ya se me olvidó de pronto que yo estoy a *favor* del plagio y no fuera a ser que hubiera por ahí un ladrón de ideas. ¿saben?

me fui a mi casa y era sábado y el lunes preparé un caldo para ramen. digo, no soy cocinero pero estaba bien. tenía su pollo, su puerco, sus honguitos, sus algas. bien. y busqué unos fideos excelentes. y el martes fui por carnitas con richard. y las llevé a mi casa. y me hice esto:

[diapo 57]

un ramen carnitas. mi invento. pueden ver digamos en el sentido de las manecillas del reloj, a partir del diez para las doce, cebolla encurtida con chile manzano, jardincito de cilantro, rábanos con limón y sal, carnitas –no había casi papada, tons compré achicalada– y salsa de chile mora.

estaba increíble, la verdad.

y entonces me senté a disfrutar mi creación. soberbio, como todo el que cree que es “autor” de algo, exaltado por mi propio genio, decidiendo qué iba a hacer cuando este plato me volviera millonario, porque evidentemente me iba a hacer millonario, empecé a comerme esa obra maestra. les compartí a mis perras, y ellas se mostraron infinitamente agradecidas, demostrando el valor de mi invento...

como al tercer bocado algo me empezó a molestar. una idea.. mmm... de esas que lo asaltan a uno de pronto, de las que no tienes tú sino que ellas te tienen a ti, e iba así:

¿qué tal...

[diapo 58]

que yo no había inventado el ramen carnitas?

seguro ya se saben el final de la historia. pero tal vez no la moraleja. déjenme seguir tantito.

como cualquier persona sensata, me metí a google:

[diapo 59]

no había llegado muy lejos cuando entendí que *por lo menos* MUCHA GENTE había buscado ‘ramen carnitas’ en algún punto de la historia de google. no se fijen mucho en el desmadre de tabs que tengo allá arriba. y pues le di clic google quiero tener suerte:

[diapo 60]

ciento doce mil resultados.

obvio no digo que todos esos sean recetas de ramen carnitas ni nada. lo que digo es que al menos, qué sé yo, la mitad de todos ellos, digamos 56 mil personas, o la mitad de los 56, 28 mil personas, han relacionado de alguna forma el ramen y las carnitas.

[diapo 61]

y sí: yo inventé el ramen carnitas. en un sentido. fue un invento “genuino” en que llegué a él naturalmente, por mi propio pie. nadie me lo “dijo” ni se lo “copió” a nadie. lo mismo les ha pasado a otras miles de personas. yo inventé el ramen carnitas pero sólo para mí, y para el pequeñísimo círculo que me rodea; o sea, mis perras el día del ramen:

[diapo 62]

[diapo 63]

como todas las ideas, la del ramen carnitas no es de nadie. se me ocurre una metáfora de fácil asimilación: la de una nube de ideas. está ahí, encima de nosotros, y entre todos la alimentamos. digamos: en la ciudad de México, en Nueva York, en Chicago, en Los Ángeles, en Monterrey hay gente hablando de ramen, escribiendo, tuiteando, instagrameando ramen; hay gente hablando de carnitas: ponderando sus texturas, fotografiándolas, escribiendo reseñas: estamos cargando constantemente la nube con nuestras ideas sobre ramen, nuestras ideas sobre puerco, sobre carnitas, y estamos descargando constantemente ideas de esa nube, conexiones, asociaciones: lo más natural del mundo es que las ideas se descarguen en muchos lugares, miles y miles de mentes pensando en ciertas cosas (digo carnitas y ramen por comodidad pero *todo*, absolutamente *todo*, tiende a ocupar una parte de esa nube metafórica), evidentemente más de una persona, *muchas personas* llegarán a las mismas asociaciones o conexiones que nosotros.

la originalidad no existe: es una superstición. nada se crea en el vacío. las ideas, los versos, las recetas están ahí para ser copiadas y *porque* fueron copiadas. mejor aún: no hay copias exactas de nada. el solo paso de “original” a “copia” implica una traducción: un llevar algo de un lado a otro, recontextualizar. y toda traducción implica un ejercicio creativo. y viceversa: todo ejercicio creativo es una forma de traducción. defender la autoría no sólo es

descortés: es inútil. nada se crea de la nada. todos vamos a seguir copiando porque el proceso creativo es *justamente* eso: copiar, transformar, combinar:

[diapo 64]

o sea: traducir, remezclar.

[diapo 65]

[diapo 65]

si a alguien le interesa puede bajar esta plática de ese link. úsenla a su gusto: obviamente no hay derechos de autor.

y ya: es todo lo que quería decirles hoy.

[diapo 66]