
Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Cartelas pertenecientes al trabajo Ensangrentada María, presentado en el Centro de Arte dos de Mayo, julio de 2008. Los textos son extractos de conversaciones mantenidas con visitantes del museo.

Ensangrentada María II arranca de reflexiones acerca de la violencia, o más bien acerca de la apreciación del acto violento, que son en parte resultado del trabajo Ensangrentada María, realizado en julio de 2008. El material base de aquel trabajo se generó a partir de una serie de encuestas y conversaciones mantenidas con los visitantes del Centro de Arte Dos de Mayo a lo largo de varios días acerca de diferentes asuntos. Los sucesos del dos de mayo de 1808, o la percepción de la violencia fueron algunos de los temas más tratados.

Obviando las apreciaciones a nivel político dentro de lo que sería la línea de opinión oficial, con discursos políticamente correctos reproducidos, los comentarios que más llamaron mi atención fueron los relacionados con la experiencia de la violencia y en concreto de la sangre. Algunas de los comentarios acerca de sucesos históricos podrían tener mas relación con expresiones que podrían ser más propias del mundo futbolístico que de un acontecimiento histórico. O lo que es lo mismo, una apreciación de la vida como si de ficción se tratara.

"El drama real, la guerra real, ni nos apetece ya, ni falta que nos hace. Lo que necesitamos es el sabor afrodisiaco de la multiplicación de las falsificaciones, de la alucinación de la violencia, es obtener de todas las cosas el goce alucinógeno, que es también el goce como en el caso de la droga, de nuestra indiferencia y de nuestra irresponsabilidad, por lo tanto de nuestra auténtica libertad."

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Reproducciones de inscripciones de lápidas con salsa de tomate. Ketchup sobre papel.

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008

DIE LIEBE HÖRET
NIMMER AUF

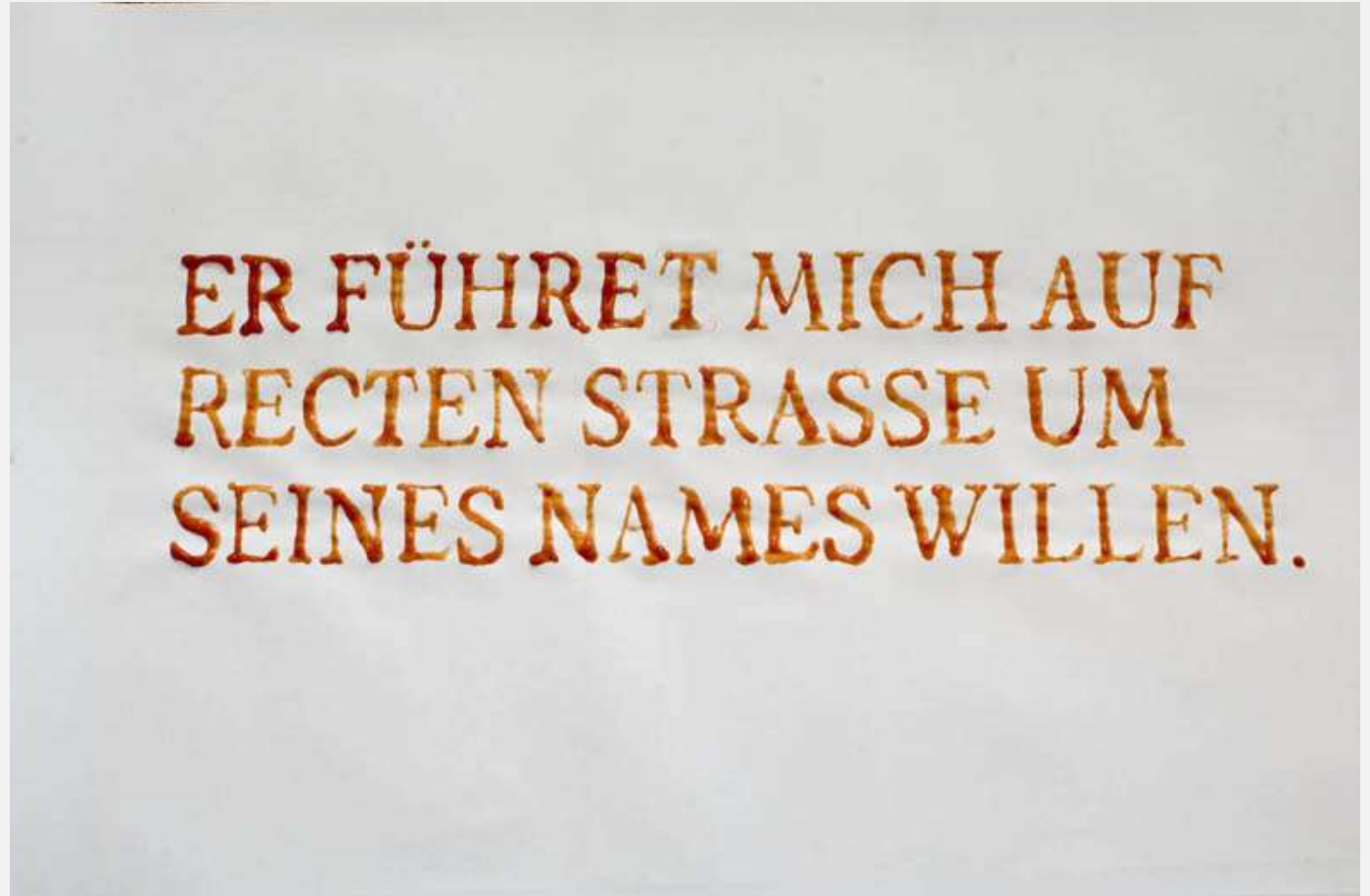
SCHAFFEN UND
STREBEN WAR IHR
LEBEN.

Geliebt, geehrt,
beweint und
unvergessen.

DIE TREUE IST
DAS MARK
DER EHRE.

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Reproducción de epitafio con salsa de tomate. Ketchup sobre papel.

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Documentación fotográfica de sesión de violencia pactada y controlada.

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Documentación fotográfica de sesión de violencia pactada y controlada.

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Documentación fotográfica de sesión de violencia controlada y orquestada.

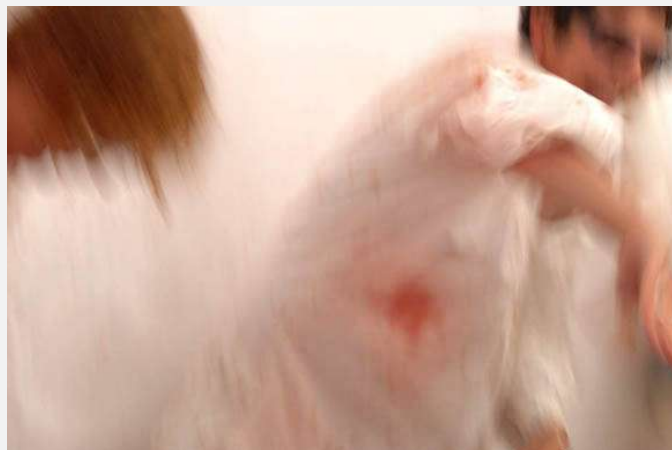
Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



Documentación fotográfica de sesión de violencia controlada y orquestada

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008

Croquetas de pollo caseras

Ingredientes para 70 croquetas: - 1 pollo. - 7 cucharadas de harina. - 3 vasos de leche. - 1/2 cebolla grande. - Aceite de oliva virgen extra. - 4 huevos. - Pan rallado.-Vino Blanco - Nuez mostaca. - Pimienta. - Sal.

Para matar al pollo hay que saber exactamente en qué momento se debe proceder, hay que ver cuantos pollos se tiene y qué tiempo tienen en ese momento. La mejor edad es a los 5 meses, antes de que la carne se ponga correosa. Es importante, cuando ya hayamos establecido el momento ideal para la matanza, el cual depende de la raza, que no esté en el momento de la muda, que es cuando están creciendo nuevas plumas, en este momento sería muy difícil desplumar al pollo. Con la mano izquierda sujetamos las alas del animal manteniéndolo boca abajo para que la sangre vaya al cerebro. Con un garrote le damos un golpe fuerte y preciso en la cabeza. Es muy importante que el pollo no muera en este momento, sino que sólo quede inconsciente. El golpe tiene que ser fuerte pero no mortal. Cuando el pollo está desmayado se le pone horizontal sobre una superficie y se le pega un hachazo en el cuello y muere. En este momento comienza a moverse convulsivamente. Entonces lo colgamos y dejamos que se desangre para que la carne no se eche a perder. Esto durará un poco, el pollo se moverá unos dos o tres minutos. Es importante que lo fijemos a algún sitio hasta que pare de moverse y haya soltado casi toda la sangre en un barreño. Después de esto, el pollo debería conservarse caliente para proceder a desplumarlo. Para ello lo cogemos sobre el regazo y empezamos a arrancar las plumas por debajo de las alas, quitando las más tiernas. Es relativamente fácil cuando el pollo está todavía caliente y más fácil todavía cuando se escalda. Hay que tener cuidado de no dañar la piel. Este proceso durará alrededor de veinte minutos si dominas la técnica y de media hora a tres cuartos si no se sabe. Cuando se ha desplumado al pollo, hay que revisar el cuello, cortando bien la piel para que no cuelgue el pellejo. Es importante desentrañarlo inmediatamente porque al descomponerse los órganos expulsan sustancias tóxicas. Para ello se le hace desde el ano hacia la cabeza una incisión de unos 5 cm. Con

la mano se saca el estómago y el hígado, teniendo precaución de no romper la vesícula porque la bilis echaría a perder la carne. Después hay que sacar limpiamente y con cuidado el corazón y las venas, y guardarlo si posteriormente se quiere utilizar. Luego hay que enjuagarlo con agua fría. Es importante antes de prepararlo, que repose unas ocho horas en frío para que el ph de los tejidos se neutralice. Una vez transcurridas las ocho horas se cuece el pollo para poder deshuesarlo y desmenuzarlo. Ponemos a calentar un chorrito de aceite de oliva virgen extra y sofreimos en él la cebolla picada. Cuando esté transparente añadimos un poco de vino, parte de la carne del pollo y la harina con una pizca de sal. Para que no se formen grumos vamos incorporando la leche poco a poco para hacer una bechamel no muy espesa. A mitad del proceso incorporamos el resto del pollo, una pizca de nuez moscada y de pimienta. Comprobamos el punto de sal. Seguimos removiendo a fuego lento hasta que notemos que la mezcla empieza a desprenderse un poco del fondo de la sartén al remover. Reservamos y dejamos enfriar y reposar durante unas seis horas. Cogemos trocitos de masa y les damos forma con las manos mojadas para que no se nos pegue a los dedos. Pasamos las croquetas por harina, huevo batido y pan rallado.

En una sartén pequeña y honda, calentamos abundante aceite de oliva para que casi cubra las croquetas al freirlas. Con el fin de que absorban poco aceite la fritura debe ser rápida y con el aceite muy caliente. Una vez doradas, colocarlas en un plato sobre papel absorbente. Buen provecho.

Tiempo de realización: 19 horas. Dificultad: Media

Agosto de 2008

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



(Pulse en la imagen para reproducir el vídeo, tardará unos instantes)

Fritura de croquetas de pollo -según receta- durante la presentación de Ensangrentada María. Centro de Arte Octubre, Valencia.

Rafael Suárez

Ensangrentada María II, 2008



"Pasar a la acción está mal visto: correspondería a un levantamiento brutal de la inhibición, y por tanto a un proceso psicótico. Parece que esta obsesión por el paso a la acción determina en la actualidad todos nuestros comportamientos: temor obsesivo hacia lo real, a cualquier acontecimiento real, a cualquier violencia real, a cualquier goce real. Contra esta obsesión hemos creado un gigantesco dispositivo de simulación que nos permite pasar a la acción in vitro. A la catástrofe de lo real preferimos el exilio de lo virtual cuyo espejo universal es la televisión."

J. B. "La Guerra del Golfo no tuvo lugar"