

CAPÍTULO V

OTROS ACERCAMIENTOS CULTURALES EN TORNO A LA CEGUERA

5.1. DIÁLOGO EN LA OSCURIDAD

A diferencia de los capítulos anteriores, “Diálogo en la oscuridad” no es una obra de teatro. La propuesta del alemán Andreas Heinecke es una instalación museográfica que recrea ambientes de diferentes lugares (mercado, bosque, la ciudad, un barco y un bar), pero no hay una historia como tal, y los asistentes transitan a través de dichas atmósferas, percibiendo los olores, temperatura, sonidos y texturas. De hecho, a pesar de la inmensa campaña publicitaria con la que contó, no está muy lejos de las instalaciones de sensoramas. Francamente, es un sensorama glorificado por el malinchismo. La ventaja radica en que se realizó con respaldo museográfico e institucional (Bellas Artes, Fundación Televisa, Gupo Techint) y en que los guías del público son ciegos. Esa fuente de trabajo para los ciegos sí hay que destacarla, pues también contribuyó a que el público reflexione sobre el respeto que se les debe.

En la exposición, el público en grupos de ocho, se apoya con un bastón, y es dirigido por una voz amigable que les va indicando el camino en la penumbra. Se presentó entre julio y noviembre de 2004 en el D.F. Incluso se editó un libro a raíz de esta exposición, a través del Fondo de Cultura Económica y otras instituciones, resaltando la exposición como una experiencia para descubrir nuevas formas de percibir las diferentes sensaciones estéticas. El libro está ilustrado con fotografías Evgen Bavčar, nacido en Eslovenia y radicado en Francia y del mexicano Gerardo Nigenda, ambos fotógrafos ciegos.¹

¹ <http://cofradia.org/modules.php?name=News&file=article&sid=10489>

5.2. CENANDO EN LA OSCURIDAD

A raíz de la creciente conciencia respecto a las discapacidades en Colonia, Alemania, existe el Unsicht-Bar, un restaurante de moda donde cenas en absoluta oscuridad, y los meseros son ciegos totales o parcialmente ciegos, que además de servir las mesas, guían a los comensales.

Al no contar con tu vista, estás más receptivo a los aromas, texturas, consistencias y temperaturas de los alimentos, como dice Axel Rudolph, fundador del restaurante que abrió en mayo de 2001. Los clientes eligen su menú a la luz del día, de acuerdo a los títulos que sugieren el tipo de comida, pero no se les dice exactamente lo que van a comer. Por ejemplo, piden “vuelo a una fábrica de queso alpina” y comerán queso de cabra en cama de tomate. Y una vez que entran al restaurante, no hay ninguna luz, ni siquiera se permite la de relojes luminosos o celulares.

Destaca la asesoría que los meseros dan a los comensales sobre cómo alimentarse sin ver, y el hecho de que este restaurante haya abierto estas fuentes de trabajo para los ciegos, quienes lo disfrutan plenamente.

Respecto a la cocina, se cuida el sabor de los alimentos, procurando tener condimentos frescos y naturales, y se evitan alimentos como los chícharos y el espagueti. Dado su éxito, otro restaurante similar se abrió en Berlín, por parte de la Asociación de Ciegos y Débiles Visuales de esa ciudad, agregándole el atractivo de concertar verdaderas citas a ciegas.

Aquí, al igual que en el Teatro para Ciegos (a ojos vendados) los normovisuales son los que “pierden la vista” y están en desventaja respecto a los ciegos.²

² <http://www.time.com/time/europe/magazine/article/0,13005,901020729-322741,00.html>