



MEMORIAS DEL SEGUNDO
ENCUENTRO DE ARTE Y COCINA

PIEDRAPIEDRAPIEDRA

P P P
I I
E E
D D D
R R R
A A A

ENCUENTRO DE ARTE Y COCINA







PIEDRAPIEDRAPIEDRA

SEGUNDO ENCUENTRO

DE ARTE Y COCINA

Plural Nodo Cultural

Bogotá, Colombia, 2020

DIRECTOR

Juan Fernando López

CURADORA EN JEFE

Andrea Muñoz

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Taller Agosto

www.talleragosto.com

IMPRESIÓN

Litho copias calidad

Superformas SAS

ISBN 978-958-52998-0-1

Programa nacional

de concertación

Ministerio de Cultura

de Colombia.

Los derechos de todas

las obras publicadas

son propiedad de sus

respectivos autores

y/o editores.

PLURAL
NODO CULTURAL

PIEDRA
PIEDRA
PIEDRA
A R D D R A
ENCUENTRO DE ARTE Y COCINA



La cultura
es de todos

Mincultura

Plural Nodo Cultural, su director
Juan Fernando López y su curadora
Andrea Muñoz quiere agradecer y reconocer
la labor de las siguientes personas que
fueron de vital importancia para la realización
PIEDRAPIERAPIEDRA, 2^{da} edición del Encuentro
de Arte y Cocina:

A los participantes Luisa Acosta (Historiadora,
Investigadora, Cocinera) / Carlos Alfonso
(Artista) / Daniel Álvarez (Artista) / Diego
Ayerbe (Artista) / María Angélica Bernal
(Publicista y Cocinera) / Carmen Alicia Moreno
(Presidenta de la Junta de Acción Comunal de
Tenería, Suesca) / Estefanía Castro Londoño
(Artista) / Fredy Clavijo (Artista) / Andrea
Ospina Santamaría (Artista) / Linda Pongutá
(Artista) / Pilar Santamaría (Bióloga, Artista)
/ Carolina Tobón (Proyecto Manos a la Cuenca).

Gracias a Walter Orrego, José Ricardo
Contreras, Taller Agosto, Canal El Medio,
por su ayuda durante el desarrollo del
encuentro.

Gracias a ARTBO y MinCultura.



ÍNDICE

PREFACIO

ENTRE VENTANAS. ANDREA MUÑOZ | **11**

EXPOSICIÓN

TEXTO CURATORIAL | **18**

REGISTRO DE LA EXPOSICIÓN | **21**

ENTREVISTAS | **45**

INVESTIGACIÓN

INMERSIÓN EN SUESCA Y SU INEVITABLE
MUTACIÓN A INVESTIGACIÓN DIGITAL.

ANDREA MUÑOZ | **56**

NOTAS SOBRE EL CALOR. CARLOS ALFONSO | **63**

IMÁGENES GERMINALES. FREDDY CLAVIJO | **66**

CONVERSATORIO CON CARMEN ALICIA MORENO | **69**

DONDE COMEN DOS COMEN TRES.

ANDREA OSPINA | **72**

MANOS A LA CUENCA. CAROLINA TOBÓN | **86**

CHARLAS

ANDREA OSPINA SANTAMARÍA | **91**

LUISA ACOSTA | **96**

ACCIONES

MARIA ANGELICA BERNAL / CASA LÉLYTÉ | **101**

RECETA PARA SEMBRAR UNA TULPA.

PILAR SANTAMARÍA | **104**

SIMPOSIO

CIERRE *PIEDRAPIEDRAPIEDRA* | **110**





↑ PÁG. ANTERIOR. EXPOSICIÓN *PIEDRAPIEDRAPIEDRA*, VISTA PARCIAL, PLURAL NODO CULTURAL 2020

PREFACIO

ENTRE VENTANAS

ANDREA MUÑOZ

PIEDRAPIEDRAPIEDRA discurre en tiempos de auge covidoidal [1].

Meses antes, cuando aún conservábamos la esperanza de ejecutar un

[1] En Bogotá (Colombia), se ordenó un simulacro de cuarentena del 20 al 23 de marzo de 2020 que empató el 24 de marzo con el decreto de cuarentena a nivel nacional. Para los meses de julio y agosto de 2020 comenzó a desarrollarse el pico de la pandemia. Justo entre estos meses se ejecutó *piedrapiedrapiedra*.

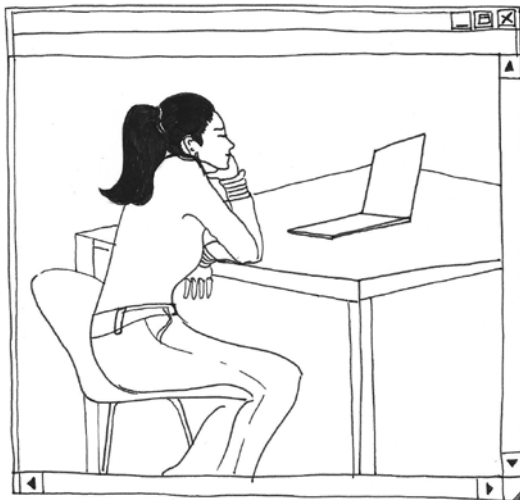
“encuentro” de carácter presencial en el espacio físico de Plural, las regulaciones de aislamiento, distanciamiento social e higiene establecidas por el estado de emergencia pandémico, vislumbraban la imposibilidad de nuestras intenciones.

Al estar localizados en Latinoamérica, el último continente en surtir los efectos del virus, nuestra ventana al futuro era lo que sucedía en los continentes de Asia y Europa, donde los espacios de arte tuvieron que interrumpir sus actividades presenciales e implementar una programación digital sin tener la certeza de cuándo podrían reabrir sus puertas al público. De repente, parecía que la realidad discontinua del 2020 y la virtualidad de Windows 98 se unían en un eclipse total donde, la multiplicidad de ventanas anunciando todo tipo de actividades, transfiguraba a nuestro estado actual.

El nuevo hiper-tropismo hacia las pantallas acentuado por el encerramiento nos forzó a reestructurar a *piedrapiedrapiedra* desde lo digital. Nuestro gran reto residía en cómo traducir nuestros intereses situados en el campo de lo estético, de lo sensible, a través de una pantalla. Cómo ejecutar desde las frías distancias virtuales un encuentro de arte y cocina, en el que las dinámicas y formas de operar “tradicionales”,

especialmente de la cocina y la mesa, se basan en la proximidad con el otro para suscitar una serie de intercambios sensitivo-cognitivos, estimulando paralelamente la producción de afectos. Las actividades que más apremiaban una solución a esta pregunta eran la exposición, las acciones y la inmersión que, de hecho, era el eje conceptual de la segunda edición del encuentro.

Si bien la exposición podía difundirse a manera de catálogo virtual por medio de imágenes, vídeos y textos descriptivos -omitiendo un gran componente sensorial de algunas obras-, y las acciones podían formularse también desde lo digital a manera de programa en vivo, la inmersión, que consistía en realizar una serie de viajes a Suesca para que los artistas pudiesen crear sus propuestas a partir



de las percepciones del lugar, sus habitantes y diferentes proyectos culturales y productivos campesinos, no fue posible debido a la prohibición del ingreso de personas del principal foco de contagio, Bogotá, a otros lugares del departamento de Cundinamarca. Esto nos llevó a reconsiderar el concepto de inmersión, manteniendo el carácter investigativo previo en el que los artistas ahora propondrían sus obras a partir de la información obtenida desde la narración oral de diferentes personas.

Una experta en recursos hídricos y una líder de la comunidad de Suesca fueron invitadas a realizar charlas abiertas al público sobre los proyectos en los que participan y así dar mayor contexto del lugar y algunas de sus problemáticas. Nuestra principal aliada allí, presidenta de la junta de acción comunal de Tenería, se convirtió en la fuente de información para los artistas. Los resultados obtenidos por

ILUSTRACIÓN ANDREA MUÑOZ, 2020 →

estos últimos, dejan entrever cómo la utopía es un lugar permanente para la representación. Si bien por un lado fue factible desarrollar propuestas a partir del uso de las redes sociales como elemento comunicacional, por otro, la imposibilidad del viaje y el contacto directo y físico con el espacio y las personas, fue el detonante de ideas en una escala lo suficientemente grande que, por fuera del papel, no hubiesen sido viables en la realidad.

Otra de las reflexiones que nos planteamos fue la presencia del alimento. Aunque en la primera edición, este siempre estuvo activo en cada uno de los eventos, no solo como conector de las distintas miradas y percepciones de las personas invitadas, sino también como creador de nuevas conjugaciones, la preocupación por su ausencia en la segunda edición se disipó cuando fue evidente que la cocina tomó un papel esencial en la nueva cotidianidad de las personas. A raíz del aislamiento y las diversas problemáticas desarrolladas alrededor de los alimentos como las medidas gubernamentales establecidas para su adquisición, basadas en el exceso de control, la prohibición y el miedo, la repentina escasez de algunos productos, el elevado incremento en los precios de otros y la inevitable reaparición excesiva de plástico en los domicilios, produjo que la cocina y los alimentos se instalaran en un papel protagónico y por tanto, que se renovaran las miradas sobre ellos. Piedrapiedrapiedra se convirtió entonces, desde mi punto de vista, en un espacio virtual de diálogo y reflexión sobre esas inesperadas dinámicas a partir de la revisión de obras e investigaciones anteriores a la pandemia.

El grupo de invitados estuvo conformado no solo por artistas sino también por personas con intereses y trabajos desarrollados en diferentes áreas del conocimiento. No es difícil encontrar un gran componente creativo en quienes desde la biología, la ingeniería y la historia, han desarrollado

trabajos altamente vinculantes con los procesos sobre y alrededor de los alimentos. Gracias a un repentino y tal vez forzado nuevo pensamiento plataformático que permitió ralentizar los intercambios de saberes y percepciones, esto es, el tiempo extendido en el tiempo mismo, como una realidad paralela [2] provocada por las medidas frente a la pandemia, logró que pudiésemos cavilar sobre nuestra forma de relacionarnos con los otros, no solo en referencia a los de nuestra especie, sino también, y especialmente, con aquéllas especies que nos proveen o que se transforman en alimento.

[2] Diego Ayerbe Moreno, artista invitado al componente expositivo, dice en su entrevista que la modificación en los tiempos de los habitantes debido al aislamiento ha creado una realidad paralela.

Las interrelaciones e interconexiones entre los participantes de la segunda edición del encuentro y a su vez con el público, finalmente se concretaron a través de las ventanas digitales a pesar de nuestra reticencia inicial. Es interesante observar cómo las tecnologías y su lenguaje son metáforas de formas tradicionales de relacionamiento que ocurren en lugares alejados de los centros de poder, a saber, en áreas rurales apartadas de las principales ciudades. En la última charla del encuentro [3], entre las imágenes se presentó la de una mujer que, tras una gran sonrisa, se dispone a compartir un vaso de jugo a través de la ventana de su cocina que a falta de vidrio, tiene un gran rosetón a manera de reja. Desde nuestros dispositivos, la ventana de zoom, que a su vez muestra la imagen de la señora tras la ventana, y a su vez una pequeña ventana en una esquina superior con la transmisión del rostro de la panelista, reproduce la voz: “La vida cotidiana transcurre conversando por las ventanas, las señoras gritan a través de las ventanas. Este espacio sirve para conectarse [...]”.

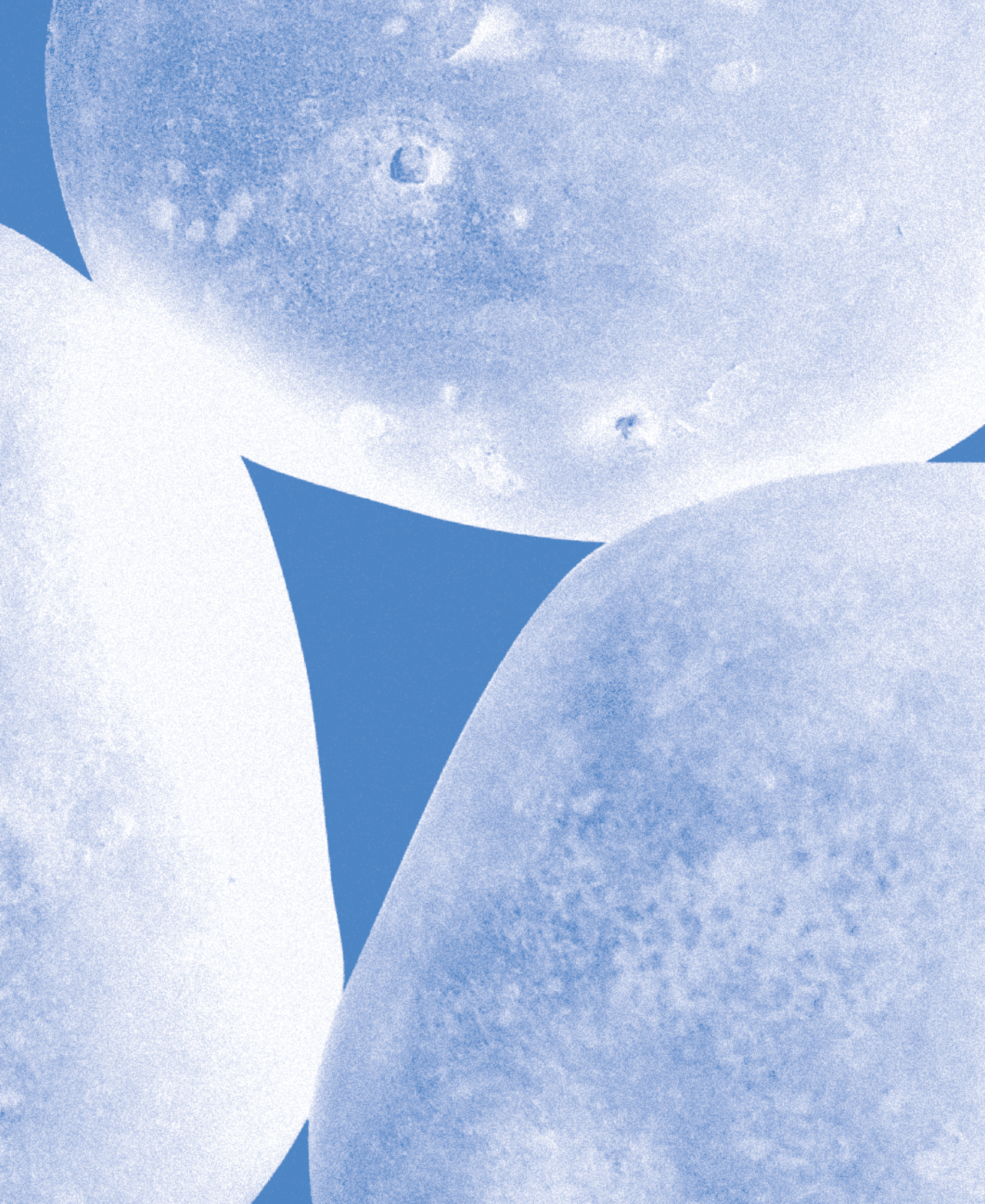
[3] Luisa Acosta, ‘Cocinas ancestrales, territorio e identidad’, charla impartida el sábado 15 de agosto de 2020 a las 2p.m. a través de zoom.

Me gusta pensar que así operó piedrapiedrapiedra. Como un programa en medio del tráfico de datos en la red a nivel

global, proporcionando una serie de ventanas que se mantuvieron abiertas al público para generar conexiones entre personas localizadas a grandes distancias que en el espacio físico, en el espacio de lo que se considera real, no hubiesen sido posibles.



ILUSTRACIÓN ANDREA MUÑOZ, 2020 →



EXPOSICIÓN



PIEDRAPIEDRAPIEDRA ES LA EXPOSICIÓN COLECTIVA CON LA QUE DAMOS INICIO AL 2^{DO} ENCUENTRO DE ARTE Y COCINA QUE LLEVA EL MISMO NOMBRE. CON LOS TRABAJOS DE 6 ARTISTAS SE PLANTEA UNA LECTURA ESTÉTICA DE LAS NARRATIVAS QUE EL ENCUENTRO ABORDA Y QUE SERÁN EXPANDIDAS DURANTE SU DESARROLLO.

El Municipio de Suesca (Cundinamarca) ha sido el punto de partida para el encuentro y por ende para la exposición. Por su proximidad a la ciudad, su importancia en la agroindustria (flores, ganado lechero) y su ubicación en la cuenca del río Bogotá, Suesca trabaja como pivote para propiciar conversaciones en torno al campo y la ciudad, analizar las tensiones e intersecciones y proponer perspectivas que alimenten el debate de la siembra, cosecha y comercialización de los alimentos. Desde allí se desenmaraña conversaciones que tienen latente proximidad con discursos sociales vigentes y de gran importancia en el contexto rural colombiano: de lo femenino del trabajo del campo, tradiciones e imaginarios colectivos, la reivindicación del conocimiento del campesinado etc. Partiendo de lo local y específico; de las necesidades y urgencias particulares a teorías y estudios de escala mundiales buscamos familiarizar entre la comunidad artística, los vecinos de las veredas de Suesca y las personas que asistieron a cada encuentro virtual.

La exposición parte desde el agua, entendida como origen y final en un ciclo continuo de la vida con la obra Río Seco del artista Fredy Clavijo que se extiende en todo el espacio, dividiendo la sala como si fuesen las dos orillas del río. Se trata de vasos de vidrio atravesados por ramas secas que van dibujando un cauce con sus formas, el río es representado entonces por elementos que remiten al uso humano del agua pero que se encuentran atrofiados y su uso ya no será el mismo.

Linda Pongutá propone una mirada crítica sobre la descomposición y la desnaturalización de los elementos orgánicos,

usa el concreto y telas utilizadas para la confección de trajes ejecutivos como soporte, haciendo referencia a elementos del día a día en la ciudad. En estos dispone frutas que están en un proceso de putrefacción paulatino y controlado, en un gesto escultórico dinámico y vivo, las frutas van dejando rastros de los procesos naturales de transformación.

En otra mirada de la naturaleza en la ciudad, en un acto de exploración estética, Daniel Álvarez (Medellín) toma muestras de árboles que componen el paisaje ornamental de las calles de Medellín, como si se tratara de un herbario, el artista usa el smog y la polución como pigmento para hacer registro de cada una de las especies que recolecta. Cada muestra está acompañada de ilustraciones de usos tradicionales o información específica de dicha especie.

Ahora, desde una perspectiva quizás más relacionada con la cotidianidad de los sectores rurales, Carlos Alfonso propone una serie de bodegones cuya composición remite inmediatamente a imaginería usada en los mercados y restaurantes en pueblos colombianos, estos contienen narrativas y tradiciones orales del campo, se tratan de pequeñas historias en parte ficticias basadas en creencias populares sobre los usos de ciertos alimentos, hierbas, productos tradicionales que, mezclados y usados de cierta manera pueden ayudar a curar y tratar patologías físicas, emocionales y espirituales.

Como homenaje a las cocinas campesinas, a las mujeres como motor de las familias en un rol de vital importancia en el trabajo del campo, específicamente en los cultivos de café, Estefanía Castro Londoño creó un manto translúcido con pigmentos que la artista realiza a partir del café, unida con hilos de fique e iluminada por velas. Se trata de una exaltación a los olores y las historias que pasan de generación en generación.

Diego Ayerbe Moreno presenta una serie de grabados que surgen de su experiencia indirecta con el campo, especialmente con personas cercanas a la relación que su madre ha desarrollado

en estos espacios. Sus grabados, que requieren gran detalle y trabajo en el taller, hacen alusión a los largos tiempos y laboriosidad que se ejecutan en la siembra y producción de los alimentos.

Por último el tiempo, que no determina el fin, sino el proceso, testigo de los cambios. Los tiempos de la naturaleza, los ciclos. En el video de Fredy Clavijo se presenta a una mujer como origen, arquetipo de la naturaleza en tantas culturas ancestrales. Esta mujer va marcando el tiempo con el sonido que produce al tronar sus dedos. Un metrónomo impreciso que es manipulado por la voluntad humana.

Juan F. López

Director Plural Nodo Cultural

DURANTE LA SEGUNDA EDICIÓN DEL ENCUENTRO DE ARTE Y COCINA PIEDRAPIEDRAPIEDRA SE REALIZÓ UNA EXPOSICIÓN EN LAS INSTALACIONES DE PLURAL NODO CULTURAL, DESDE JULIO HASTA SEPTIEMBRE DE 2020, CON OBRAS DE SEIS ARTISTAS COLOMBIANOS. TENIENDO EN CUENTA LAS LIMITACIONES DE MOVILIDAD CAUSADAS POR LA SITUACIÓN DE SALUD PÚBLICA Y BUSCANDO PROPICIAR DIÁLOGOS SE REALIZÓ UNA ENTREVISTA VIRTUAL CON CADA UNO DE ELLOS, ABARCANDO LOS PLANTEAMIENTOS DE SUS PROPUESTAS ARTÍSTICAS, ASÍ COMO UNA VISITA EN VIVO POR LA MUESTRA.















Expedición Botánica n.º 1
Cuerpo de la planta (alimento)
del género *Thalassia* en el
estado de conservación en agua de mar
de la expedición Botánica
n.º 1, 1952.
Herbario de la Universidad
de Sevilla (H. U. S.)

Plant. mar. - *Thalassia* como alimento
de los peces, especialmente de los
de la expedición Botánica.



PARA HACER PINEITAS, PRIMERO SE DEBE DISOLVER MAIZENA EN UN POCO DE LECHE, LUEGO PONER UN MELAO A CALENTAR Y CUANDO ESTE MIXTIENDO
 AGREGARLE LECHE REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE PARA QUE NO SE HAGAN GRUJIDOS, DESPUES AÑADIR LA FECULA DE MAIZ, DISUELTA, 1666 DE
 BICARBONATO DE SODIO Y DEJAR HERVIR, AL ESPESAR, COMO UN MASACOTE SE PUEDE SACAR DE LA OLLA CALIENTE A UN MOLDE O BANDEJA
 PARA ENFRIR Y FINALMENTE CORTAR EN CUADROS, ASI ERA QUE LO HACIAN EN CASI TODO EL PAIS, EN ALGUNAS PARTES SE COMEN D. LA
 HORA DE TOMARSE UN CAFE O CON QUESO Y PAN, EN OTRAS LUGAROS LE PONEN UNAS GOTAS DE NARANJA PARA ALZAR SU SABOR, LA NARANJA
 QUE PUEDE SER UTILIZADA COMO FRAGRANCIA, TAMBIEN SIRVE COMO COMBUSTIBLE, ESTO LO DES-CUBRIO UN NIÑO INDIO QUE JUGABA CON FUEGO,
 AL LADO DE UN NARANJO, ESTESE PRENDIO Y EL NIÑO SE QUEMO, SE QUEMO MUCHO, SU ABUELA COGIO UNA TANCA DE JAGILA, EL MISMO ALOE
 VERA Y LE HIZO UN CATAPLASMA CON LOS CRISTALES DE GEL, ESTO POR LO MENOS DOS VECES AL DIA, POR UN PAR DE SEMANAS, ELLA LE HABIA
 TODO EL DIA A UNA BOTELLITA AZUL CON FORMA DE VIRGEN, SEGUN ELLA, TAMBIEN SIRVE PARA LAS QUEMADURAS, JUNTO CON UN PUNADO REKITO, CUANTO
 G. A. 1944



CARLOS ALFONSO, SIN TÍTULO, 2019





PIEDRAPIEDRAPIEDRA, VISTA PARCIAL, 2020





ESTEFANÍA CASTRO, 'PIEL DE CAFÉ', 2020



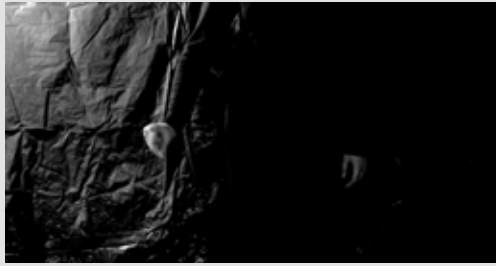


PIEDRAPIEDRA, VISTA PARCIAL, 2020





DIEGO AYERBE, 'TRABAJO DE CAMPO' Y 'COSTAL', 2013 Y 2017









PIEDRAPIEDRAPIEDRA, VISTA PARCIAL, 2020



ENTREVISTAS

FREDY CLAVIJO



Sobre la instalación Río Seco

“Es una idea de cómo sintetizar imágenes que de alguna manera son muy complejas. Entonces pensaba que una línea en el espacio y un vaso podrían recoger o evocar una idea de río y a la vez un río que está atravesando el cuerpo, un cuerpo sediento que deja de ser simplemente un escenario de lo bello y empieza a hablar de una relación entre cuerpo, cultura y naturaleza.”

Sobre el video Péndulo

“Un interrogante que me ha acompañado en el proceso es la representación de la Venus (...) este ser que ha estado vinculado desde la antigüedad a una relación con la tierra, a la fertilidad.”

“El lugar desde donde emerge es un interrogante sobre un tiempo que no viene necesariamente desde un dispositivos mecánico cómo el reloj, que nos invita a pensar un tiempo de manera lineal, sino una reflexión de un tiempo que surge por atravesar el cuerpo. Un tiempo

que está más cerca al tiempo del rito o del mito, un tiempo que es más consciente de un movimiento sobre el eje de la tierra y un desplazamiento de la tierra alrededor del sol, que desde algunos pueblos podía establecer una serie de medidas para el cultivo. Era pensar el tiempo no desprovisto del ser humano, sino pensar un tiempo ligado a la naturaleza humana.”

“Me parece que el tiempo del mito además de que nos antecede es el tiempo del antes, y no es que se haya superado o prepasado, sino que es un tiempo que se actualiza en el presente. Con el rito lo que hacemos es retrotraer ese pasado y activarlo en el presente y a la vez nos permite dilucidar o proyectar que es el futuro.”

link a la entrevista completa

<https://www.youtube.com/watch?v=B6gvKUiN4ro>

CARLOS ALFONSO

“Uno entiende que un bodegón es una naturaleza muerta (...) lo que yo he venido componiendo en estas pinturas que además son pequeñas, literalmente retablos, de alguna manera hay algo más allá de lo muerto, no quiero estar enfocandome en un bodegón para decorar algo (...)



los antiguos bodegones hacían parte de toda una cosmovisión y de alguna manera cuentan una historia”

“Pequeños injertos de lo puede hacer toda esta cosmogonía en una pintura (...) Acá uno ve remedios, historias, anécdotas, diferentes acercamientos a un conocimiento que es muy difícil buscarle un trazo, que juntos ensamblan esta narrativa.”

“Y permite también como explorar un poco gramaticalmente, también como desde la oralidad, lo que se puede transmitir a través de eso (...) Una exploración al territorio, obviamente desde una distancia, pero también al lenguaje (...) La investigación también va un poco como en reunir todo ese conocimiento”

link a la entrevista completa

https://www.youtube.com/watch?v=_0mAy3xKjJ8

LINDA PONGUTÁ



“Trabajar con el metal y con los elementos o materialidades del residuo de esos espacios industriales. Al principio es intuición, después son situaciones, y ya cuando estoy en los lugares aparece la materialidad: la experiencia de lo que hay allí, la observación de los elementos que

encuentro, el vínculo de esos elementos con las situaciones de las personas que viven cerca, las situaciones del territorio también.”

“De alguna forma el límite de lo orgánico y lo inorgánico es frágil.”

“Esto residual que es algo que a mi me interesa mucho puede ser todos los elementos o las formas de vida o lo que no está tan dentro del sistema económico actual. Digamos que lo residual puede ser un estado de la materia, como el de las frutas, pero también puede ser una campesina que está luchando contra una compañía por preservar su tierra. Ella también es anulada, su forma de vida también es no tan legitimada por lo que promueve o promete un sistema. También pueden ser las prácticas ancestrales, que son formas de resistir.

“Lo residual puede ser también la evidencia de cómo se está configurando una realidad: que sirve, que no, cual es el tiempo de producción de las cosas, cuanto dura un objeto o un elemento consumible o explotable, mientras que todas estas formas de vida o de existir están hablando de otros procesos, de cultivar tus propios alimentos, de tener una tierra propia donde vivieron sus ancestros, de tener una vida donde lo que consumes tu misma lo estás produciendo (...)”

link a la entrevista completa

<https://www.youtube.com/watch?v=Co-UT4jRTAg>

DANIEL ÁLVAREZ

“La pregunta constante en mi trabajo es ¿qué significa el paisaje? ¿que es el territorio? las personas que lo habitamos, las prácticas cotidianas y todo lo que sale a partir de esto”

“Siempre he tenido el interés de lo que es una imagen, como se conforma una imagen. Este tipo de dibujos, de representaciones que se dan en la ciudad de forma espontánea me parecían muy interesantes. Vi que pasó esto en la hoja y quise explorar y exagerar un poco más ese gesto.”



“Tengo mucho interés en la relación con las plantas públicas. Por lo general son plantas que no tienen ningún tipo de atención más que el gubernamental (...) no hay mucho cariño por las plantas de la calle a diferencia de las plantas de jardín que tenemos en nuestras casas (...) sabiendo que son plantas que realmente usamos, que tenemos una conexión directa con ellas”

“Me di cuenta que muchas de las plantas que escogía tenían usos medicinales o de alimentos, entonces quise darle más esa línea de buscar los usos que tenían las plantas y los que les damos en la ciudad, ese contraste”

link a la entrevista completa

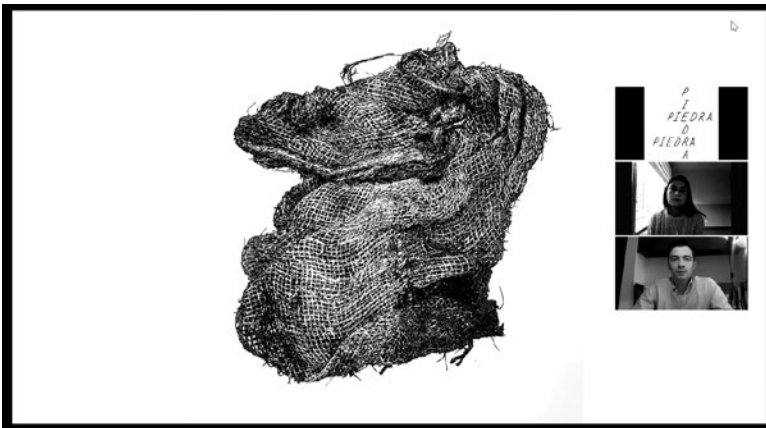
https://www.youtube.com/watch?v=5vmsRQBi_x4

DIEGO AYERBE

“Problemáticas del campo y como ese campo resiste. Cómo ha llegado el campo a ser desocupado por un desplazamiento hacia las ciudades, y como ha sido en gran parte abandonado y ciertos oficios olvidados”

“Hay una manera en donde las personas están resistiendo, están viendo cómo pueden permanecer allá, los que siguen porque todos, con los que hablo, piensan que podría ser mucho más fácil vivir en la ciudad pero se resisten a quedarse, a seguir creando, a seguir produciendo de la tierra a pesar de las dificultades que hay”

“Me gusta como volver al oficio, volver a aquello que es con el cuerpo, aquello que es lo que el cuerpo aprende y el cuerpo piensa.”



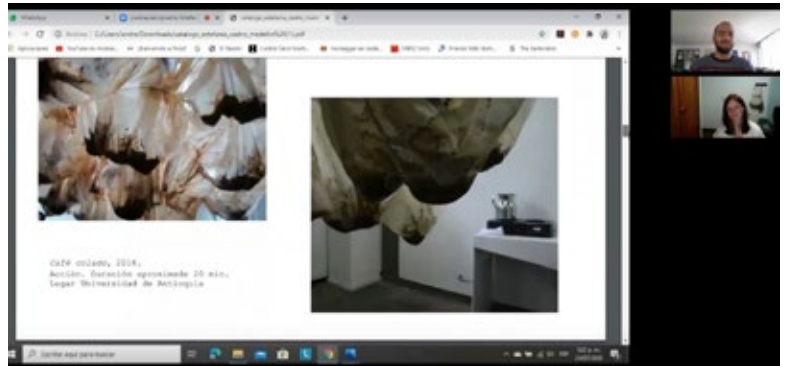
“Me comenzó a llamar la atención este hacer, eso que se demora, que se comienza a construir a partir simplemente de la repetición, era este tiempo largo, entonces lo que quería mostrar era en sí el proceso de construcción de la imagen, de la acción, no en sí el producto (...) un tiempo paralelo donde comienzan estas divagaciones”

“Con relación a todo esto de la comida es como nosotros nos estamos relacionando hoy en día con la comida, que también nos construye. Es esta misma relación, como percibimos a lo demás y como lo demás nos construye a nosotros, que nos aporta”

link a la entrevista completa

<https://www.youtube.com/watch?v=6dL18oi5Q0s>

ESTEFANÍA CASTRO



“Piel de café es una cocina, vista en la madrugada y está siendo alumbrada por el fogón, por la leña (...) en cierta forma es donde empieza la vida de esa finca. Piel de café es también la piel de la mujer que activa la vida, porque el rol y el papel de la mujer en esto es vital y más de nuestra sociedad (...) y más una finca cafetera que requiere alimentar trabajadores y empleados para la cosecha es impensable sin esta mujer”

“Busco recrear paisajes, paisajes muy simbólicos, a partir de los materiales que son muy usados o muy propios de esta región cafetera, la cabuya, la guadua, el tejido...”

“A veces el artista es como un investigador, un taxonomista, casi lingüista. El artista en sí mismo crea un lenguaje propio pero por eso a veces me siento como

más artesana un poco, porque hay algo muy emocional y muy propio”

“El rol de la mujer es fundamental y continua (...) yo siento que la mujer del campo, no podemos generalizar, pero se desea estar en el campo, se desea la producción, y si, hay cargas y situaciones que son difíciles como en cualquier sitio. Si es una labor un poco desvalorizada, es un trabajo muy arduo y con poco reconocimiento, pero yo siento que la mujer del campo es una mujer muy fuerte, muy capaz (...)”

link a la entrevista completa

<https://www.youtube.com/watch?v=hN3VDK62wvA&t=1240s>



INVESTIGACIÓN



INMERSIÓN EN SUESCA

Y SU INEVITABLE MUTACIÓN A INVESTIGACIÓN DIGITAL

ANDREA MUÑOZ

En la primera edición de *piedrapiedrapiedra*, ejecutada en junio de 2019, se realizó un micro proyecto de carácter inmersivo en la Plaza Samper Mendoza (Bogotá), el principal centro de acopio de plantas de diferentes tipos a nivel nacional y que de hecho, es clasificada como única en su tipo en Latinoamérica. Este ejercicio de tan solo unas pocas horas en el que un grupo de artistas y cocineros fue invitado a proponer actividades con componente artístico para los vendedores de la plaza, así como para el público participante, nos impulsó a imaginar una suerte de inmersión un poco más elaborada y de mayor duración para una próxima ocasión. Este primer acercamiento a una actividad de este tipo, así como las otras actividades que se llevaron a cabo durante el encuentro, nos precisó el material necesario para estructurar la siguiente edición en la que, el intercambio de conocimientos con los campesinos se hiciese de manera directa; especialmente porque, cuando hablamos del alimento, es menester dirigir la mirada a sus principales cultivadores y productores que se encuentran localizados en las áreas rurales.

Es por esto que para el programa de *piedrapiedrapiedra* de 2020, imaginamos como eje central la Inmersión que se llevaría a cabo en Suesca, municipio del departamento de Cundinamarca en el que es posible observar la intersección de diferentes actividades agropecuarias y sus impactos en el medio ambiente y la comunidad. Por su cercanía con Bogotá, también consideramos que Suesca se convertía en un caso de estudio que permitía visibilizar las relaciones y tensiones que existen entre el campo y la ciudad a través de los alimentos y otras prácticas promovidas a su alrededor.

En en el tiempo pre-pandémico bosquejamos un plan de viaje con un grupo de tres artistas y una cocinera a tres veredas del municipio: Tenería, Santa Rosita y Tausaquira para permearnos no sólo del espacio físico, sino también de sus habitantes y sus dinámicas sociopolíticas, económicas y culturales cotidianas. Para guiar los procesos de los invitados y tener un buen acompañamiento con la comunidad, generamos una alianza con Carmen Alicia Moreno, líder de ésta y que a su vez funge como Presidenta de la Junta de Acción Comunal de Tenería.

A través de Carmen Alicia logramos conocer una serie de emprendimientos iniciados especialmente por los campesinos y los autodenominados neocultivadores, es decir, personas que han migrado de la ciudad al campo, con el ánimo de reinventar la vida en este lugar desde sus propios conocimientos y el rescate de saberes ancestrales. Entre las iniciativas colectivas desarrolladas en el territorio, nos decantamos por tres que parten de diferentes lugares del pensamiento contemporáneo. Si bien una de ellas está directamente relacionada con la cocina, las siguientes señalan otras formas de hacer de la comunidad que de todas maneras tienen una gran relación con las dinámicas de consumo y que por tanto, alteran o modifican los procesos sobre los alimentos.

Manos a la Cuenca nace en el 2016 a partir de las preocupaciones de algunos habitantes de Suesca por el manejo del agua, del bosque, el ordenamiento del territorio y su gestión. En palabras de Carolina Tobón, una de las integrantes del proyecto: “estas inquietudes han guiado un proceso de construcción colectiva de conocimiento sobre el territorio en función del agua, del bosque y de sus relaciones”. Este proyecto que ha contado con el apoyo de la Universidad Nacional de Colombia, ha establecido un importante vínculo con la escuela rural de Santa Rosita que busca crear conciencia del agua como bien natural y recurso en los más pequeños, haciendo recorridos

y visitas a diferentes tipos de actividades económicas que tienen un gran impacto sobre la cuenca del río Bogotá.

Cadena Solidaria es un proyecto que, para nuestra sorpresa, germina a raíz de la pandemia; tiene el fin de reactivar las huertas campesinas y así potenciar conocimientos que se encontraban en reposo o tal vez un tanto olvidados por las dinámicas económicas que han impulsado a los habitantes de la región al desarrollo de otras actividades, por ejemplo: los monocultivos, que tienen un gran impacto ambiental y también en la salvaguarda de algunas tradiciones. Cada habitante de las tres veredas es invitado a cultivar su propia huerta desde su hogar y a través de un grupo de whatsapp, se comparten, reinventan o recuerdan recetas y otra serie de conocimientos que hacen uso de los alimentos cosechados.

Un tercer proyecto que es importante mencionar y que también toma un nuevo impulso durante la pandemia es La Roca. Esta idea surge en el 2014 con la disposición de instalar una moneda local, comunitaria y cooperativa en Suesca que permita detonar otras posibilidades de desarrollo económico entre la misma comunidad y sus productos. Asimismo procura generar conciencia sobre el sistema económico mundial, las problemáticas que este conlleva y que se han hecho evidentes con el despliegue de la enfermedad en nuestros tiempos.

Estos proyectos nos permitieron guiar de alguna manera los intereses de los invitados a la inmersión. Encontramos que situar a Andrea Ospina Santamaría, artista y gestora cultural, así como a la cocinera María Angélica Bernal en el desarrollo de las huertas campesinas, les permitiría analizar las relaciones entre campesinos, neocultivadores y sus percepciones sobre los alimentos. Para Andrea, cuya mirada se enfoca en el papel político de la mujer que tiene lugar en la cocina mediante de las construcciones orales dadas en este lugar cotidiano, Cadena Solidaria sería un dispositivo adecuado para recolectar las voces e historias de las mujeres que no se escuchan en otros

espacios. Para María Angélica, el conocimiento de los productos sembrados y cosechados en las huertas, así como las recetas compartidas en el grupo de whatsapp, serían el material principal para la creación de un plato.

En el caso de Fredy Clavijo, consideramos acertado un acercamiento con Manos a la Cuenca debido a su manifiesto interés artístico por “el paisaje, como un escenario geopolítico, en especial por las zonas aisladas de los centros, donde se desarrollan diversas disputas por la tenencia y la explotación de los recursos que subyacen en estos territorios. [...]”. Nos interesaba que Fredy, acompañado de Carolina Tobón, pudiese realizar los mismos recorridos de los integrantes del proyecto para llegar a la cuenca del río Bogotá. Al ser un artista con una gran capacidad de traducción de un contexto, así como con una gran capacidad para construir a partir del material que se encuentra en el espacio abordado, imaginamos que podría proponer una pieza in situ que le permitiera profundizar en sus propios intereses artísticos a partir del estudio de un caso particular.

Finalmente, con respecto a Carlos Alfonso, nos interesaba realizar una alianza con la comunidad para la construcción conjunta de un horno de pan de carácter escultórico pues, desde hace un año, el artista se encontraba contemplando la idea de ejecutar este horno de manera comunitaria. piedrapiedrapiedra en Suesca, representó la posibilidad de experimentar la ejecución de este objeto a partir de los materiales naturales de un lugar, así como la inmersión entre una comunidad para su fabricación y posterior uso como lugar de comunión, diálogo, reparación y fortalecimiento de los lazos afectivos.

Con estos planes en mente, nos dispusimos a preparar los distintos viajes de reconocimiento que eran necesarios para todo el grupo y así comenzar las preparaciones logísticas para la producción de las obras. Sin embargo, una vez acaecida la pandemia en territorio colombiano, el gobierno nacional decretó

los sucesivos períodos de cuarentena y las reglamentaciones para la vida diaria como el distanciamiento social, situaciones que hicieron que nos viéramos forzados a replantear los objetivos y forma de operar de la Inmersión. Si bien tratamos de esperar hasta último momento para realizar por lo menos un viaje de reconocimiento, el pico de contagio en Bogotá llegó justo para los meses en los que ya era necesario ejecutar la segunda edición del encuentro de arte y cocina. Por lo demás, previendo que las regulaciones para evitar la propagación del virus se mantendrían por lo menos entre seis o siete meses más, nos dimos a la tarea de concebir el encuentro, incluida la inmersión, de manera digital.

Es por esto que decidimos consolidar el puente con Carmen Alicia, pues rápidamente se convirtió en la principal fuente de información para los artistas y abrimos tres charlas virtuales al público con ella, Carolina Tobón y Andrea Ospina Santamaría. Carmen Alicia se encargó de dar a conocer a Cadena Solidaria y también una serie de proyectos que desde su lugar de líder y Presidenta de la JAC de Tenerife, han tenido una importante resonancia en la comunidad. Carolina Tobón realizó un amplio recuento de lo que ha sucedido con Manos a la Cuenca y qué actividades se han implementado durante el aislamiento en Suesca para mantener vigente el interés por el cuidado del agua en los estudiantes de la escuela. Andrea Ospina Santamaría compartió la transición de su proyecto a lo digital, las reflexiones y resultados obtenidos.

La asistencia del público durante las transmisiones en vivo de todas las actividades del encuentro superaron nuestras expectativas y gracias a que los vídeos han quedado disponibles en nuestras redes sociales, es posible verificar cómo cada día tenemos más visitas en las diferentes grabaciones, así como comentarios de las personas que acceden a ellos. También, para nuestra sorpresa, la difusión del evento llegó a diferentes lugares tanto del territorio nacional como por fuera de él,

y en las intervenciones del público escuchamos a personas de diversas instituciones y de proyectos alternativos ocurriendo en lugares alejados de la ciudad que deseaban compartir iniciativas similares a las que estábamos transmitiendo. En este sentido, nos satisface haber difundido por fuera del municipio iniciativas que sólo se habrían socializado durante un encuentro en el espacio físico a través de las traducciones realizadas por los artistas o al finalizar el encuentro a través de la publicación.

En cuanto a las producciones de los artistas, para nosotros como gestores y curadores fue interesante observar los procesos y los resultados alcanzados desde la distancia. Andrea Ospina Santamaría desarrolló en corto tiempo un muy buen proyecto haciendo uso únicamente de las redes sociales, especialmente de whatsapp para la recolección de voces. En estos audios es posible escuchar el paisaje de la cocina y sus implementos, así como la casualidad de las historias compartidas, lo que las hace genuinas. Adicionalmente, estas herramientas y la situación actual le dieron la oportunidad de extender su proyecto a otros lugares por fuera de Suesca para crear un archivo de audios de mujeres de diferentes puntos del continente del sur. María Angélica, a pesar de las diversas dificultades para obtener cosecha fresca de Suesca, logró generar a través de su acción una reflexión no precisamente sobre la materia prima con la que estaba cocinando sino sobre nuestras dinámicas de consumo, nuestras formas de relacionarnos con los proveedores, abogando por una conciencia local y una economía circular muy necesaria para una transformación social. En cuanto a los casos de los artistas Fredy Clavijo y Carlos Alfonso, ha sido bastante especial observar sus procesos de creación.

Para Fredy, el hecho de no poder acercarse al espacio físico y real de Suesca, le ha dado la oportunidad de plantear desde lo imposible, imaginar a partir del dibujo plantas monumentales y escultóricas de tratamiento de aguas

potables y residuales, que surgen de la intersección de las necesidades actuales para los cultivos en la comunidad (sistemas de pozo y riego) nombradas por Carmen Alicia durante su charla, de los adelantos realizados por Manos a la Cuenca para fortalecer las plantas ya existentes, y de el imaginario de una población utópica incentivado por su historia muisca y sus construcciones ancestrales que servían de observatorios. Para Carlos, la mutación de la estructura del proyecto y las diferentes conversaciones sostenidas a través de las plataformas digitales, en el especial el simposio, lo han llevado a concebir la idea inicial como una excusa para profundizar en la mecánica de un horno y, a manera de metáfora, transportar algunos de sus procesos al cuerpo mismo. El cuerpo es entonces un dispositivo termodinámico que suscita un juego de temperaturas gracias a los diferentes encuentros que se generan con y en él, especialmente a nivel microscópico, a saber, los procesos de combustión que ocurren en el interior cuando se interactúa con los alimentos y estos últimos se transforman en energía.

Los resultados de una investigación de este tipo, efectuada únicamente a través de la comunicación vía internet, permiten cuestionar y replantear las formas de realización de proyectos con algún componente social y comunitario, así como nuestras percepciones de la utilidad, ventajas y desventajas de las herramientas digitales. El proceso de la inmersión mutada en investigación, ha permitido desplegar desde la imaginación una serie de ideas que por momentos nos preguntamos si hubieran sido posibles por fuera de lo virtual. Sin embargo, los proyectos en curso en Suesca, como los nombrados en esta introducción, son de hecho iniciativas que verdaderamente nacen de una idea utópica de sociedad pero que, al estar construyendo desde ya sus cimientos en la realidad, están procurando la construcción de las próximas y renovadas colectividades. Nos alegra haber participado, por lo menos desde las ventanas digitales, en el aporte de ideas para esa construcción.



EL CALOR ES TRANSFERENCIA



TRANSMISIÓN DE CALOR



TEMPERATURA

ENERGÍA POR INTERACCIÓN CON OTROS CUERPOS



DIÓXIDO DE CARBONO



NITRÓGENO



ORGANISMOS

MICROORGANISMOS

EN — POR

ALIMENTO

VEGETAL

AGUA

MATERIA

FUERZAS DE TENSIÓN
FUERZAS DE ATRACCIÓN



FUERZAS DE DOMINIO

ENERGÍA EXTERNA



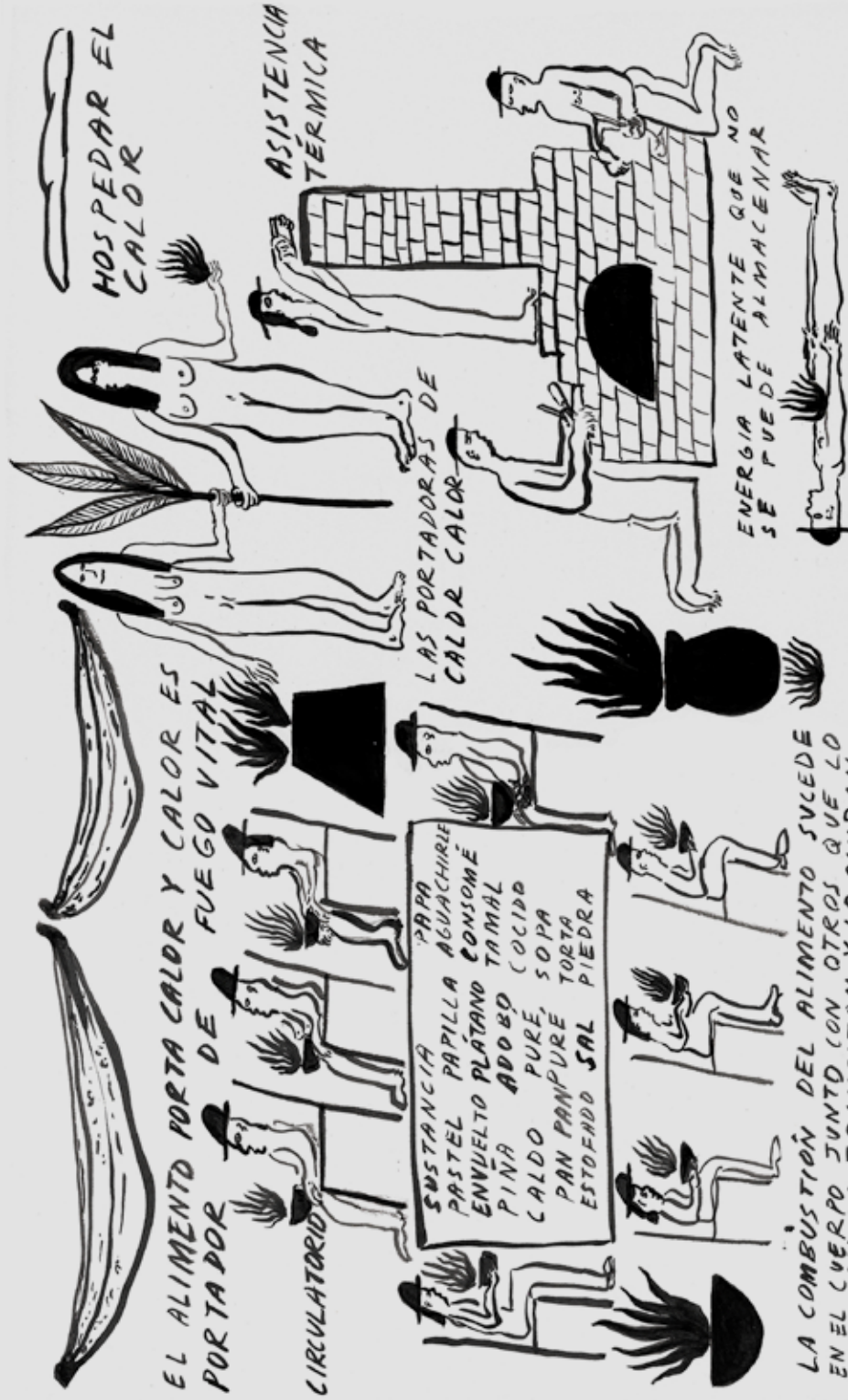
ENERGÍA INTERNA

MOLECULAR



C.A. 1980

EL ANIMAL ES UN CUERPO TERMODINÁMICO, SÓLIDO, SENSIBLE Y CAMBIANTE, SIN TANTA RETENCIÓN TÉRMICA NI ALMACENAMIENTO DE CALOR, SOBRE TODO SI TIENE HAMBRE Y NO COME, SE PIERDE LA ENERGÍA INTERNA MOLECULAR...



EL ALIMENTO PORTA CALOR Y CALOR ES FUEGO VITAL PORTADOR

CIRCULATORIO

ASISTENCIA
TÉRMICA

LAS PORTADORAS DE
CALOR CALOR

HOSPEDAR EL
CALOR

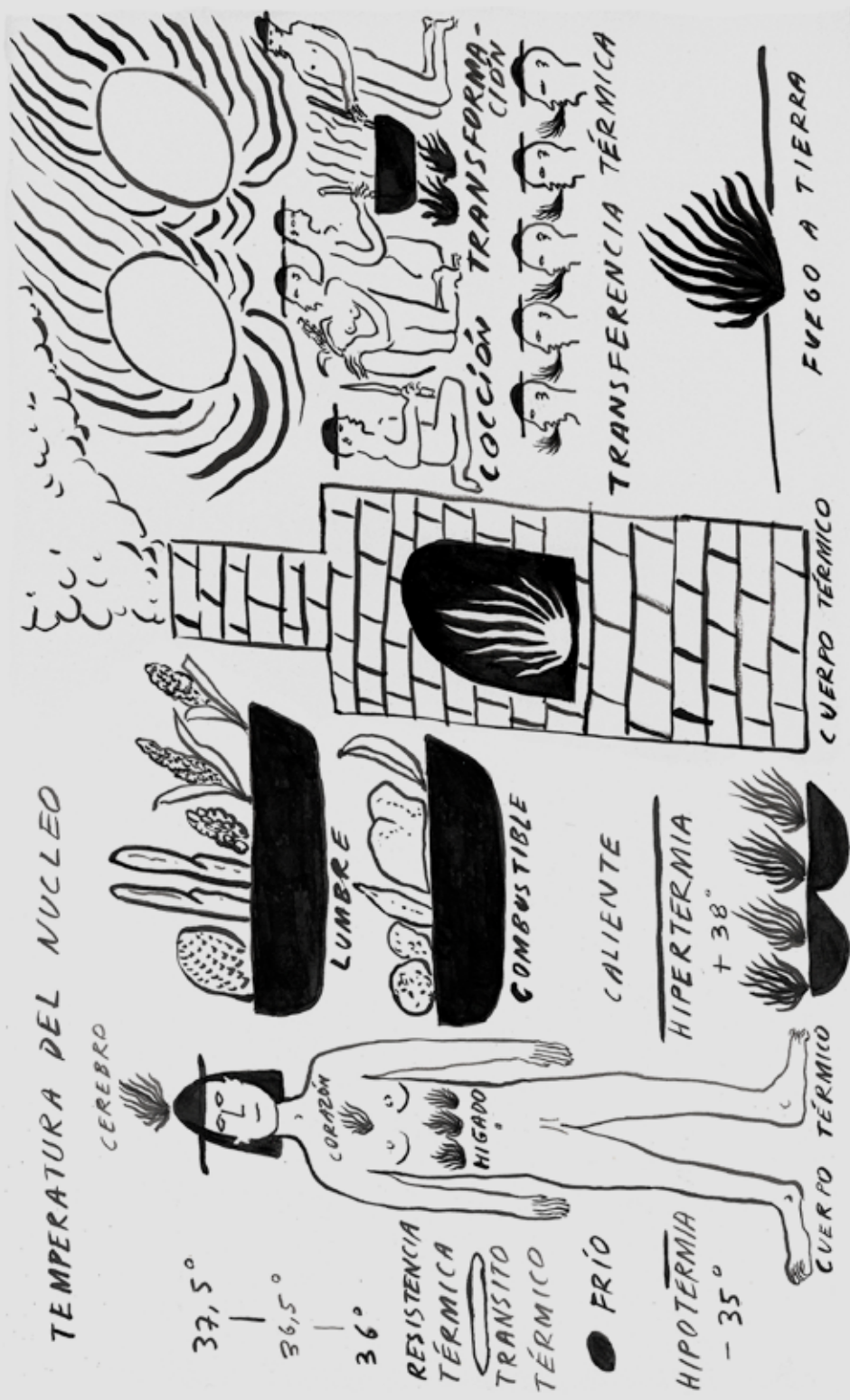
- PAPA
- PASTEL
- ENVUELTO
- PINA
- CALDO
- PAN
- ESTOFADO
- PAPILLA
- PLATANO
- ADOBO
- PURE
- PAN PÁN
- SAL
- AGUACHILTE
- CONSOMÉ
- TAMAL
- COCIDO
- SOPA
- TORTA
- PIEDRA

ENERGIA LATENTE QUE NO SE PUEDE ALMACENAR

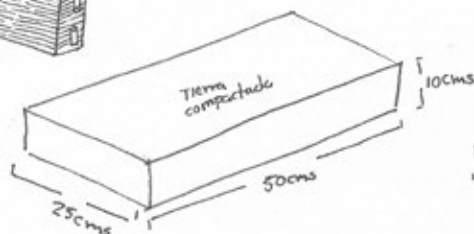
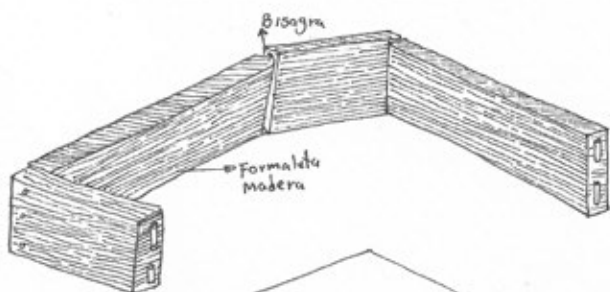
LA COMBUSTIÓN DEL ALIMENTO SUCEDE EN EL CUERPO JUNTO CON OTROS QUE LO HABITAN, LO TRANSITAN Y LO OCUPAN.

LAS MOLECULAS PALPITAN, OSCILAN, VIBRAN, GIRAN, VIRAN, RUEDAN, SE MUEVEN. PARTE DE LO QUE PRODUCEN DENTRO DEL CUERPO ES ENERGIA SENSIBLE QUE LATE Y NO SE PUEDE GUARDAR. EL ALIMENTO ES INFLAMABLE Y COMBURENTE, CUANDO ENTRA AL CUERPO PRODUCE ENERGIA TERMICA.

TEMPERATURA DEL NUCLEO



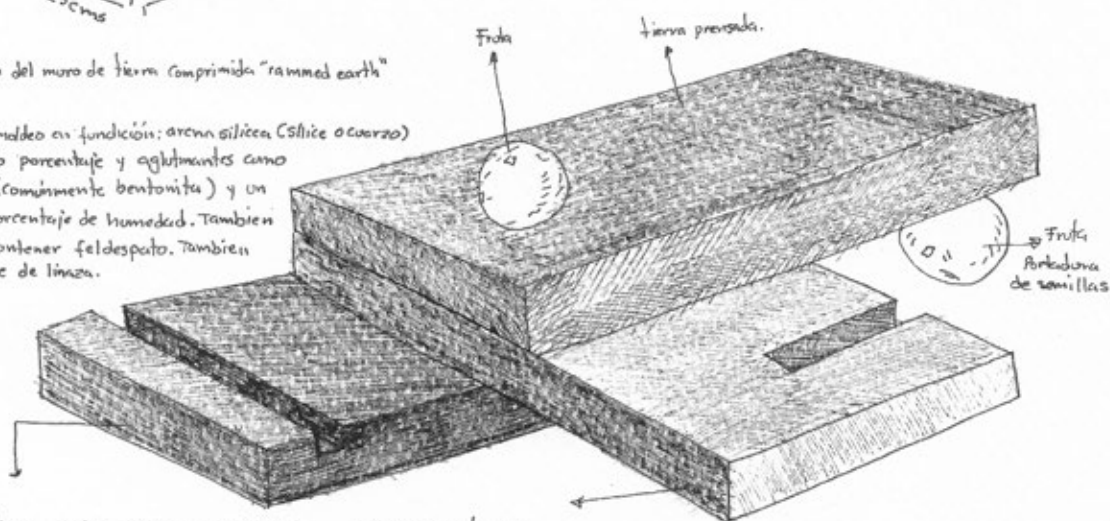
ESA ENERGÍA NO SE PUEDE RETENER Y MUCHO MENOS RESERVAR PARA MÁS TARDE. CUANDO LA TEMPERATURA CORPORAL BAJA A MENOS DE 35° SE DA HIPO-
 TERMIA Y SIN PODER HIBERNAR COMO LOS MURCIÉLAGOS O LOS OSOS, EL
 ALIMENTO ES PARTE DEL PROCESO PARA MANTENERSE ENCIMA DE LOS 35°.



La técnica del tapial o de la tierra comprimida es un sistema constructivo milenario. La crisis energética del petróleo del año 73, y también la necesidad de buscar alternativas más sostenibles.

La técnica del muro de tierra comprimida "rammed earth"

Tierra de molde en fundición: arena silicea (Silice o cuarzo) en un alto porcentaje y aglutinantes como arcillas (comúnmente bentonita) y un cierto porcentaje de humedad. También puede contener feldespato. También el aceite de linaza.

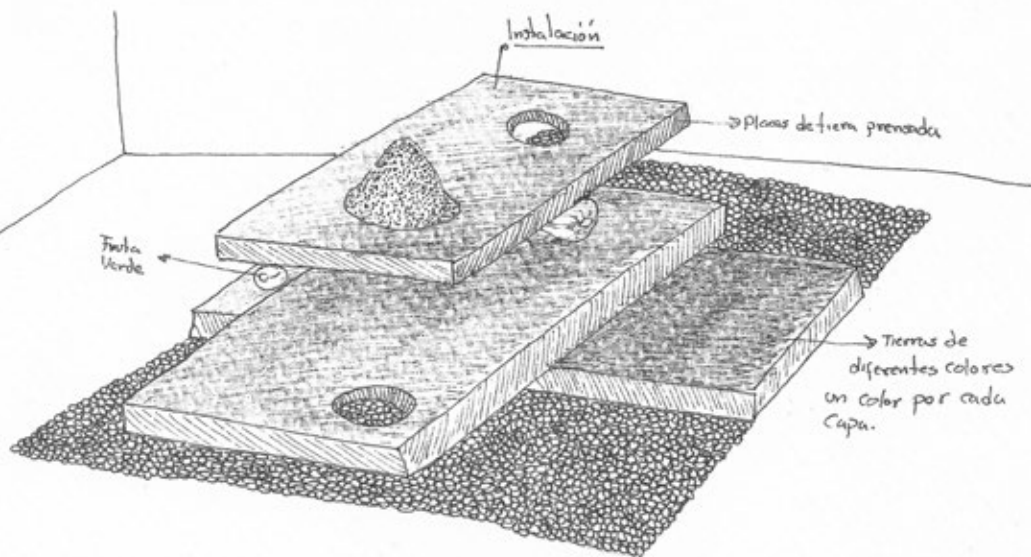
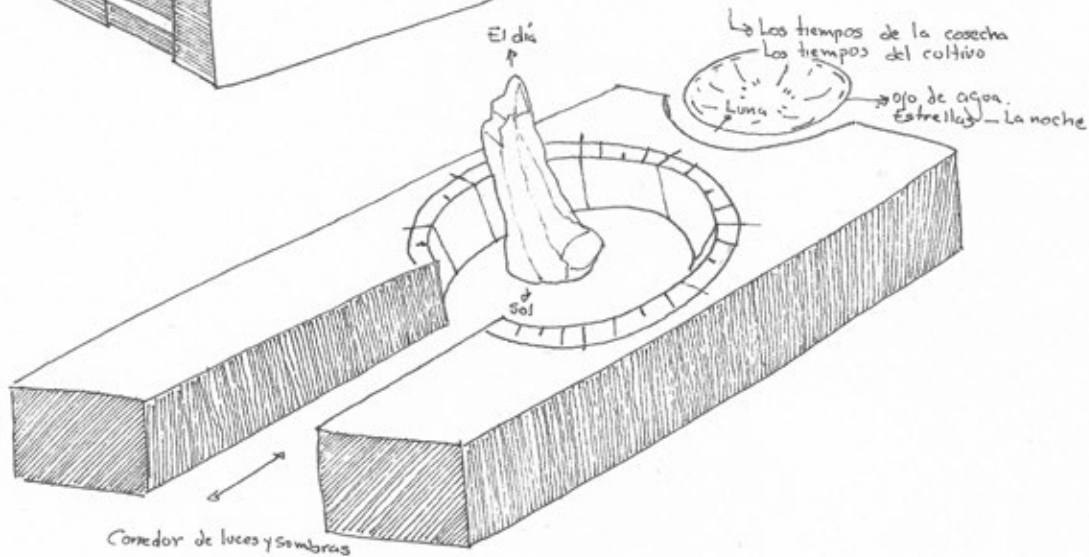
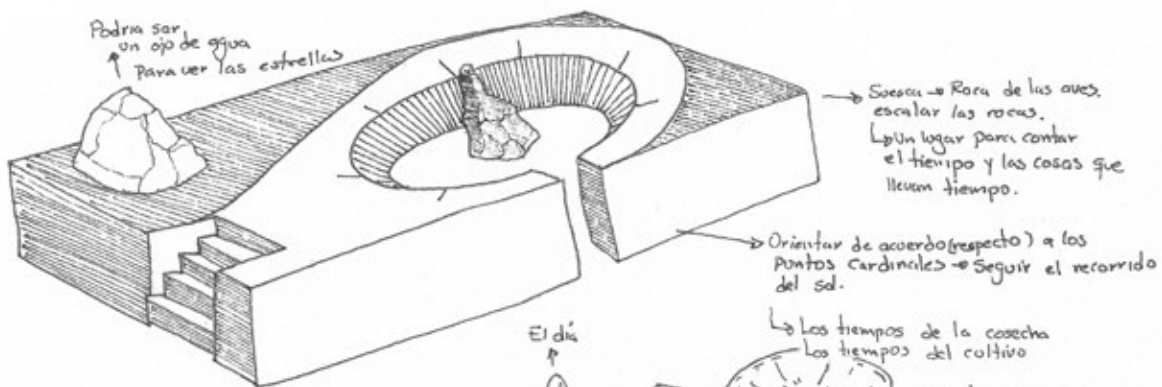


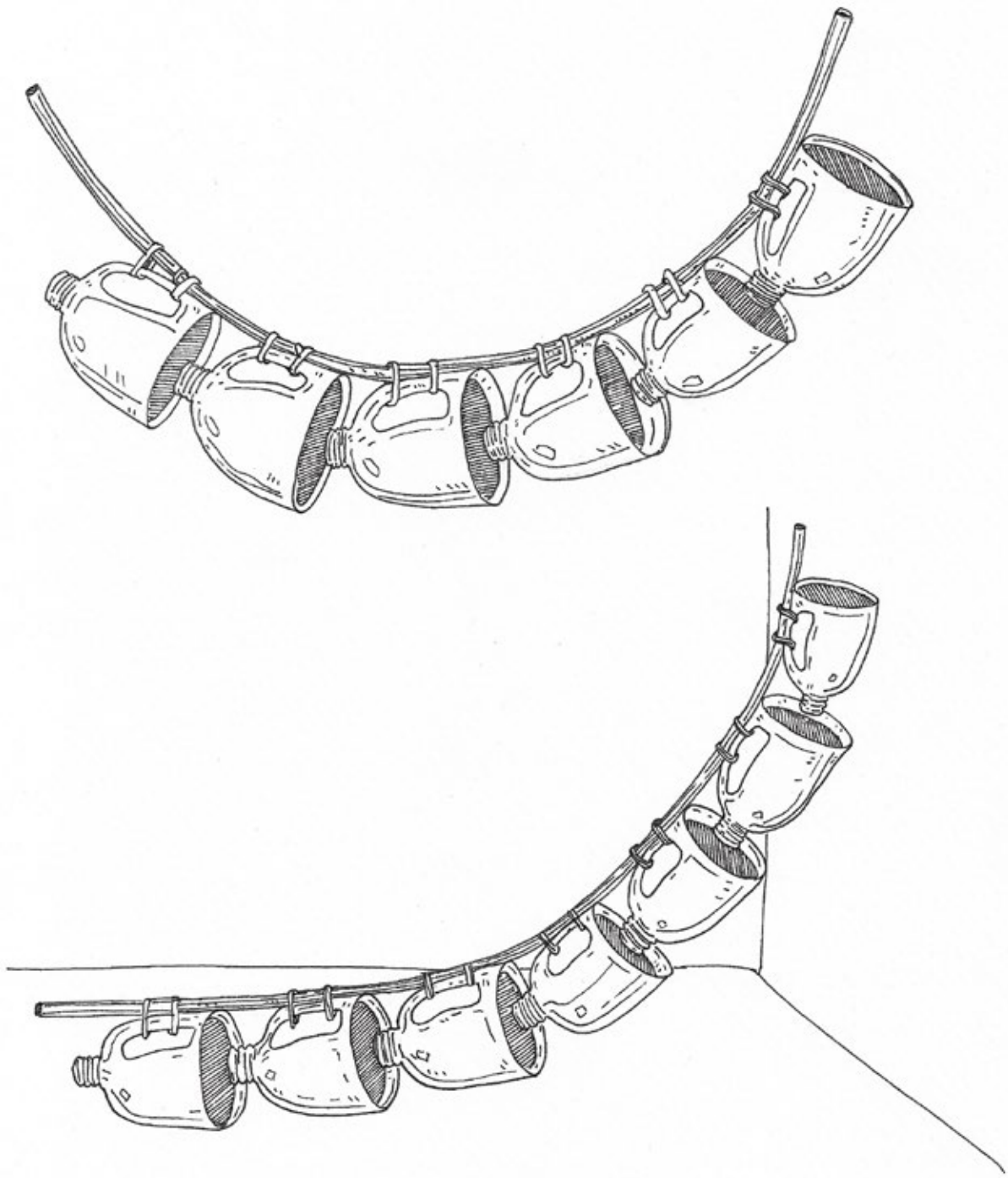
observación: se pueden hacer bajo relieve durante el pisado de la tierra.

Tierra prensada y mezclada con silicato de sodio (Silito sódico) y Bentonita Sódica.

↳ Tierra compactada. En formaleta de madera.

Batareque, bajareque, bareque o fajina es la denominación de un sistema de construcción de viviendas a partir de palos o cañas entrelazados y barro recubriéndolos. Esta técnica ha sido utilizada desde épocas remotas para construcción de vivienda en pueblos indígenas de América.





CONVERSATORIO CON CARMEN ALICIA MORENO

PRESIDENTA JUNTA DE ACCIÓN
COMUNAL TENERÍA, SUESCA



La comida es el más lindo de los encuentros, de fortalecer lazos, de restacar recuerdos, de hacer comunidad, es el cuidado, es el amor, es la transferencia de conocimientos, es el momento distensionado de hablar de cosas, entonces con todo eso dijimos bueno pues recuperemos y compartamos lo que sabemos (...) Cuando te vinculas emocionalmente a algo, te vinculas mejor. Y entonces vincularte al alimento a través de saber los beneficios, de ese cocinar, es que puedo preparar cosas lindas, cosas raras, cosas locas con lo que tengo a la mano (...) fue donde vimos: hagamos más bien una cocina comunitaria.

Es que la generosidad de la naturaleza es infinita, es demasiado loca y hermosa, no hay ninguna cosa que se le compare (...) ¿Qué pasa si no nos podemos interconectar campo y ciudad con el alimento? Dependemos del campo para alimentarnos, y los campesinos yo soy el que produce alimento... En ese momento empezamos las huertas familiares, vean lo que tienen ustedes, vean la posibilidad, y creamos

el proyecto de compartir las recetas comunitarias (...) La conexión ciudad, campo y enseñanza, aquí lo que aprenden los niños no tienen nada que ver con la vida en el campo (...) necesitamos que eduquen a la gente en el campo y para el campo. Ya nos desvinculamos como seres humanos del campo, ahora no desvinculemos el conocimiento del campo, es en el campo que hay que educarnos y crear.

Somos un ciclo, somos redondos como la tierra, somos complementarios todos, nos necesitamos todos. Y debemos cuidarnos. Sólo con que la gente separara biodegradables del resto y se los devolviéramos al campo en compostaje ya haríamos

maravillas (...) No somos perfectos, y no es solo la papa perfecta la que nos debemos comer. Desperdiciamos en el

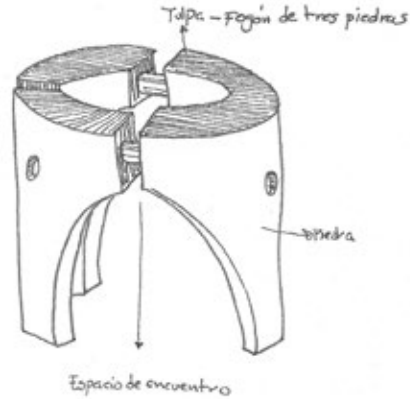
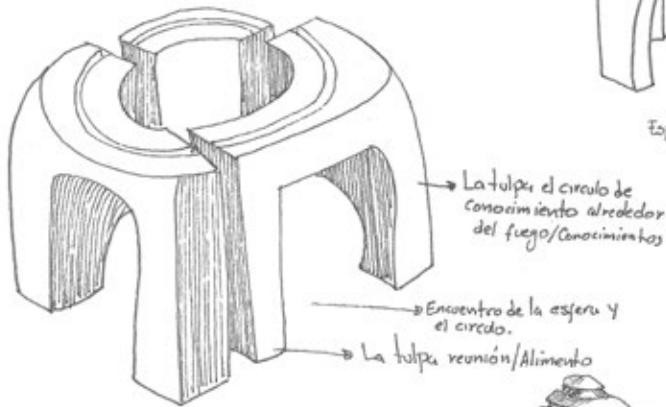


campo, el campesino tiene que perder mucho (...) consumir lo colombiano, consumir lo nativo (...) ese rescatar lo que nuestra tierra produce apoya al campo completamente, el no químico, el no cloro...

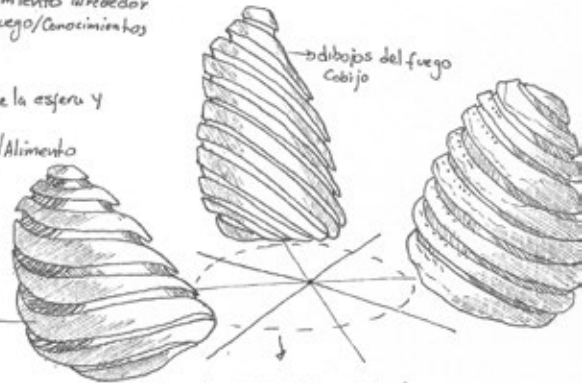
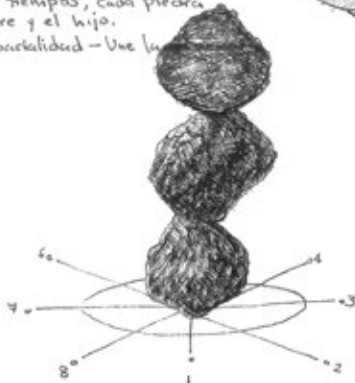


El Tolpa es una construcción mental, un ente místico creado por un acto de la imaginación y de la voluntad, que adquiere consistencia física.

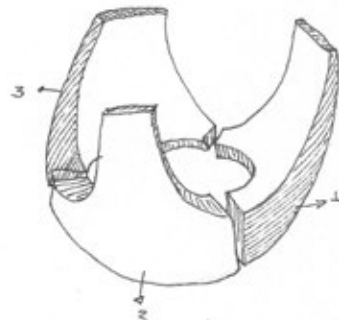
Según el Wajrajaná, esto es posible porque el mundo, el universo entero, es un flujo de conciencia y, por lo tanto, no hay ningún fenómeno que exista fuera de la conciencia.



Dentro de la concepción de la cultura indígena Nasa, La Tolpa significa fojón, lugar de encuentro de sabiduría, compartir experiencias, conocimientos, saberes, los alimentos. El fojón como el lugar alrededor del cual se encuentran los tres tiempos, cada piedra simbolizan al padre, la madre y el hijo. La Tolpa representa la espacialidad - Une la memoria con el presente.



Tres piedras que son cimiento la salidez de la tierra - La base y el apoyo. Estas tres piedras construyen comunidad. La tolpa responde a un hambre que no es del cuerpo.



DONDE COMEN DOS, COMEN TRES

ANDREA OSPINA SANTAMARÍA

Si miramos la historia, con las cuentas claras y el chocolate espeso, en Latinoamérica la cocina ha sido un espacio de resistencia y movilización, en donde el arte ha visto un reflejo de las realidades que nos superan y nos permean [1]. Las ollas comunitarias, las identidades en cada sabor, los mitos encarnados en platos, los alimentos autogestionados y la defensa de ecosistemas, nos muestran que, en torno a lo más fuerte y a la vez lo más común, se encuentra un lazo entre el adentro y el afuera, un lugar de enunciación ante la homogeneidad.

[1] Entre tantos ejemplos que la historia nos pone sobre la mesa, resulta fácil entender la relación entre las prácticas artísticas y la alimentación <https://a-desk.org/magazine/art-menu-reflexiones-fragmentarias/>

Allí se defienden posiciones, se pueden transgredir los órdenes y se centra el poder en cada batida del chocolate. Cuando la cocina y el alimento toman voz no hablamos sobre ellos sino desde, por y para sus procesos; son la metáfora y lo práctico aquello que permite expresar lo que se guarda entre molinillos y trastos, un intercambio que puede ser seguro y cómplice. En este caso, la cocina y la mesa son espacios políticos expresados a través de la oralidad popular, un lugar de familiaridad y de desencuentro, con la capacidad de que tanto un ingrediente como una frase, se vayan, repentinamente, por un camino que nunca esperamos.

Estas palabras son a la vez crónica y resultado de un proceso que se transformó por completo: El desarrollo de un ejercicio participativo con mujeres en veredas de Suesca, municipio cercano a Bogotá, en donde los habitantes se dedican a actividades floricultoras (especialmente las mujeres), más que al cultivo de alimentos.

¿Cómo guardar lo que es tan fluido como la indefinición de una sazón o tan desbordante como el gusto de ver comer al vecino? Desde las prácticas artísticas podemos, a lo menos, sugerir una polifonía de voces e ingredientes, con la capacidad de preguntarse por el rumor y esos sabores escurridizos desde otros lenguajes y de diversificar la forma en que asumimos lo efímero (sin estancar ni afirmar). Y claro, de interpelar lo que nos lleva al riesgo de perderlo.

Utilicé el refrán como detonante y aglutinante, porque materializa un cúmulo de saberes populares que se escapan a cualquier definición y reposan en conversaciones en la mesa; de imaginarios y estructuras expresadas de la manera más sugerente y a la vez más directa (desde los alimentos, los utensilios y los procesos) recordándonos que en la cocina la práctica, la teoría, lo personal y lo social son inseparables, y se comprende lo sutil de un comentario mientras se revuelve una olla de cuchuco.

Ahora, en 2020, ¿cómo realizar estas traducciones a la virtualidad? ¿Cómo aceptar la mediación de dispositivos a la expresión que atraviesa nuestro cuerpo? Ante el forzoso proceso de digitalización se utilizaron dos vías para generar diálogos: Por un lado, instagram y facebook fueron plataformas para recolectar respuestas rápidas y conversaciones. Estas dieron lugar a reflexiones a partir de cuatro refranes que remiten a tensiones y encuentros relacionados con la alimentación.

[2] Entrevistas: Carmen Alicia Moreno, Doris Serrucho, Yeimy Julieth Triana y Sandra Medina (Suesca). Mariela Rodríguez y Elena Rojas (Bogotá / Boyacá). Natasha Pons, Verónica Mena y Lily Duffau (Santiago de Chile). Conversaciones intergeneracionales: Marla Castellanos y Maritza Aponte (Bogotá), Diana P. Castro y Berta L. Rodríguez (Sogamozo), Natalia Zambrano y Luz E. Duque (Alto de letras), y Diana V. Coca, Pastora Cubillos y sus hijas Aura y Elizabeth (Manizales). No están citadas, porque todas estas palabras son tan de ellas como mías.

Por otro lado, la comida y la narración oral nos han enseñado que el tiempo es sagrado; por eso se realizaron diálogos entre mujeres [2] (frescos como lechuga) que dieran cuenta de los aprendizajes en la cocina, la importancia de comer con otros, las enseñanzas sobre la labor del campesinado, las relaciones de poder

en los espacios dedicados a cocinar y el lenguaje popular a su alrededor. Un registro de lo que nos han dicho mientras servimos un almuerzo, al pedir un consejo de cocina o comprar en la tienda... aprovechando que, especialmente en confinamiento, comer juntos y la necesidad de preparar alimentos han sido detonantes para hablar con libertad.

En ellas se perciben las tensiones y lazos entre lo rural y lo urbano. Varias hablan desde las cercanías rurales de las ciudades, ya sea porque nacieron allí o porque han retornado o migrado en búsqueda de equilibrio (autodenominadas neo campesinas). También tenemos algunas voces desde la ciudad, que enfatizan entre el pasado y el presente, o que han llegado desde el campo en busca de oportunidades. Conexiones distantes (pero con puntos en común) que generan potencialidades en las comunidades que las respaldan y en la valorización de saberes normalizados u olvidados.

Entre conversaciones e interacciones en redes se entretajan las voces de líderes comunitarias, trabajadoras domésticas o de pequeños comercios, madres de diversas profesiones entre muchas más para dar una jugosa mezcla de territorios, pensamientos y anécdotas que recorreremos agrupadas en los cuatro refranes.



DIOS LE DA PAN AL QUE NO TIENE DIENTES

Audio disponible en

<https://soundcloud.com/andrea-ospina-santamaria/dios-le-da-pan-al-que-no-tiene>

Cocinar va desde el largo camino para que un ingrediente esté entre las manos que lo preparan. Son tardes enteras de navegar entre pastizales y aguas casi secas, de mariscar en las orillas o de ordeñar en las mañanas. Son los dedos que lo hacen, los rezos a la tierra y los ciclos que la atañen junto a tantos otros seres, comprendiendo largas cadenas de vida que permiten el punto exacto para interrumpir un flujo y llevarlo a otro.

Podría parecer que la alimentación siempre está allí, normalizada en la rutina, pero este año también nos dimos cuenta de que *Dios le da pan al que no tiene dientes* y los alimentos pueden pudrirse en el campo mientras ondean banderas rojas en las casas. La comida es la punta de un iceberg que nos habla de las diferencias entre lo rural y lo urbano, pero también de las distancias imaginarias construidas entre estos contextos. Nos recuerda las tensiones en las formas de relacionarnos,



la envidia, la falta de empatía y los privilegios; un control desde la superioridad y moralidad con un sentido sesgado de lo que merecemos.

No podemos hacernos los de la vista gorda a la injusticia que el campo sufre por la monopolización y el comercio de su materia

prima, así como a la necesidad de afrontar esto desde la ciudad escuchando con sinceridad sus requerimientos. Una dualidad entre la extrema riqueza que da la naturaleza en la vida rural -aceptando sus cambios y fricciones-, y la resignación a la que nos hemos acostumbrado (es cuando toca).

De nada sirve tener la tierra cuando los saberes que nos han negado durante años, han minimizado la capacidad de acción sobre cada paso previo a la cocina; nos hemos concentrado en un solo eslabón según el trabajo que desarrollamos. Además, de lo que sabemos aún ignoramos su importancia. En estas voces hay intentos rotundos de activar otros sentidos, de vincularnos con el olor y el sabor, y reconectarnos desde pequeñas iniciativas domésticas y comunitarias, que nos lleven a consumir de forma más consciente, responsable y ante todo, autogestionada.

BARRIGA LLENA, CORAZÓN CONTENTO

Audio disponible en

[https://soundcloud.com/andrea-ospina-santamaria/
barriga-llena-corazon-contento](https://soundcloud.com/andrea-ospina-santamaria/barriga-llena-corazon-contento)

No hay nada más gratificante que tener las tres comidas al día (los tres golpes), porque el hambre atraviesa las emociones hasta el punto de justificar los excesos. La cocina es tan íntima como amarrarse el delantal y tan pública como una matrona que pone una olla más grande que sus brazos sobre la leña crujiente. Así que no es casual que las palabras más mencionadas en esta búsqueda fueran abuela o madre, sintiendo en el alimento una forma de cuidar y cuidarse, así como un espacio simbólico, primordial pero invisibilizado.

Esta marca, como un momento femenino, hace que las manos cerca al fuego comúnmente sean de mujer. Si se nos intentó relegar a la cocina, la mejor alternativa fue convertir

CONDE COMEN DOS

CONTE



esos metros cuadrados en una revolución para hablar diferente de nuestros cuerpos, nuestras hijas y de la fuerza de lo doméstico. Extender las libertades y afrontar los miedos es un camino que lleva un tiempo cociéndose a fuego lento, que aún requiere de muchas pizcas de todxs y que ha valorado con paciencia el marinarse entre muchas voces, para dar el poder a un plato de romper el silencio.

La cocina es hablar de afectos y de lo que nos afecta en todas sus capas, reafirmando lazos de esos a los que tanto miedo le tiene un mundo que nos pide independencia y autoproducción. Como dijeron varias mujeres, el ingrediente secreto (por más cliché que suene esta frase) es realmente el amor, hacer con tus propias manos y el esfuerzo que conlleva. Cocinar entonces se vuelve ritual en los utensilios que están en los cajones, en la madera, el metal y el barro, entre objetos que se tocan, encarnan mañas e imponen límites.

Allí se une lo más extraño ypreciado con lo más usual y descartable, se crea un hogar detonante de conexiones e interrogantes. Una acción que une a la manada, un fuego compartido en uno y otro territorio, y es que como ya sabemos, el que come solo, muere solo.

DONDE COMEN DOS, COMEN TRES

Audio disponible en

[https://soundcloud.com/andrea-ospina-santamaria/
donde-comen-dos-comen-tres](https://soundcloud.com/andrea-ospina-santamaria/donde-comen-dos-comen-tres)

Los saberes se materializan en las manos que guardan recetas: el alimento se cocina para quitar el frío, curar dolores del alma y el cuerpo o teñir un pedazo de tela) y cada una de las formas se encarna en memorias situadas. Lo que comemos es un archivo de lo que somos, mezcla de generaciones y

[3] Si usted es más de escuchar, que es a lo que apunta este texto, dése una pasada por el Spotify de Radio Tertulias de Cocina o por el youtube de Canal Trece, Así suena la comida. topografías [3], una memoria personal y popular que conecta sensaciones, conocimientos y prácticas. Pero con hambre no hay pan duro y es más fácil adecuarnos a la comida rápida y solitaria que sentarnos en torno al mismo fuego.

Así como las listas del mercado, preguntar por *Donde comen dos, comen tres* fue una explosión de palabras. Cada una es un universo infinito que puede extenderse y cumplirse, todas variadas, sentidas y complejas. En general nos recuerda la comida como un acto solidario y lleno de generosidad (de lo natural, de la comida, del cocinar...). Un regalo que piensa en los otros, que se sitúa y se comparte, con la posibilidad de multiplicar y la necesidad de ser justos en el proceso. Por eso también tenemos latente la resignación: El aceptar lo que no se espera e incluirlo, donde lo poco debe volverse suficiente.

Y es allí donde entramos al fin a la cocina, al punto exacto del fuego, las tres piedras pa trancar la olla (grandes por el lado planito) y el significado real de una pizca. Es el reconocimiento de los procesos -lentos pero nunca descuidados-, lo que permite empoderar todo lo demás en la alimentación, llegando a comprender el equilibrio de la tierra local y la posibilidad de transmitir las prácticas desde lo artesanal, lo tradicional y lo novedoso. Alimentarse - y alimentar a otros - es un acto valiente, percibe lo simultáneo y lo intuitivo para unirse a la sazón que no se enseña, sino que se encuentra.

La comida se carga entre las hojas de plátano o servilletas dobladas, el plato pasa de la leña a las manos, o de la cocina a la mesa, espacios sociales llenos de reglas performáticas de cómo podemos y debemos comportarnos; roles establecidos de poder y de saber. Sin duda, es abrir el espacio más íntimo y doméstico, a los demás.

EL PALO NO ESTÁ PA CUCHARAS

Audio disponible en

<https://soundcloud.com/andrea-ospina-santamaria/el-palo-no-esta-pa-cucharas>

Nuestro alimento se acomoda en los rincones de la mula y el camión que transporta por largos caminos de polvo, para un desarraigo armónico o arrasador. Pasa por el sonido fuerte de las rejas que se abren en la tienda de barrio (con ñapa pa' que vuelva), y la vociferación en la plaza (con prueba incluida, bueno bonito y barato), lugares centrales de narraciones, expresiones, camaradería y autoridad.

Son tantas las ventajas y encuentros de la cocina, que fácilmente se torna romántico, pero en el aislamiento no queda mucho más que decir que no hay formita: no hay dinero ni ánimos y esta frase justifica el desgaste, la incertidumbre y las dificultades, como una explicación para permitir fluir o evitar perder. En ocasiones ha sido un retorno a lo básico, porque en realidad solo hay plata pa comer.

Pero, ¿qué pasa con quienes asumen la comida como un trabajo? ¿las manos que ven esos utensilios como su cotidianidad ante la necesidad? La principal diferencia es la percepción del tiempo. Las personas con cercanía a la ciudad, mencionan las ventajas de poner las manos en contacto con la tierra y sus habitantes para comprender los ciclos; cocinar para entender el paso lento de la alimentación, retornar a lo artesanal y reconectarnos con ese saber ancestral y campesino.

Por otro lado, las trabajadoras de los alimentos (produciendo, cocinando o vendiendo) reafirman luchas que siguen presentes. Nos recuerdan la cantidad de procesos de la finca, el tiempo consumido haciendo pan y la dificultad de verse obligado a



cocinar para quien no se quiere o sin las facilidades básicas. Para muchas aprender a cocinar fue la única alternativa y hoy ven un lujo (y una pizca de justicia) en una licuadora, en alimentar solo a la familia o en tener una tienda en la esquina. Mujeres de hierro y cucharón en mano que unieron

[4] En la investigación Conejo, territorios de mil colores, pueden encontrar la historia de una de tantas mujeres así (pág.57) colectividades enteras [4] a pesar de que pasaron por las duras y las maduras, intentando ser autosuficientes y recorriendo largas distancias para truequear.

Varias mencionan los maltratos, el desplazamiento (por la violencia doméstica o el conflicto armado) y las formas en que perdieron o ganaron autonomía, ya sea en su tierra o al salir a buscarla. Vivieron un cambio en la rutina con que manejaban sus alimentos, llevaban los tiempos y generaban trueques, entre comunidades fracturadas y creadas ante nuevas formas sociales. Incluso algunas se negaron a transmitir sus saberes, que fueron más una carga o un trofeo que una bendición. Me encuentro con esas manos cansadas, sabias y con muchas historias, cómo si se tratase de mis abuelas moliendo el maíz y me siento en deuda de las veces que me sentí protegida entre el humo de una aromática caliente.

PARA REMATAR

Por fin la comida llega a nuestra boca, se convierte en química y biología pura, y su historia continúa después de fundirse en nuestro cuerpo y mutar hacia otros seres. Son lenguajes que confabulan, desde lo popular hasta lo profesional. Nos atraviesan el organismo, los sentidos y las posibilidades de imaginar desde una comunidad hasta lo profundo de nuestras entrañas. El alimento es un rastro de lo que la cultura construye y destruye.

Los saberes del cocinar nos invitan a no tragar entero: analizar lo que repetimos, lo que queremos guardar y lo que necesitamos cambiar; acercarse a la soberanía y al

mismo tiempo a la más mínima forma de cortar las verduras. Perder un solo ingrediente o proceso de nuestra diversidad alimentaria es silenciar todas las narraciones y saberes populares que activa.

Cocinar es el camino más enfático para entender que la dualidad no existe. La necesidad de nuestro cuerpo es altamente estética. La productividad está cargada de significados y un solo momento es a su vez lo esporádico y lo milenario. La cocina es anacrónica y heterogénea, como los refranes. Los alimentos son el deseo y su destrucción, micro rituales que pasan por la interacción entre nuestros cuerpos y confabulan como un consejo. Lo que servimos es un discurso y lo que compramos es un manifiesto que nos exige tomar la sartén por el mango.

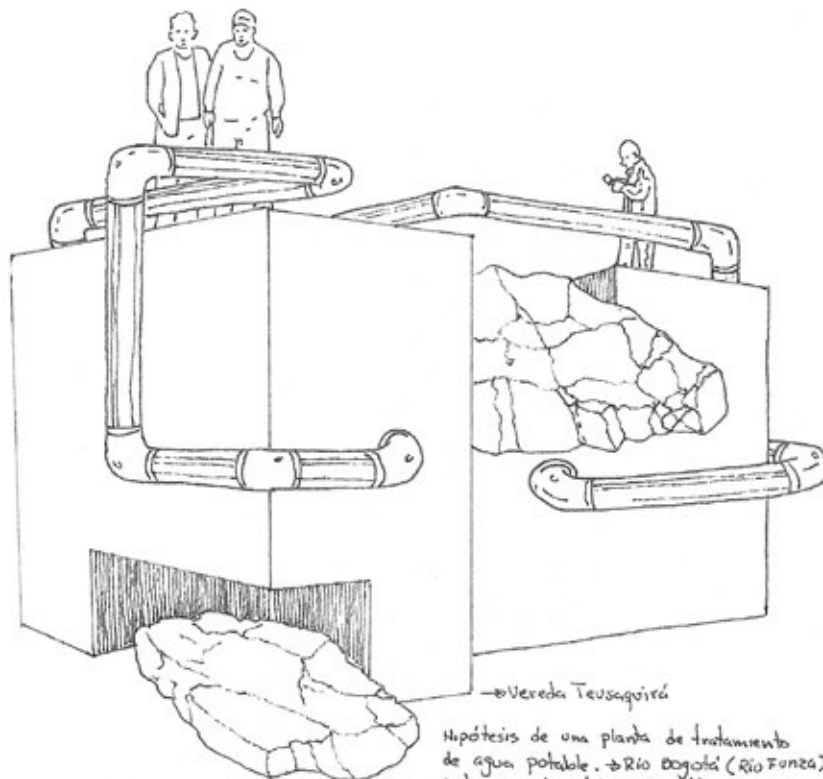
Si alguien le ha abierto su cocina no lo dude, es un espacio mágico y crítico. Aproveche, piense un poco, compre con calma y ayude al vecino, aviéntese al trueque, saboree cada plato y escuche las anécdotas con atención. Son ecos de nuestras formas de organizarnos, resultado de un universo lleno de micropolíticas. No se niegue digerir ese mundo movedizo, en tránsito y lleno de apropiaciones. No estanque su propio conocimiento, dese tiempo, escuche el agua hervir y atrévase a mirar el mundo con otras escalas de valor.

Y recuerde siempre, que el que guarda manjares, guarda pesares: comparta **[5]** y discuta la mejor forma de cerrar la hoja del tamal, aprenda lo que comen en otros lugares, aconséjese desde la tierra hasta el fruto, porque hablar de cocina es acercarse a un saber que se regala, que es vivencial y básico; el acto más animal y, por ende, más humano.

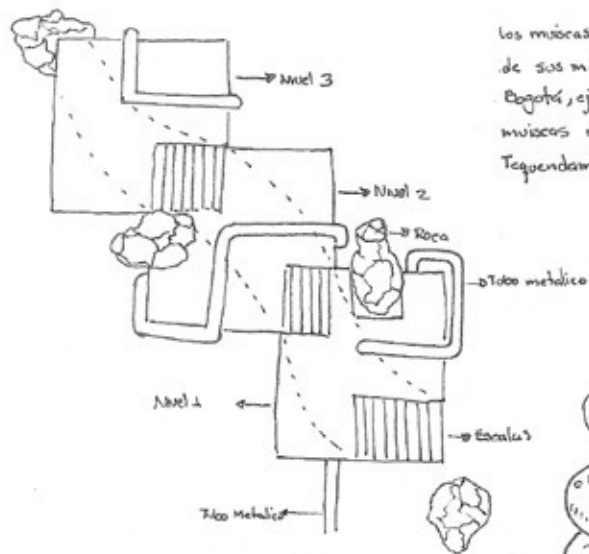
[5] Dele una mirada a las iniciativas ciudadanas en tiempos de pandemia como Para Todos La Movida, en Bogotá https://www.instagram.com/paratodos_lamovida/

Por último, agradezco a todas las mujeres que le dieron calor humano a estos medios hostiles; quienes por llamadas y mensajes me dejaron reír en sus casas, me enseñaron

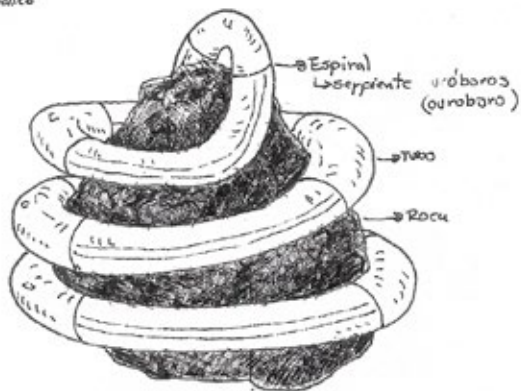
y me llevaron a dudar lo que creía certero. Este texto y estos audios sólo les hacen una pizca de honor a sus palabras y su fuerza. También a quienes interactuaron por redes sociales con tanta libertad y a quienes día a día me hacen pensar en ello. Espero que sigan los encuentros de arte y cocina, seguro que mañana más que nunca los necesitaremos.

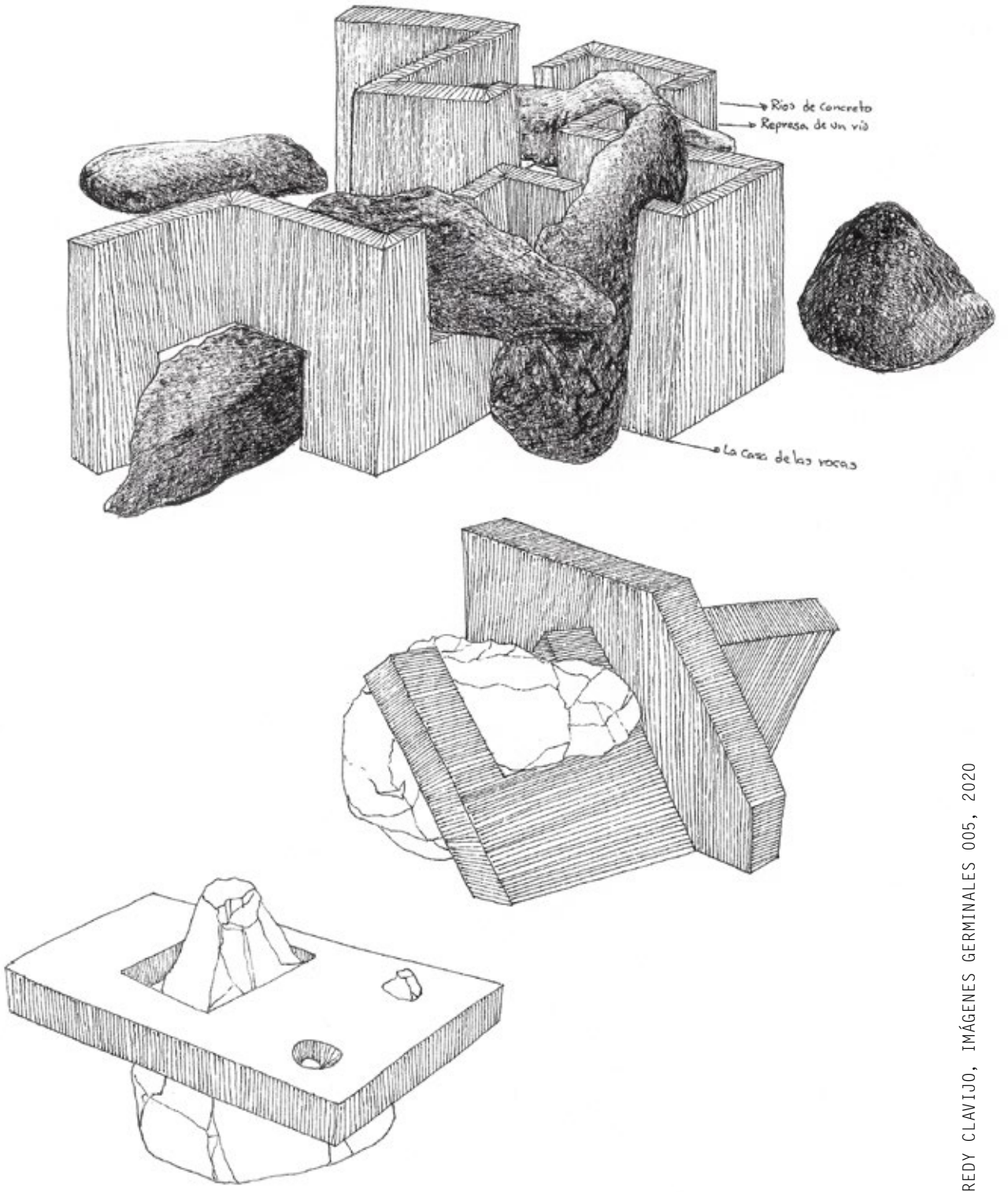


Hipótesis de una planta de tratamiento de agua potable. → Río Bogotá (Río Funza) antiguo nombre del Río Bogotá.



Los muiscas son una cultura que venera el agua. Por eso muchos de sus mitos aparecen frecuentemente referencias al río Bogotá, eje de la vida económica y social de las poblaciones muiscas ubicadas entre Guaticheneque hasta el unte del Tequendama, así como menciones a las lagunas Sabaneras.

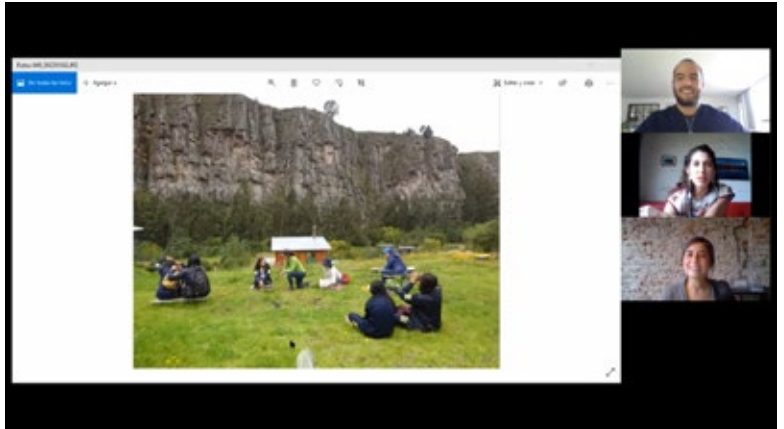




MANOS A LA CUENCA

CONVERSATORIO

CON CAROLINA TOBÓN



Construir conocimiento integral de base comunitaria para incidir en las gestiones del territorio, en relación con el agua y con el bosque. Partimos del recorrido por el territorio (...) iban comprendiendo los conceptos básicos del ciclo del agua, más adelante íbamos llevando estos conceptos a su realidad del territorio, entonces era otra forma para conocerlo, para acercarse a él (...) empezar a ver que todas las actividades que ellos hacían, el alimento que consumían, dependía del agua.

Si uno hace consciencia de todas las actividades en las que usa agua (..) ¿cuánto alimento consume? ¿cuánta es el agua que consumo en la semana? ¿cuánta es la energía que consumo a la semana? Empezar a tener más consciencia del impacto que nuestras actividades tienen en el medio donde estamos.

Esa es un poco la relación del campo y ciudad, esa consciencia desde donde vienen los alimentos, de donde viene el agua, en qué suelo se produjo el alimento...

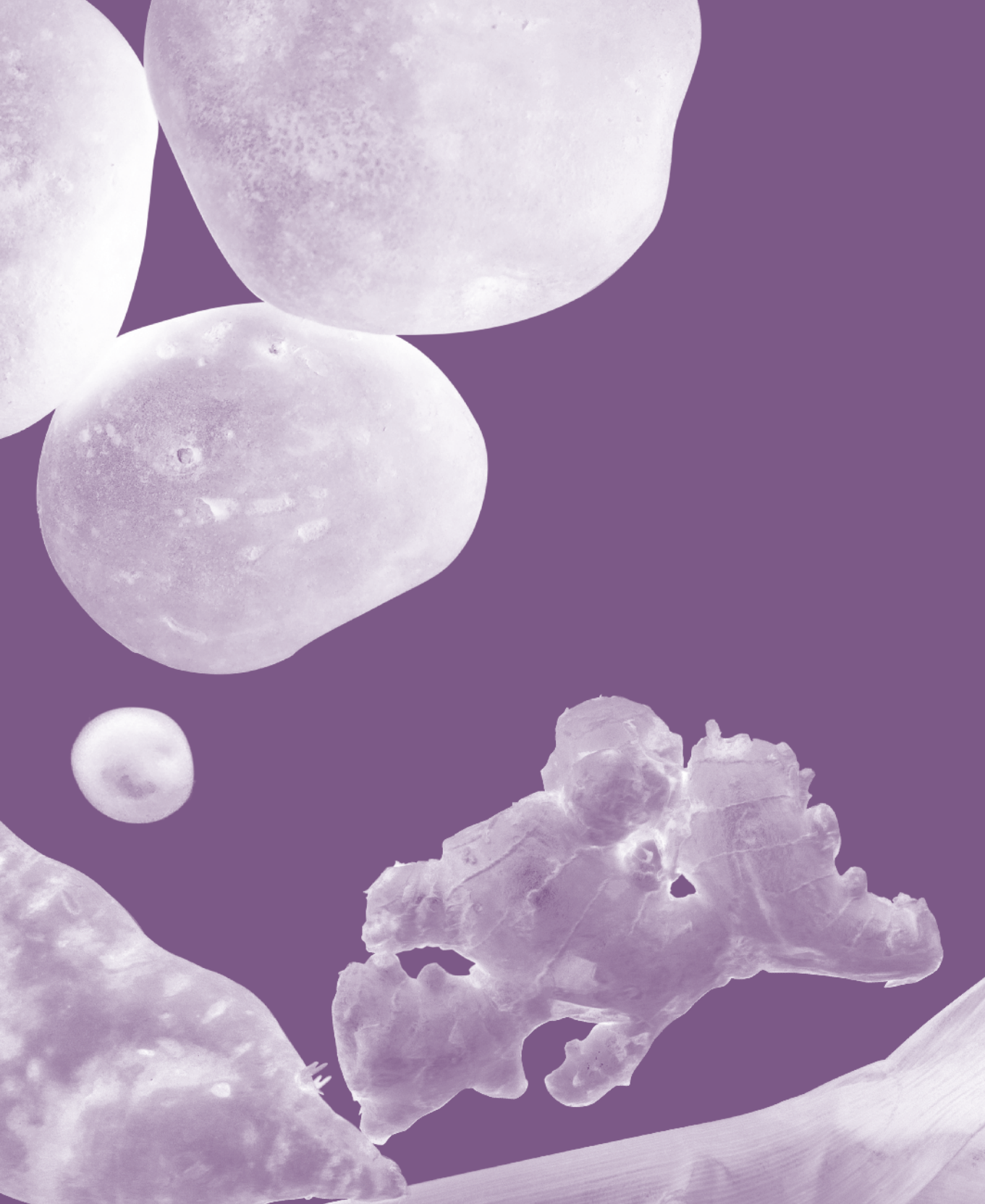
si uno empieza a hacer esa conexión entonces empieza a llegar a lugares que tal vez a veces uno ni siquiera es consciente, mucho menos en la ciudad (...) Recuperar desde la ciudad esa conexión cerraría un poco esa brecha que ha logrado que se separen y se vean como opuestos (...) y en el campo entonces claramente estas personas han dejado de sembrar porque básicamente no tienen un mercado para comercializarlo, entonces les es más fácil tener unas vaquitas y no hay un conocimiento también de esa dinámica, de la importancia del bosque, de la quebrada, del nacimiento.

No venimos aquí como a darle un montón de información, sino que queremos recibir, para construir cosas entre lo que viene y lo que va, esa relación de doble vía (...) La educación ambiental es un proceso pedagógico, no son actividades aisladas, involucra muchas otras asignaturas, las puede involucrar todas (...) no es fácil entrar en esa estructura tan rígida de los sistemas tradicionales de educación pública, entonces permear esa rigidez ha sido un ejercicio de mucha paciencia.

Creo que algo fundamental es reconocer el campo, darle valor, saber que es importante... a veces se da por sentado que hay un campo, por allá (...) es tratar de conectarse mejor, tener consciencia, por ejemplo de que el agua, el alimento y la energía vienen del campo, que no están solo las ciudades, hay otras regiones que además

las soportan(...) Reconocer el valor del campesino, es algo que en Colombia tenemos una deuda especialmente las personas de las ciudades (...) darle valor no solo a lo que se consume sino también a lo que se devuelve.





CHARLA

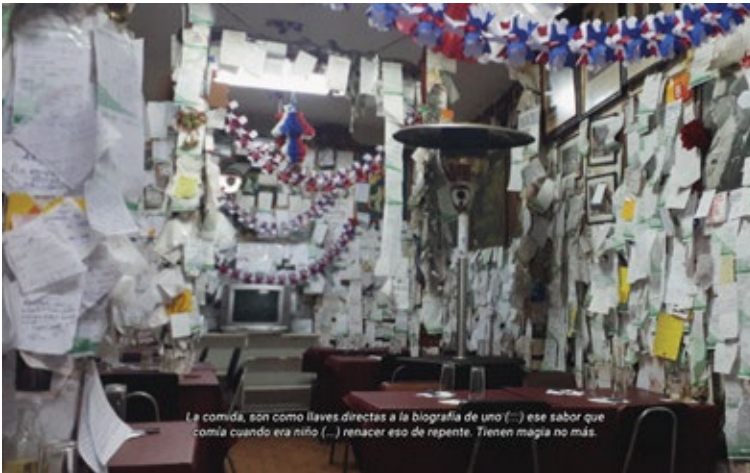


EN EL MARCO DEL ENCUENTRO SE REALIZARON DIFERENTES CAMINOS DE EXPLORACIÓN DE LAS RELACIONES ENTRE ARTE Y COCINA. EN ESTE COMPONENTE CONTAMOS CON LA PRESENCIA DE DOS INVESTIGADORAS NACIONALES QUE EXPUSIERON EN CHARLAS VIRTUALES, POR LAS PLATAFORMAS ZOOM Y FACEBOOK LIVE, SUS INDAGACIONES Y METODOLOGÍAS PARA ABORDAR EL PAPEL SOCIOCULTURAL Y SIMBÓLICO DE LA COCINA Y LOS ALIMENTOS, TANTO EN LO DOMÉSTICO COMO EN LO PÚBLICO.

ANDREA OSPINA SANTAMARÍA



Durante el mes de julio de 2020, en el marco del encuentro, la artista Andrea Ospina realizó el ejercicio participativo (Donde Comen Dos, Comen Tres) para acercarse a la dimensión política de la alimentación. Su investigación se basa en la expresión de este posicionamiento social de la cocina en la oralidad popular desde el rol de la mujer. En la charla se conversó sobre las intersecciones y tensiones entre lo recolectado por las redes sociales y en conversaciones con mujeres de diferentes territorios, incluyendo acercamientos a Suesca, como detonante de *PIEDRA,PIEDRA,PIEDRA*.



La comida, son como llaves directas a la biografía de uno (...) ese sabor que comía cuando era niño (...) renacer eso de repente. Tienen magia no más.



El convite entre todos y lo único era que se les daba almuerzo. Cuándo ya hubo la violencia, que todos se vinieron pa' la ciudad eso se acabo el campo, no hubo con quien trabajar. (...)



SABERES POPULARES



INSTRUCCIONES PARA NO COMER SOLO

ANDREA OSPINA

1. Prepare un plato que sea de su gusto. Se recomienda que dedique un buen tiempo, use productos locales y se deje remover las entrañas, pero cualquier comida servirá.
2. Si no tiene tiempo, siéntese a almorzar un pedido o en un restaurante, preferiblemente de barrio, de esos que saben a almuerzo de casa.
3. Póngase cómodo, con su celular cargado y con el siguiente link a mano: vimeo.com/446294092
4. Utilice unos audífonos y active el sonido cuando inicie a comer.
5. Concéntrese, en sus ruidos mientras come y en estas voces, sienta que le están contando cada una de las palabras.
6. Agradezca a quién realizó esta comida, incluso si fue usted mismo, y piense en todos los ciclos que la envuelven.
7. Encare su posición en el mundo de los alimentos. Asúmala con responsabilidad.

LA RECETA DE ADORIS

EL PETO SABROSO

LUISA ACOSTA

PASO 1

El peto es un maíz pilado, lo agarro y lo echo en agua y comienzo a limpiarlo, el corazón que tiene en medio y la pelusita que tiene a los lados, eso se limpia para que no le quede ripiecito al grano.

PASO 2

Ya después que ya se limpió todo eso, y agarro agua y comienzo a lavarlo y agarro esa olla a que se caliente el agua. Lo echo a cocinar, lo tapo hasta dos horas hasta que quede blandito.

PASO 3

Cuando me veo muy atrasada compro bicarbonato y se lo echo ahí y se termina de suavizar.

PASO 4

Ya eso queda suavcito y le echo leche, canela, clavito, harina Robi de trigo para el espeso. Eso queda cremoso, sabroso y lo último que se pone es queso picadito.

LUISA ACOSTA



La conversación con Luisa Acosta giró en torno a las cocinas tradicionales como un espacio orgánico de alto valor simbólico, que es a su vez una puerta de entrada a los territorios, a la configuración de la vida local y a la memoria. Esta aproximación se realizó a través de un recorrido fotográfico al contexto y las tradiciones culinarias de Dibulla, municipio de La Guajira, en donde la historiadora hizo parte del proceso de investigación de carácter participativo “Memorias que alimentan, sabores que conectan”, durante el 2018.

Su experiencia responde a diferentes problemáticas territoriales, como la migración de la población más joven hacia las ciudades, por lo que se basa en el trabajo con la comunidad para buscar la sostenibilidad en el tiempo de estas prácticas que poco a poco se perdían entre otras dinámicas de consumo. Así, de la mano de sabedoras locales y habitantes del municipio, se vivencian y se convierten en punto de encuentro los conocimientos





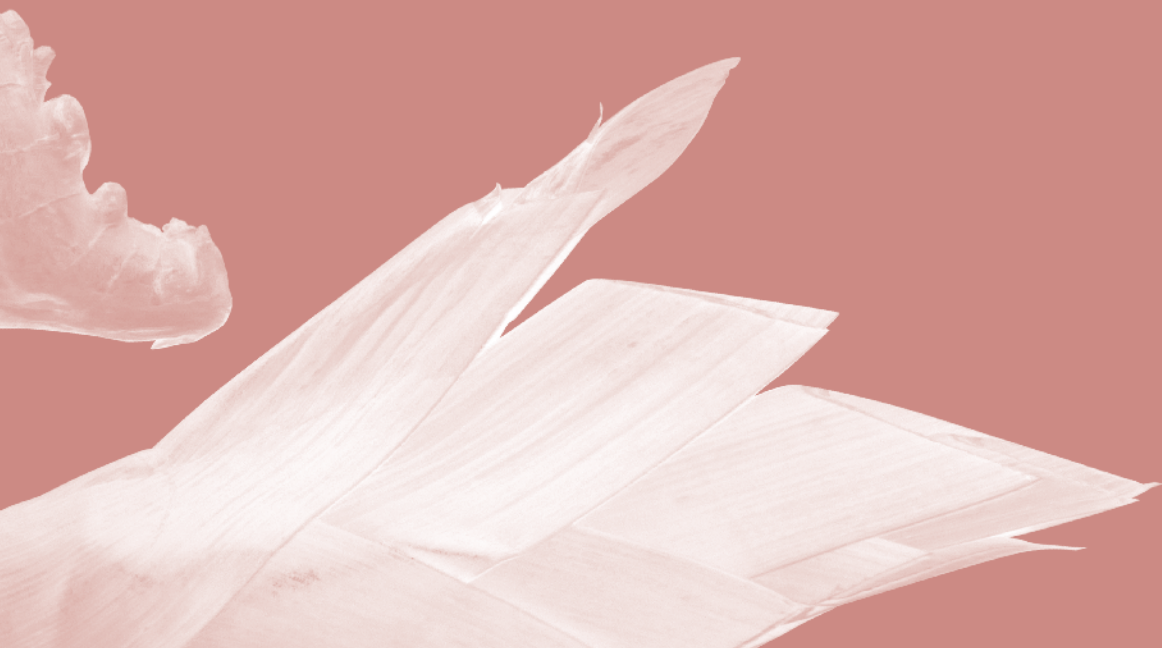
[1] Texto completo de las memorias del proyecto: https://docs.wixstatic.com/ugd/696ed_4abf866858e3484bbe693aab7acd904a.pdf

tradicionales agroalimentarios, para rescatar y salvaguardar estas y otras manifestaciones culturales que orbitan a su alrededor.

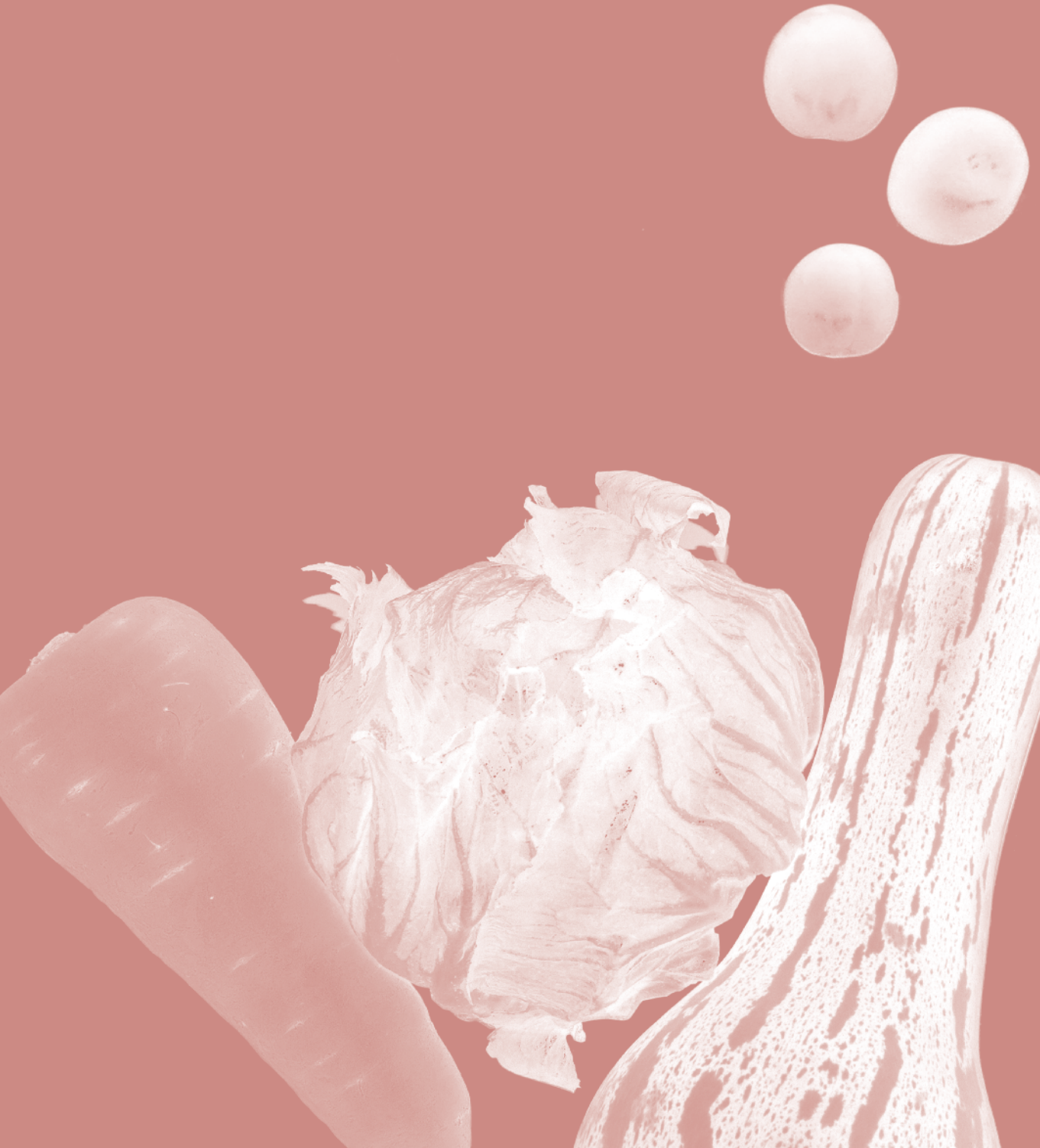
De las memorias de este proyecto en el norte colombiano, [1] en donde cada plato es registro de una historia colectiva, seleccionamos para este compendio la receta de Adoris Oñate, cocinera de La punta de los remedios, una pequeña muestra de lo dinámico de los oficios y las tradiciones dentro del desarrollo local, la cotidianidad, la identidad

y la valorización del territorio desde las lógicas propias de la comunidad.





ACCIONES



LAS ACCIONES, DENTRO DEL ENCUENTRO DE ARTE Y COCINA, SE PENSARON EN PRIMERA INSTANCIA, PARA DAR UN ESPACIO EN PLURAL NODO CULTURAL DONDE LOS ARTISTAS, COCINEROS E INVESTIGADORES PUDIERAN MATERIALIZAR TOTAL O PARCIALMENTE SUS PROYECTOS. TANTO LA COCINA, SU MENAJE, ASÍ COMO LA GALERÍA DE EXPOSICIONES ESTUVIERON HABILITADAS PARA DICHAS ACCIONES.

CON EL FIN DE REACTIVAR LA PERFORMATIVIDAD QUE IMPLICA LA ALIMENTACIÓN, PARA LA PRESENTE EDICIÓN SE REALIZARON DOS ACCIONES TRANSMITIDAS POR LAS PLATAFORMAS DE ZOOM Y FACEBOOK LIVE. INVITAMOS A MARIA ANGELICA BERNAL, CHEF DE CASA LELYTE, CUYO ENFOQUE ESTÁ EN LA COCINA VEGETAL. MARÍA ANGELICA ESTUVO EN CONTACTO CON PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA COMUNIDAD DE SUESCA Y, A PARTIR DE LAS HISTORIAS Y CONVERSACIONES, DISEÑÓ UN PLATO QUE PREPARÓ EN SU COCINA, RESALTANDO LAS VENTAJAS Y PROBLEMÁTICAS ACTUALES DE LA RURALIDAD EN CUANTO A LAS HUERTAS COMUNITARIAS Y LOS USOS DE LOS ALIMENTOS.

POR ÚLTIMO PILAR SANTAMARÍA, ARTISTA Y BIÓLOGA, EN LA CHARLA PERFORMATIVA *PIEDRA A PIEDRA ENTRE SEMILLA Y PALABRA: RESEMBRANDO LA TULPA PARA SANAR LAS DISTANCIAS, CONVOCAR LA TIERRA Y GUIJAR LOS SINSABORES* COMPARTIÓ SUS PERCEPCIONES Y EXPERIENCIA EN TORNO A LA TULPA Y A LAS COMPLEJAS RELACIONES DEL PUEBLO HUMANO Y EL PUEBLO VEGETAL. PILAR CENTRA SU TRABAJO EN LA INTERDEPENDENCIA, LA RITUALIDAD Y LA DIVERSIDAD ENTRE TODOS LOS SERES VIVOS QUE NOS HABITAN Y HABITAMOS, COMUNIDADES Y RELACIONES QUE SE AMPLÍAN MÁS ALLÁ DE NUESTRA ESPECIE.

MARIA ANGELICA BERNAL / CASA LÈLYTÈ

TACOS DE ACELGA, RELLENOS DE PESTO DE HOJAS DE RÁBANO, ROMANESCO O COLIFLOR Y SHITAKES SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE AJO Y PEREJIL, RÁBANOS ENCURTIDOS.

INGREDIENTES

- 5 hojas de acelga medianas
- 100g hojas de rábanos
- $\frac{1}{2}$ taza ajonjolí blanco y tostado
- zumo de $1\frac{1}{2}$ limón
- cabeza de romanesco o coliflor
- 4 shitakes
- 250g mantequilla
- 5 dientes de ajo
- 150g perejil
- 5 rábanos pequeños
- $1\frac{1}{2}$ taza vinagre
- $\frac{1}{2}$ taza aceite vegetal
- $\frac{1}{4}$ taza aceite de oliva
- $1\frac{1}{2}$ taza agua
- $1\frac{1}{2}$ cucharada panela
- sal al gusto

MANTEQUILLA DE AJO Y PEREJIL

Picar finamente dos ajos, picar finamente el perejil. Derretir y clarificar mantequilla. En un recipiente de vidrio o plástico agregar el ajo y perejil a la mantequilla derretida. Mezclar varias veces para incorporar bien el ajo y el perejil.

PESTO DE HOJAS DE RÁBANO

En una licuadora llevar las hojas, el ajonjolí, 1 diente de ajo sin corazón, panela, sal, aceite vegetal. Licuar. Luego verter en un recipiente y agregar el zumo de 1 limón, el aceite de oliva y terminar de sazonar al gusto.

LÍQUIDO PARA ENCURTIR

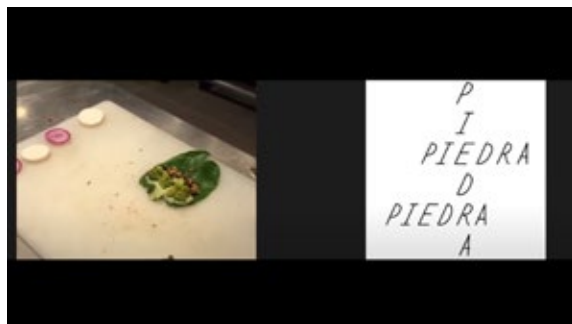
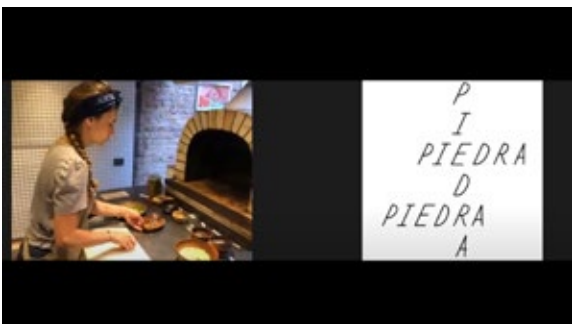
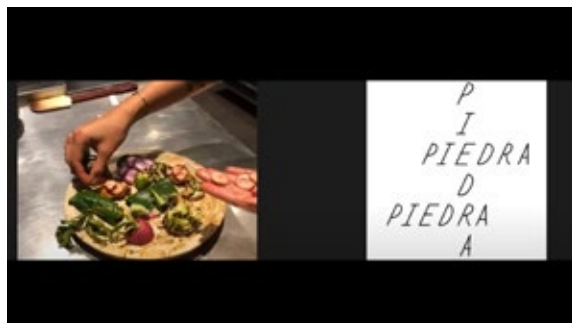
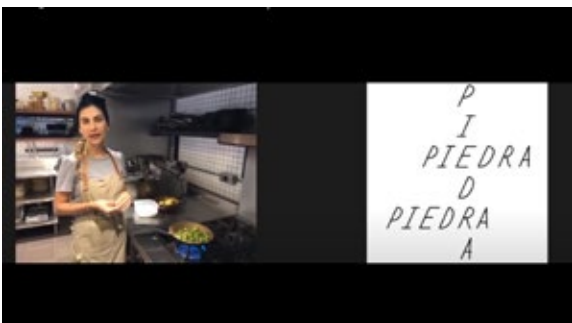
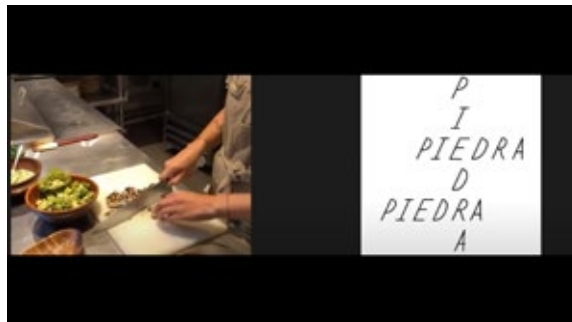
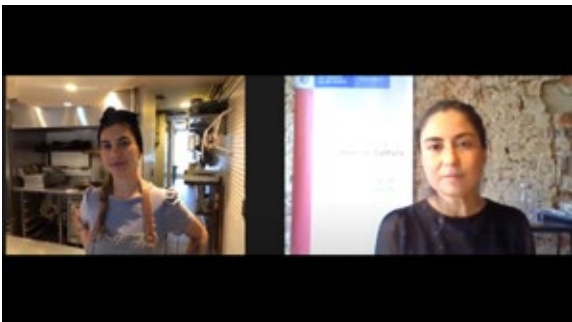
Llevar el vinagre y el agua a hervor. Luego dejar que se enfríe y agregar el ajo y la panela. Cortar los rábanos en rodajas de 2cm y en un frasco de vidrio agregar el líquido con los rábanos. Dejarlos tapados sin abrir al menos por 5 días.

SHITAKES (PUEDEN SER LOS HONGOS QUE TENGAN A LA MANO) Y ROMANESCO O COLIFLOR

Cortar en pedazos medianos los hongos y el monasco. En un sartén o parrilla derretir la mantequilla de ajo y perejil. Cuando el ajo y perejil estén un poco dorados, agregar los hongos y el Romanesco. Saltear hasta que queden dorados. Agregar sal y pimienta al gusto.

TACOS

En una hoja previamente lavada o limpiada con vinagre, agregar un poco del pesto, luego un poco de los hongos y Romanesco salteados y por último los rábanos encurtidos. Cerrar la hoja formando el taco.



RECETA PARA SEMBRAR UNA TULPA PIEDRA A PIEDRA ENTRE SEMILLA Y PALABRA.

PILAR SANTAMARÍA

Abra sus oídos para escuchar la voz del fuego, las rocas, la montaña, el humo... acá en la tulpa todo comunica, no solo por las sustancias sabrosas que se cuecen entre palabras, memoria y tradición, también porque cada uno de los presentes ha sido el hijo de la relación entre pueblos humanos y pueblos más que humanos, como la comunidad de plantas, de insectos, de mamíferos, los espíritus de la montaña y los vientos.

La tulpa, espacio del fogón como centro de emergencia y convergencia de las fuerzas de creación y renovación, la matriz del hogar familiar y el hogar del cosmos, es un espacio de comunicación en lenguajes diversos, por los sentidos, por los intercambios moleculares de la digestión, el calor y la transformación de las energías.

INGREDIENTES—COMPONENTES

Tres piedras redondas cuidadosamente invitadas y cuyo volúmen debe ser el adecuado para asentar la olla:

- La más redonda y generosa para sembrar las potencias maternas.
- Alargada y algo más angular para sembrar las fuerzas germinales
- Una última que encarna la descendencia, más pequeña que las anteriores.

Tres leños primordiales que irán alternados con las piedras, la ciencia tradicional de los abuelos saben que hay maderas que combustionan lento sin producir tanto humo. El resto de la leña será agregada pasito a pasito, a medida que el abuelo fuego lo pida.

- EL abuelo o abuela, el/la sabedor(a), quien guiará de los ritmos para el compartir palabra.
- La comunidad o familia
- Siempre es bonito sentarse entorno de la tulpa como en un despliegue helicoidal de los partícipes para facilitar el flujo de sabores y saberes.
- Especies, especias, espíritus y palabras:
Todas las entidades más que humanas que habitan, crean y reaniman el territorio de la comunidad, como las papitas variadas, la arracacha, los fríjoles, las habas, las carnicitas que hagan falta como la de cuy, los maíces, la chicha, la hojita de coca, cuando se pueda y según sea propio de la comunidad, la arepita o la changua... eso, sí, nunca puede faltar el abrir del corazón.



PROCESOS

CONVOCAR la tulpa es convocar un espacio de relacionamiento, es afianzar, incentivar y preparar (cocinar) la creación de parentesco, renovar los lazos no sólo sanguíneos, sino las alianzas entre los diversos en el encuentro e intercambio de saberes, tradiciones, posibilidades para solventar conflictos y transformar las energías...

COMPARTIR SEMILLA-ALIMENTO-PALABRA-VIVENCIA: En el compartir, además de la cocción de la comida, también acontece la preparación del corazón y/o el espíritu para aliviar los sinsabores de la existencia y revitalizar las narraciones del territorio.

NARRAR-DIGERIR-REGENERAR: Cuando un determinado ser verde o no, se torna un familiar o compañero de vida de un mamífero humano, ese nombre otorgado se fija en nuestra mente articulado con caracteres determinados, de índole diversa, que nos permite reconocerlo entre los demás. Tales caracteres pueden ser el patrón de su rostro o la forma de sus hojas, su tamaño, su olor, su sabor o el tono de la voz, la forma de la nariz o su flor, el tono en su piel dérmica o fotosintética...

Nos reunimos entorno a la tulpa, gentes humanas y más que humanas para reconocernos. Tengo, no mariposas, sino hormigas en mi estómago, las siento por marejadas caminar sobre mis nervios cuando la emoción me invade y la lengua se adormece intentando exponer en palabras todo el entramado histórico-ecológico-socio-gastronómico y por ende, cultural, que han ligado las vidas de nuestros antepasados y territorios con estos seres hijos de la clorofila.

El sonido de tablas, fogón y risas se entremezclan con los aromas, las moléculas viajan por el aire y entran por los orificios de nuestras narices. Cuando conocemos a otro ser es el olor el sentido que primero ensambla, inconscientemente, átomos vegetales con nuestros átomos en los receptores olfativos

e inicia un diálogo sabedor de íntimas conexiones no textuales. Cuando el fogón calienta los trozos de tubérculos y vegetales, la atmósfera ya no murmura, grita, ese lenguaje olfativo en vaporosas voces que leen las papilas para fundirlo con los sabores. Agradecimiento, a eso sabe el paladar.

Cuando se cocina con todos los sentidos, no sólo aquellos que atraviesan por los canales sensoriales sino el sentido de aquello que trasciende los bordes visibles entre seres, de la crianza mutua entre gentes humanas y más que humanas, de la mutua compenetración histórica y molecular, no existe ya la visión disyunta de la Naturaleza y del ser humano, al contrario, nos reconocemos habitados y compuestos de otras formas de existencia, del espíritu trepador de la ahuyama, de la generosidad tuberosa de las papas, del abrazo silencioso de los granos de frijol. Lo anterior no son metáforas, son la vivencia consciente de una alteridad más que humana. Estos entramados que nos unen entre la tierra, el fogón y la ‘mesa’ se desbordan hasta los ríos, las mitologías y los astros que han traído su materia





SIMPOSIO



CIERRE PIEDRAPIEDRAPIEDRA

Como evento de cierre de *PIEDRAPIEDRAPIEDRA* se realizó un simposio virtual transmitido por medio de zoom y facebook. El simposio, para el encuentro de arte y cocina, tiene una carga simbólica especial: se trata de una charla horizontal entre todos los participantes del encuentro, el equipo de Plural Nodo Cultural y la intervención abierta de la audiencia. Es el momento, a lo largo de todo el evento, donde todos estamos presentes y conocemos a aquellas personas que nutrieron este espacio desde sus investigaciones y trabajos como artistas, cocineras, líderes e investigadoras. Al principio del simposio, a manera de contexto y como pretexto para dar inicio a las discusiones, se da una introducción y se plantea una pregunta. Desde ese momento la charla carece de autor pues es de todos, se teje con las ideas y las voces de aquellos que participan y escuchan, y se entiende desde las problemáticas que a partir de la muestra colectiva, las acciones, las charlas y la investigación se expusieron.

Con el detonante de la definición de soberanía alimentaria, se pusieron en común interrogantes sobre el rol de la mujer en la cocina, la diversidad agrícola, las relaciones entre el campo y la ciudad, las políticas públicas y económicas sobre la alimentación, la propiedad y la dependencia entre seres, oficios y saberes.

La virtualidad trajo consigo situaciones inéditas, dentro del público hubo personas que quisieron dar su punto de vista desde diferentes ciudades de Colombia, como Tunja y Leticia. Esto fue un motivo de alegría ya que se confirmó cómo desde un lugar específico y lejano para las ciudades mencionadas anteriormente, como lo es Suesca, se pueden desatar ideas y proyectos que competen a todo el campo colombiano, que se

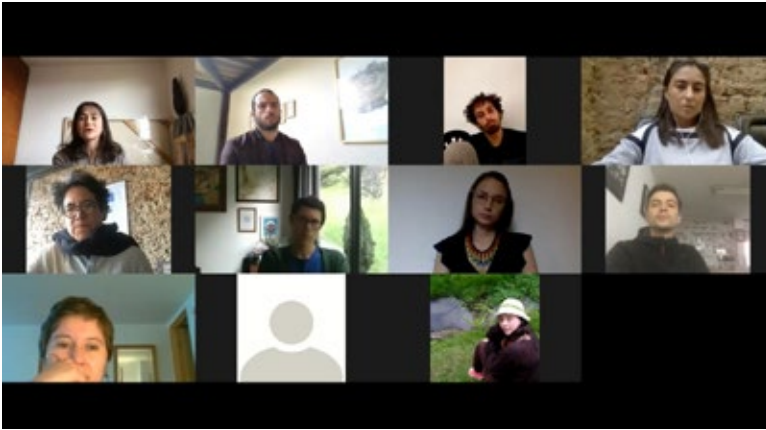
caracteriza por su diversidad y extensión. Así, se reavivaron voces de diferentes regiones y se recorrieron múltiples caminos en los que el arte y la cocina generan discusiones sobre las problemáticas sociales que vive el territorio rural colombiano.



“El que produce no tiene soberanía alimentaria (...) las obligaciones económicas, el espejismo de los precios de venta y de consumo, lo desconectan de la posibilidad de consumir lo que él mismo produce y de aprender sobre cómo consumirlo (...) es una carencia gravísima porque es el campesino el que menos soberanía alimentaria tiene”

“Muchas de las características que hay en los territorios en Colombia relacionados con problemas alimentarios están relacionados históricamente con problemas de tenencia de la tierra (...) este factor ha sido determinante en cuanto a la configuración de las inequidades en nuestro país, de las pobrezas no solamente en el campo sino también de las pobrezas femeninas”

“El posicionamiento político que la mujer está haciendo hacia afuera debemos empezar a valorarlo hacia adentro, para comprender que esos saberes que se transmiten mucho más desde ese rumor, desde



esa cercanía, desde esos cuidados y afectos están basados en criterios que nos han dicho que no podemos tener en cuenta dentro de nuestro radar de lo que es importante. El punto es cambiar nuestros criterios de calidad, de la forma de relacionarnos con el mundo y de los imaginarios que generamos.”

“Entender que la soberanía es quizás una autonomía, como emanciparse de alguna manera de un sistema. Pero de alguna manera el alimento es una red de trabajo, de oficios, de la labores y de gente, y que finalmente estos se dan desde el campo y se dan desde la tierra, como un engranaje que está totalmente interconectado (...) me gusta pensar el campo como un lugar de inoculación, dentro del alimento o dentro de la fauna hemos hablado mucho de especies que se extinguen, un montón de ecologías que dejan de funcionar como estan acostumbradas y por lo tanto muchos alimentos se empiezan a perder (...)”

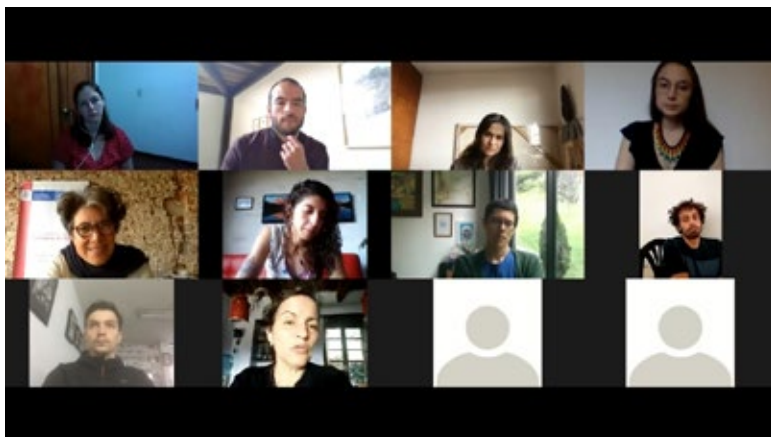
“En este momento gracias a lo que podrían ser los artistas como catalizadores y los líderes sociales en sus territorios, pienso en la posibilidad de analizar de manera comparativa todas las regiones

(...) tiene unas particularidades, unos contextos locales pero a la vez comparten unas dinámicas estructurales muy fuertes como el tema de la tenencia de la tierra, de la desigualdad y una necesidad evidente de reconocerse, en una nueva perspectiva, en una nueva forma y transformar su relación con el entorno y con sí mismos”

“Cuando hablamos de soberanía es también el acceso a los productos, y a los productos de calidad (...) hasta qué punto la comida saludable o la comida que es propia, que cultivamos, se convierte en un lujo (...) El vivir en la ciudad te desconecta completamente de estos trabajos y de estas labores que están haciendo las personas en el campo y nos olvidamos, hay un montón de intermediarios que están de cierta forma ganando con esto y hay una brecha muy grande (en el precio de venta y de compra). Entre el campo y las personas de la ciudad como que no hay una conexión y no estamos viendo esta dependencia del uno y el otro, en donde no hay ciudad sin ese campo ”

“Darse cuenta que siempre hay un otro que amerita un reconocimiento y las escalas de valor son terriblemente contextuales a un momento y aun espacio que se habita. Pero hay otra forma de habitar, hay otra forma de crear ese espacio y de hacer ese contexto (...) Mi forma de abordar las comunidades no solamente es pensando en los seres humanos, sino también esos seres fotosintéticos, y todos los que lo acompañan, para hablar de relaciones. Entonces la diferencia de lo que es biológico y lo social no tiene mucho sentido, porque el mundo de los más que humano es terriblemente social.”

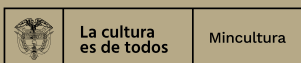
“Ese concepto de que es lo que me pertenece me parece muy complejo y depende totalmente de la experiencia (...) Construir la tierra es sembrar, no es solamente la semilla, es donde se va a depositar, donde va a estar, donde va a crecer la planta y quién se va a alimentar de la cosecha (...) una huerta se tiene que adaptar a un ciclo, la naturaleza siempre habla de ciclos, adaptación y comunidad, no de propiedad.”



Las memorias del Segundo Encuentro de Arte y Cocina en Plural Nodo Cultural son el resultado de largos procesos de adaptación en medio de la crisis sanitaria del covid-19. Tal cual como su nombre indica, piedrapiedrapiedra se convierte en un punto de encuentro y calor entre tanta virtualidad, teniendo como principales ingredientes las voces participantes alrededor de esta tulpa. Ante el reto de transmitir el olor a campo entre pantallas y llamadas es aún más significativo sostener estas páginas que se terminan de imprimir en el mes de octubre de 2020 en Lithocopias bajo el diseño de Taller Agosto.



PLURAL
NODO CULTURAL



MEMORIAS DEL SEGUNDO ENCUENTRO DE ARTE Y COCINA *PIEDRAPIEDRAPIEDRA*