

MEMORIAS **ENCUENTRO
NACIONAL
DE ARTE Y COCINA**

1

PLURAL
NODO CULTURAL



La cultura
es de todos

Mincultura

1 ENCUENTRO NACIONAL DE ARTE Y COCINA PLURAL NODO CULTURAL

Director Artístico

Juan Fernando López Salazar

Curadora Asociada

Andrea Muñoz

Fotografía y Vídeo

José Ricardo Contreras

Publicaciones

Jenny Moreno

Diseño y Diagramación

Adriana Acevedo Cuenca

El 1 Encuentro Nacional de Arte y Cocina fue desarrollado con el apoyo del Programa Nacional de Concertación Cultural del Ministerio de Cultura de Colombia, 2018.

Plural Nodo Cultural

Cll 72a #22 - 62

Bogotá D.C., Colombia

info@pluralnodicultural.com

pluralnodicultural.com

INTRODUCCIÓN

El paradigma del arte contemporáneo es romper paradigmas, es la búsqueda continua de expandir campos de acción y difuminar límites, pero esto es tan común que inclusive señalarlo resulta una redundancia. Lo nuevo, lo diferente, lo único, es el día a día. Su creciente popularidad no le resta valor a los proyectos que los artistas emprenden: el trabajar en espacios fuera del radar con comunidades y oficios quizás desconocidos en las grandes ciudades, trayendo a presente historias y realidades que en su mayoría no han salido a la luz, empresas cuyo objetivo trasciende el mero hecho exótico y poco común que pueda parecer.

En Plural Nodo Cultural, fundación dedicada a la realización de proyectos con enfoque en arte contemporáneo, dispusimos de una cocina (Cocina Plural) con un origen accidentado y lejos de una visión vanguardista hacia el arte. Aún así, decidimos hacer de este lugar un taller (laboratorio), un habitáculo con instrumentos y herramientas que permiten crear e interactuar con las personas que nos visitan. La contemplación, acción reiterada en los espacios de exposición se acompaña entonces del sabor de los alimentos y platos que ofrecemos.

El devenir trajo consigo satisfacciones. Tuvimos la oportunidad de conocer y presentar proyectos alrededor de la cocina y los alimentos entendiendo nuevas formas de representar el paisaje; conocimos historias ocultas y protegidas bajo una cáscara, dentro de una vaina, esperando a ser cosechadas; vimos que los grandes discursos saben mejor cuando los acompañamos con una bebida. Así, Cocina Plural se consolidó y ahora parte de nuestro trabajo es nutrirla.

Como en el campo, aquello que sembramos en las cenas, acciones y actividades en Cocina Plural durante el 2018, comenzó a dar sus frutos. Por eso, invitamos a la vendimia a artistas, cocineros, antropólogos, historiadores y biólogos a que compartieran su conocimiento dentro el discurso abrazador del arte. Fue así como dimos origen al 1 Encuentro Nacional de Arte y Cocina, un evento de tres días que junto a 9 invitados de diferentes partes del país nos acompañaron a nutrir una desordenada y polifacética idea:

La articulación, intromisión, expansión y simbiosis entre el arte contemporáneo, la cocina y sus vertientes.

El encuentro se dividió en 4 actividades:

Simposio: Una conversación abierta y horizontal entre invitados y público direccionada a discutir las tensiones e intersecciones de los procesos creativos en cuanto a la salvaguarda de las tradiciones alimenticias y culinarias.

Inmersión en la plaza de Mercado Samper Mendoza: Participantes y espectadores fueron invitados a conocer el expendio de hierbas más importante del país, la única plaza de mercado en América Latina especializada en hierbas. Allí, artistas invitados, fueron incentivados a trabajar con productos de la plaza en un espacio abierto de intercambio de conocimientos.

Charlas: Plataforma para la socialización de investigaciones pasadas, en marcha o futuras.

Acciones en Cocina Plural: Materialización parcial o total de proyectos por parte de los participantes de otras regiones.

Más que pensar que todas las actividades constituían elementos que se ajustan a una dinámica que corresponde a un ejercicio de arte contemporáneo, pensamos la práctica artística como aglutinante que nos permitió hablar sin obstáculos, donde las dudas, las certezas, las hierbas, la sal, los vegetales, las investigaciones y los encuentros casuales fueron parte de un sabroso plato inmaterial que degustaron cada uno de los asistentes.

Hoy nos conocimos, mañana nos volveremos a juntar en una masa de posibilidades aún sin cocinar. El Encuentro Nacional de Arte y Cocina seguirá buscando historias, recetas, ideas y azares en todos los rincones de nuestra geografía, de nuestra herencia y potencial creativo.

JUAN FERNANDO LÓPEZ



ACTIVIDADES

SIMPOSIO



El Simposio, un espacio de encuentro y conversación, convocó a artistas, cocineros y público participante, a un diálogo horizontal acerca de la salvaguarda de los alimentos y las tradiciones culinarias a partir del quehacer artístico.

Eduardo Martínez y Antonuela Ariza, fundadores e integrantes del restaurante Mini-mal, fueron los encargados de realizar la introducción a través de una intervención en Cocina Plural que invitó al público asistente a probar algunas de sus preparaciones para generar un intercambio de conocimientos sobre la diversidad de paisajes que es posible consumir por medio de los alimentos.

Participantes: Antonuela Ariza, Cristina Consuegra, Ingrid Cuestas, Natalia Giraldo, Eduardo Martínez, Adriana Ramírez, Manuel Romero, Pilar Santamaría, Cristina Sandoval.

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=JlOlpmj60d8>

INMERSIÓN PLAZA SAMPER MENDOZA



La Plaza Samper Mendoza, especializada en el comercio de hierbas y única en su tipo en Latinoamérica, fue un espacio de reconocimiento e intercambio entre los comerciantes/habitantes y participantes del encuentro bajo una de las dinámicas que diariamente ocurren allí: una interacción humana y comercial a través de los alimentos. Los artistas invitados a esta inmersión, tuvieron una serie de herramientas que activaron con los productos que los comerciantes/habitantes de la plaza ofrecen.

Participantes: Ingrid Cuestas, Cristina Consuegra, Eduardo Martínez y Antonuela Ariza.

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=-wXMprBE3Y>

CHARLAS



Lo que comes es el paisaje que estás cultivando.
Relaciones entre lo estético, lo ético y lo económico.
- **Manuel Romero.**

La exploración de los sabores, la búsqueda de sus matices, lo que se pudiese llamar la educación del gusto, es una exploración estética que además del disfrute tiene una especial significación en la relación entre lo que comemos y los lugares de los que proviene el alimento. Una dieta biodiversa puede convertirse en una acción que promueva la conservación de la multiplicidad de los ecosistemas de nuestro país.

El vínculo no se da solamente con los paisajes, también es un reconocimiento de los saberes y las formas de producción de las comunidades que están vinculadas a ellos. En la mesa de una forma excepcional se encadenan con claridad lo estético, lo económico y lo ético.

CHARLAS



Sobre gastrofía y otras provocaciones del Sol de Noite.

- **Ingrid Cuestas.**

Cuestas se apropia y reinventa el concepto de Gastrofía, entendida no sólo como el arte de los placeres de la mesa sino además, la ciencia de los apetitos, el gozo y los sentimientos, donde se fusionan el conocimiento culinario con el placer por la comida, la bebida, el erotismo, la música y las costumbres, tal como fue concebida por Eugen Von Vaerst; si no como la analogía entre los actos de comer/consumir y pensar en el proceso de interiorización del mundo. Así, propone la Gastrofía como todo lo relacionado al placer, la alegría y las provocaciones del espíritu y de la mente a través de los sentidos, del saborear y olfatear como componentes activos de la experiencia estética, partiendo de la premisa: “somos lo que comemos” se enfoca en el acto político de consumir, en las reflexiones históricas, económicas, sociales, culturales, biológicas y ambientales que se esconden detrás de cada alimento a deglutir y digerir.

CHARLAS



“Por favor un solo menú que satisfaga a todos”

Las SIGUIENTesCENAS, un espacio inspirado en la idea de la vida como una experiencia escultórica.

- **Adriana Ramírez**

"Las SIGUIENTesCENAS son una plataforma donde confluyen tantas posiciones y posturas como invitados llegan. En ellas, la potencia y la contingencia son bastiones para la búsqueda de un punto en común: Un menú que satisfaga a todos.

Cada una es una oportunidad para sentarse a la mesa y compartir con personas que han cambiado algún paradigma en su vida o que tienen diferentes perspectivas sobre un mismo tema. Son un reto a abrirse, en el que se requiere acallar las voces del ego, del miedo y del juicio. En ellas, la artista Adriana Ramírez convoca a las personas a dejar de ser sólo espectadores, y convertirse en coautores o protagonistas de la obra, un espacio y un tiempo en el que ella ofrece las condiciones necesarias para que las conversaciones se den desde los intereses fundamentales y compartidos entre todos, y no desde las posiciones que cada uno tiene."

Esta es la historia de una investigación que va en camino, que inicia en las montañas nevadas del norte de Boyacá enmarcada en el conflicto socio-político colombiano de finales de los años 90s, y que ahora imagina estar en las mesas de muchas personas del mundo. Sea usted nuestro invitado de honor.

CHARLAS



Natalia Giraldo, Con pecado concebida, 2015. Escultura e instalación interactiva con el público. Vírgenes de sal y encuentros culinarios donde la comida se prepara sin sal.

ORO

- Natalia Giraldo

Un plato de comida dice mucho más de lo que se cree, en lo que se come hay un nivel socioeconómico, una cultura alimentaria, una educación del gusto y la nutrición. Pero sobre todo, lo que se refleja en un plato de comida, son las relaciones sociales. De allí que la cocina sea uno de los elementos culturales que le interesa a Natalia indagar por medio del arte.

Los sabores y los olores marcan la diferencia entre las culturas. Además, la gastronomía desde su perspectiva social, humana y antropológica favorece la proliferación de redes profesionales y sociales que toman la cocina como punto de encuentro. Por lo anterior, Natalia abordó su experiencia personal como artista en los proyectos que desarrolla integrando la comida a la escultura, señalando la importancia y el recorrido que ha tenido la sal en su proceso creativo.

CHARLAS



Pueblos humanos y pueblos Vegetales: Historias para rumiar y nutrir, la panza y los Sentidos.

- **Pilar Santamaría.**

- (G)Astronomías de la tierra: (D)especiando especies
- SomoS cultivados por tubérculos y calabazas cósmicas hace más de 8.000 años.
- Encuentros con cucurbitáceas (calabazas, ahuyamas, guatilas) y reflexiones sobre el tiempo.
- Resistencias de chachafrutos entre el cultivo y la cultura.

Video: https://www.youtube.com/watch?v=s11R_9Ecl-0&feature=youtu.be

ACCIONES



ORO

- **Natalia Giraldo**

ORO es un proyecto que cruza con materias entrañables en lo afectivo, lo cultural y lo político. Una propuesta que reúne arte y gastronomía para promover el diálogo y la convivencia entre las personas involucradas, explorando las sinergias entre la gastronomía autóctona y la historia del país vinculada al intercambio y comercio de los alimentos.

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=oFjA8Lt2MGA&feature=youtu.be>].

ACCIONES




Las grandes decisiones se toman en nuestra mesa

- **Cristina Sandoval**

El premio nobel en economía Daniel Kahneman hace una distinción entre pensamiento rápido y pensamiento lento. El primero se asocia a la intuición, y es el que rige de manera imperceptible la mayor parte de nuestras decisiones cotidianas, mientras que el pensamiento lento es el experto en la resolución de problemas, sigue las reglas de la lógica y la racionalidad, pero acudimos a él con menor frecuencia. El contacto con los alimentos es continuo en la vida cotidiana; quienes somos más afortunados por lo menos tres veces al día estamos frente a un plato de comida. Pero, ¿Sabemos cómo funciona nuestro pensamiento cuando escogemos qué comer?

La acción en Plural propuso generar un espacio para cocinar en grupo con la participación de máximo 10 personas del público. El punto de partida fueron los recuerdos asociados a los ingredientes, para identificar la parte emocional/intuitiva de nuestra relación con la comida. Hablamos sobre nuestras propias experiencias, aprovechando la mesa como punto de encuentro. La conversación no tuvo un hilo conductor; fuimos desconocidos hablando mientras se cocinaba. Al terminar la preparación, la acción tuvo un giro que apeló a nuestro lado racional. Se compartió información sobre el (posible) lugar de origen y método de producción de los ingredientes usados en la receta, construyendo juntos un mapa de los efectos de nuestras decisiones.



Finalmente se compartió el plato preparado gracias a Don Fabriciano y a Elenita, productores agroecológicos de Bogotá y sus alrededores.

Videos: <https://www.youtube.com/watch?v=ysL9ZM03ahs&feature=youtu.be>].





RECETARIO
MEMORIAS ARTISTAS PARTICIPANTES

MINI-MAL

La intersección de disciplinas e intereses de Eduardo Martínez (Agrónomo), Antonuela Ariza (Artista) y Manuel Romero (Artista), han logrado que a través del restaurante Mini-mal como laboratorio de creación gastronómica, se establezca una propuesta que promueve la investigación y el conocimiento de la diversidad cultural y culinaria del país.



GOMITAS DE HIERBAS AROMÁTICAS

EDUARDO MARTÍNEZ

Confites frescos para ofrecer a los artistas y a los vendedores de hierbas de la plaza del Samper.

INGREDIENTES:

- 1 Atado de hierba aromática: (cidrón, yerbabuena)
- 30 Sobres de gelatina sin sabor
- 1 Cucharada de jugo de limón
- 1 Cucharada de azúcar

PASO A PASO:

- 1 Preparar en dos tazas de agua una infusión concentrada de alguna de las hierbas, Dejar que de un hervor y tapar y apagar el fuego.
- 2 Agregar 60 mililitros de la infusión a la gelatina calentar en el

microondas agregar la cucharada de limón, 30 mililitros mas de infusión y una cucharada de azúcar disuelta. Mezclar bien todo el liquido.

3 Verter en moldes de silicona untados con un poquito de aceite.

4 Poner en la nevera y esperar a que se pongan duros para desmoldar, cortar del tamaño deseado.

Son muy ricos para la sobremesa o para acompañar el café, la aromática o el café.



HERVIDO DE LULO

EDUARDO MARTÍNEZ

Atención para calentar la madrugada de los productores y comerciantes de hierbas de la plaza del Samper.

INGREDIENTES:

- 2 Libras de lulo pelados y cortados en cubos de 1 cm
- 1 Atado de de cidrón

- 2 Litros de agua
- 10 Cucharadas de azúcar morena o panela en polvo
- ¼ Botella de aguardiente

PASO A PASO:

- 1** Poner todo al fuego excepto el aguardiente a hasta que hierva dejar hervir por 3 minutos.
- 2** Bajar del fuego y agregar el aguardiente.
- 3** Dejar reposar y servir en copa aguardientera, pocillo tintero o totumita.

UNA IDEA PARA COMER

ANTONUCLA ARIZA

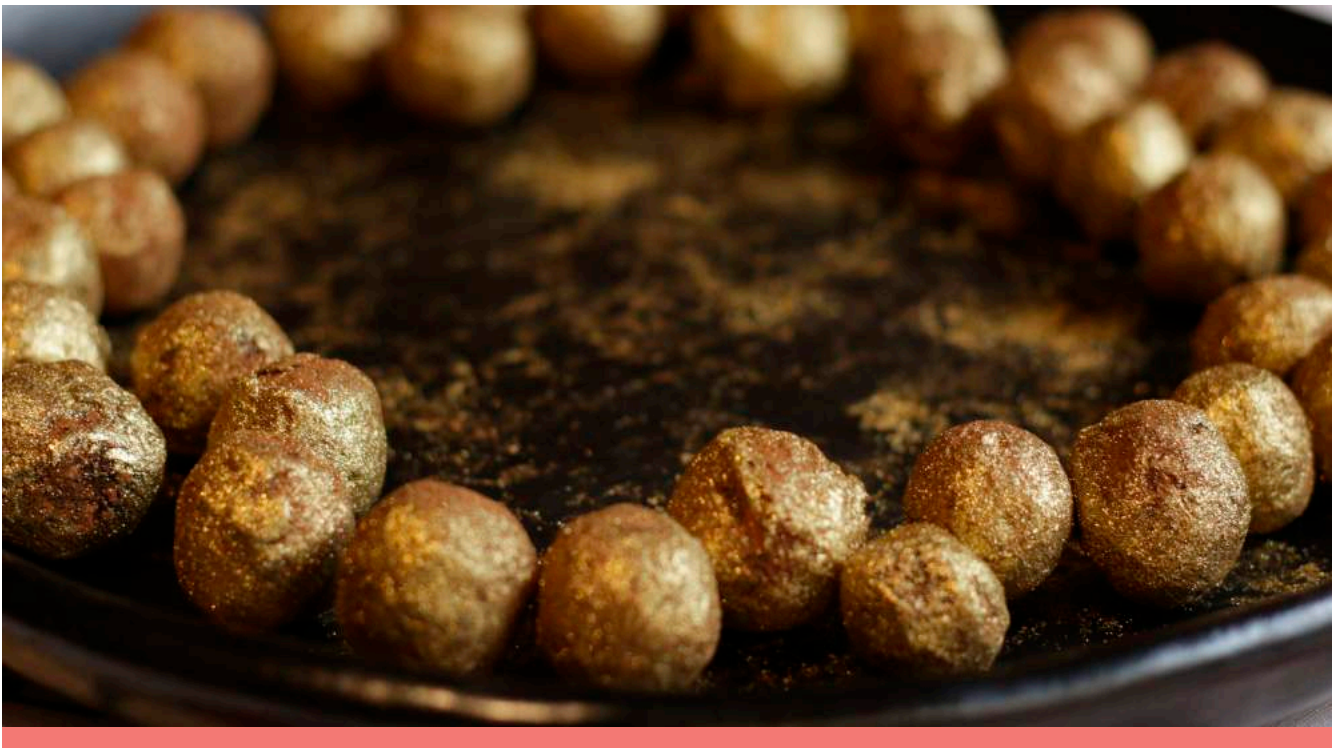
Cocinar es un quehacer que surge del afecto.

Por la comida,
por los ingredientes,
por la tierra.

Aunque un bocado parezca sencillo, siempre ha tenido varios momentos en el pensamiento, es una idea que se transforma en olor, en sabor y en color. El sólo pensar que un ingrediente fresco, por ejemplo, ha sido semilla, planta, árbol, flor y fruto antes de llegar a mis manos, me da mucho para pensar y reflexionar.

Que además después debe ser beneficiado, fermentado, escogido y transformado es otro momento de pensamiento.

Que haya alguien que mientras recoge el fruto, las hojas, las flores o lo que sea la parte comestible, canta o piensa o conversa o mira el cielo y oye los pájaros, o se ríe.



PIEDRITAS DE CHOCOLATE DISIDENTE CON MAMBE DE LA ETNIA OKAINA DE LA CHORRERA, AMAZONAS

ANTONUCLA ARIZA

INGREDIENTES:

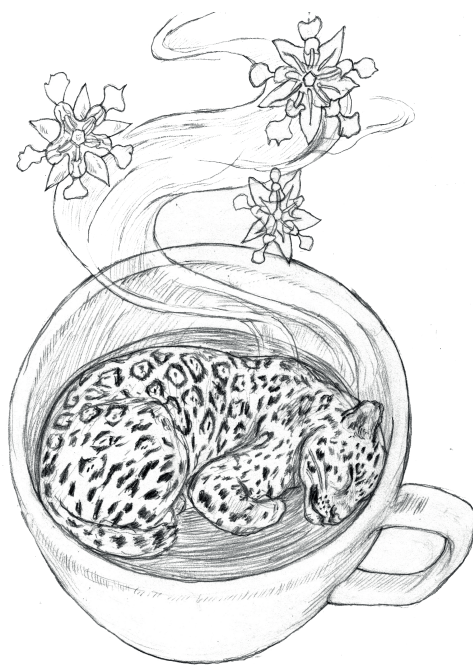
300gr Chocolate Disidente al 75%
200gr Crema de leche entera
40gr Cocola en polvo
40gr Mambe

PASO A PASO:

- 1 Cortar la cobertura de chocolate en trocitos pequeños.
- 2 Poner a baño de María la crema de leche, cuando esté caliente, apagar el fuego y añadir el chocolate, dejar reposar durante 5 minutos y mezclar

suavemente con espátula de goma, hasta que se mezclen el chocolate y la crema, sin batir.

- 3** Dejar enfriar y poner en la nevera durante al menos una hora.
- 4** Alistar un plato con la cocoa.
- 5** Hacer bolitas imperfectas con la mezcla de chocolate, pasarlas por la cocoa y reservar.
- 6** Organizar las bolitas en un plato y espolvorearlas con colador el mambe.



RECETA PARA CULTIVAR UN PAISAJE DESDE LA COCINA

MANUEL ROMERO

Caminando el país hemos visto la riqueza de la vida, el valor de la gente de nuestro país, hemos sentido la intensidad del cariño por la tierra, queremos

compartir el sabor de ese sentimiento.

El primer ingrediente es recuperar el asombro y para ello es útil visitar una plaza de mercado y presenciar el espectáculo que brinda a los sentidos ver reunidas una gran variedad de las frutas de nuestro país en uno de sus puestos.

En una ciudad como Bogotá, como mínimo podemos disponer de 35 frutas todo el año (son muchas más las que hay en Colombia pero en promedio este es el número de las disponibles en cualquier momento). De esas frutas existen al menos dos tipos que has probado o podrías probar, recuerda los tipos de mango o banano o aguacate, etc., lo que nos lleva a 70 posibilidades de sabor, textura, color y forma.

Si tenemos en cuenta que cada fruta ofrece por lo menos dos matices de sabor, que van desde cuando se encuentra verde, hasta cuando ha madurado, en realidad los matices son 140. ¡140! Solo a partir de las frutas disponibles todo el año, sin incluir las frutas de temporada y las que aún no son populares, se puede hacer una cuenta similar respecto a las verduras, las hortalizas, etc.

El asombro despierta el apetito de la curiosidad por probar, el hacer del alimento una experiencia que además del cuerpo nutra nuestro conocimiento y sensibilidad.

Las posibilidades de encontrar nuevos sabores en Colombia no son lejanas, la condición de nuestro país es la de albergar una de las mayores biodiversidades del mundo, pero para poder disfrutarlo el condimento de la curiosidad al probar y el de la creatividad al preparar es fundamental.

El conocimiento que hace posible que una amplia variedad de frutos crezcan y que sepamos cómo transformarlos en alimento y sabor procede en gran medida de la diversidad de tradiciones culturales que habitan nuestra nación: Indígenas, campesinas, afro e incluso árabes en la costa atlántica.

Al sazonar la biodiversidad con la diversidad cultural las posibilidades de sabor se multiplican aún más.

Es imposible si se quiere lograr un plato realmente exquisito no convocar al corazón, en principio porque la alegría y el cariño son los ingredientes esenciales que las cocinas tradicionales nos ofrecen. En la cocina es donde primero se celebra el cariño por la riqueza diversa de la tierra y su gente.

Tanto sabor es motivo incluso de fiesta.

Esta receta tiene una magia adicional y es que cuando uno prueba un cubio,

una papa nativa, la fruta amazónica del arazá, la piangua del pacífico o se come un bocadillo veleño y va sumando a su dieta más sabores está respaldando con cada bocado que las comunidades rurales hagan variados sus cultivos y sean reconocidas por sus saberes. En la mesa de una forma excepcional se encadenan con claridad lo estético, lo económico y lo ético.

La biodiversidad en el plato promueve la biodiversidad en las parcelas y puede convertirse en una acción que fortalezca la conservación de la multiplicidad de los ecosistemas de nuestro país. Ese es el reto creativo que esta receta propone: caminar con asombro, disfrutar cada día más sabores, apreciar la tradición y la diversidad y llevarla a casa, compartiendo el sentimiento, indagando en la ruta que va del plato a la montaña, al mar, a la selva , al bosque.

Una invitación a descubrir que desde distancia de los centros urbanos lo que comemos es el paisaje que estamos cultivando.

CRISTINA CONSUEGRA

Antropóloga y economista de Bogotá con una maestría en Antropología en Londres, desarrolla un trabajo que se centra en explorar la relación entre los mundos humano y vegetal. Su reciente participación en dos residencias artísticas (Centre International d'Art et du Paysage -Francia- e Institut Furkablück -Suiza-) la ha llevado a indagar sobre la relación entre arte y antropología, creando en ese cruce una práctica híbrida que involucra el cuerpo en movimiento, la etnografía, la imaginación, la atención, el alimento y la escritura.



AGUA DE LUNA

CRISTINA CONSUEGRA
ISABEL GUEVARA
ERIKA MARTÍNEZ

INGREDIENTES:

- 1 Atado de cidrón
- 1 Atado de toronjil
- 1 Atado de albahaca
- 1 Atado de limonariar
- 1 Atado de citronela
- 1 Atado de poleo
- 1 Atado de yerbabuena
- 1 Atado de menta
- 1 Atado de sorcilicio
- 1 Atado de geranio de olor
- 1 Atado de hoja de anís
- 1 Manotada de pensamientos, rosas de Alejandría y clavel negro
- 1 Piña
- 4 Naranjas
- 4 Manzanas de agua

PASO A PASO:

- 1** Recolectar las hierbas la noche anterior y macerarlas con una piedra en una batea de madera u olla de barro.
- 2** Agregar agua fresca y dejar reposar a la intemperie, idealmente en luna llena, toda la noche.
- 3** Antes de que salga el sol, recoger el recipiente con el agua, colar y agregar la fruta picada en cubitos. Por último, dejar infusionar en frío por unas horas antes de servir.

El agua de luna me la enseñó a hacer Isabel, pero mucho antes de eso, ella aprendió a prepararla con su madre. Es un agua a base de hierbas maceradas con piedra que se prepara en luna llena y se deja reposar al sereno durante la noche, y que aunque es una tradición nariñense, parece salida de la Samper Mendoza.

Como dice Isabel, el agua de luna es sobre todo medicinal. Su madre, que era curandera, se la preparaba a las personas que sufrían de nervios y después de tomársela les recomendaba hacerse un baño con el cuncho, lo que completaba -afuera del cuerpo- el ritual.

En esta agua están contenidas muchas historias: la de Isabel y su madre, la de la diversidad de hierbas que crecen allá y encontramos acá, la de la luna que regula las aguas, la de esta noche del 7 de junio que la preparamos para ustedes.

De esta agua hay para todos.

INGRID CUESTAS

Artista plástica nómada. Su práctica se ha enfocado en reflexionar sobre los sistemas de consumo, investigando las posibilidades artísticas, estéticas, antropológicas y políticas de la cocina como lugar de encuentro, laboratorio de creación/provocación de nuevos imaginarios, y nodo generador de acciones extraordinarias.



Infusión de Cardo Mariano, remedio para el hígado realizado por Ingrid Cuestas durante Inmersión en la Plaza Samper Mendoza.

SOL DE NOITE

INGRID CUESTAS

Laboratorio Itinerante de Cocina Creativa
Presenta:

“SOBRE GASTROSOFÍA Y OTRAS PROVOCACIONES”

INGREDIENTES:

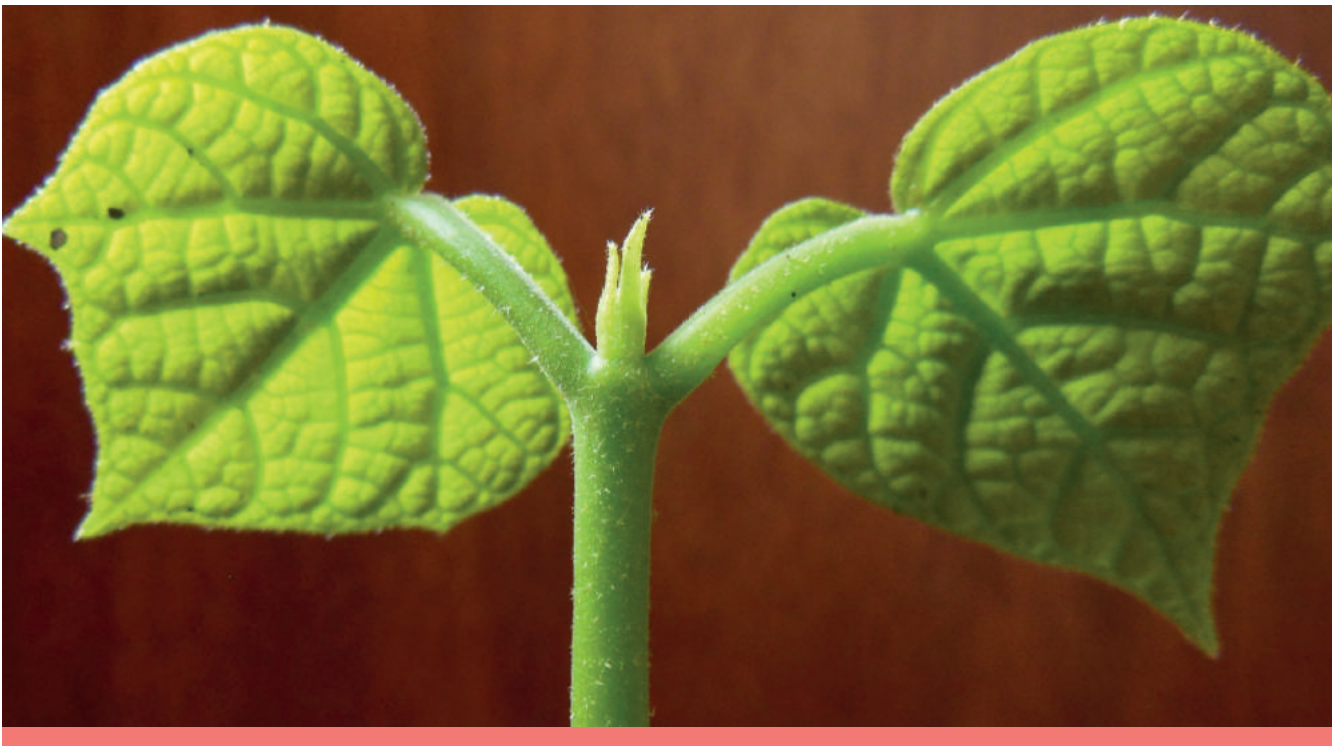
- 1 Tonelada de arte
- 1 Arroba de deriva
- 10 Galones de Juego
- 50 Kgs de Interdependencia
- 7 Kilos de crítica propositiva
- 1 Tonelada de Observación
- Todos los Sentidos
- Mucha Empatía

PASO A PASO:

- 1** Tomar la deriva como método de investigación, creación, aprendizaje y conocimiento. Lanzarse en busca de nuevas experiencias y situaciones sobre el plano horizontal bajo los designios del juego y del azar.
- 2** Una vez el juego sea interiorizado observar y absorber todas las experiencias para la construcción de nuevos imaginarios entendiendo el arte desde la interdependencia multidisciplinaria.
- 3** A partir de la culinaria reivindicada como expresión artística capaz de provocar todos los sentidos, lugar de encuentro, laboratorio de creación y núcleo de acción política, aventurarse a provocar nuevas reflexiones estéticas, poéticas, sociales, antropológicas, económicas, ambientales, medicinales y todos los aspectos de la sociedad que se atraviesan en la cocina.
- 4** Revuelva todos los ingredientes anteriores hasta obtener una masa untuosa y el tratado estético del Sol de Noite consistente y firme llamado Gastrosfía, saboreado como la analogía entre los actos de pensar y comer / consumir como procesos de interiorización del mundo, todo aquello relacionado al placer, la alegría y las provocaciones del espíritu y de la mente a través de los sentidos, del saborear y olfatear como componentes activos de la experiencia estética, partiendo de la premisa: somos lo que comemos se enfoca en el acto político de consumir.
- 5** Disfrute de las sabrosas posibilidades creativas de la Gastrosfía en diversas presentaciones, colores, aromas y texturas tales como el happening, la intervención urbana, la instalación, el videoarte y la ilustración.

PILAR SANTAMARÍA

Bióloga de formación con maestría en artes visuales. Pilar encuentra en el arte el campo para explorar, desarrollar y exponer de manera más amplia sus indagaciones que buscan la re-articulación y comunión entre los pueblos humanos y los pueblos vegetales.



BATI-POTE

PILAR SANTAMARÍA

Superhéroe “fito-ciélago” que persigue los monocultivos y nos libra de la inseguridad alimentaria

INGREDIENTES:

- Semilla(s) de zapote: Explosiva fábrica de reproducción celular, equipada con un reloj biológico y sensores de última generación que registran gases, temperatura, gravedad, humedad relativa, moléculas químicas y otras señales del entorno que le avisan el momento preciso para germinar.
- Días de Sol mediado por lunas y energías cósmicas.
- 3 Tazas de Inquietudes sobre el flujo irreverente de la vida y los procesos de confabulación entre especies.
- Una pizca de rebeldía contra la homogenización de la canasta familiar y la implantación de un estándar globalizado de producción agroindustrial.
- 4 Libras de Paciencia y algo de Ciencia para esperar
- Agua, no demasiada porque al Batipote no le gusta el tipo de vida del

arroz. Él descendió del vientre de la Amazonía y su Kryptonita (factor debilitador) es el desarraigo del territorio de las comunidades a las que brinda sombra, materia prima y alimento

- Un equipo de polinizadores locales de temporada, en especial aves y abejorros zumbadores deseosos de las mieles florales del zapote.
- Tres cucharadas de arraigo a los socio-ecosistemas nativos y su cultura alimentaria.

OTROS NOMBRES DEL BATIPOTE

(Cada nombre es la expresión nominal de una relación de pueblos humanos y pueblos vegetales)

- Zapote de monte
- Chupa-chupa¹
- Mamey colorado
- Minimillo
- Sapota / Sapote (del náhuatl:suave)
- Óteré (Tikuna)
- Quararibea Cordata² (nombre científico)

¹ chupe la musculatura de este superhéroe y reconocerá la precisa onomatopeya

² Cordata viene del latín cordis (corazón), debido a las hojas acorazonadas de este arbóreo superhéroe. De forma análoga, recordar viene de re (volver, de nuevo) y cordis (Corazón). Así en este sentido recordar es volver a pasar por el corazón.

Quararibea, viene de Garariba, nombre vernáculo dado por los nativos de la comunidad Galibi, en la Guyana española.

NOCIONES CULINARIAS EN TORNO AL BATIPOTE

Al Batipote le encanta cuidar de cacao y cafetales, es bueno dando sombra y tiene habilidades super-humanas para convocar una hueste de polinizadores y otras criaturas aliadas, tornando más frutíferos los socio-ecosistemas.

*Socio-Ecosistema: Amasada comunidad inseparable con ingredientes humanos, "no-humanos" y abióticos (como el clima o la geografía) que determinan la sazón y producción de un ecosistema.

Los Mexicas (pueblos originarios de México) aromatizaban el chocolatl,

bebida sagrada proveniente del cacao, con el aceite extraído del corazón (semilla) del Batipote.

Lema del Zapote: Comer es un acto amoroso y de íntima confianza, pues aquello que comemos es aquello en lo cual nos transformamos, física, mental y afectivamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PODERES DEL BATIPOTE)

Porción: La que el corazón pida.

1200 años criando humanos con sus frutos, sobrio y follaje para nuestros compañeros rumiantes.

288 gr Cariño por bocado.

300 gr mieles en sus flores, apetecidas por diversos polinizadores

183 gr de Inspiración que generaron Poemas, canciones y versos dedicados al zapote

39 mg de sabores que nos recuerdan cómo la humanidad vino del Humus (tierra fértil)

59 mg de poder para sanar enfermedades de la visión, estreñimiento y falta de cariño.

190 gr de Color zapote. Único en su especie. Con la cocción de su leño puede teñir fibras

15 gr de aceite saludable de sus corazón-semilla.

NOCIONES CULINARIAS EN TORNO AL BATIPOTE

Elegir un terreno calentano con una familia heterogénea (humanos y no-humanos) que lo habite, este será la futura bati-chagra para que se expresen los superpoderes del batipote.

Abrir un hueco del tamaño apropiado según la semilla a 5 cms de la superficie del suelo, otros dos en nuestro interior, pues todo lo que se cultiva en la tierra también se siembra en el corazón y la mente.

Dedicar cremosos cuidados, tiempo y apapachos para criar y dejarnos criar por este super-héroe asomándose al mundo. Si el sensor del corazón-semilla del Batipote registra los niveles adecuados, esta hará cálculos estadísticos y pronósticos del futuro hasta desatar el proceso germinativo. El Batipote así llamado a rescatarnos, iniciará la cocción de la vida comienza en una explosión de tejidos, olores, señales, etc. propio de la corporalidad del zapote en crecimiento

Al germinar, este superhéroe expande sus cotiledones que, con piel escamosa cual reptil, celebra su alianza e inherencia con otras criaturas (criadas y criadores) aviares, reptilianas, microbianas, fúngicas (de los hongos), etc.

Un árbol, en especial este superhéroe fito-ciélago, nunca es un individuo, sino una colectividad de seres en constante entrelazamiento y diálogos, que lo habitan, conforman, afectan y siendo afectado (afectar: afectos) por éste.

ADRIANA RAMÍREZ

Artista cuyos intereses se dirigen a una unión entre lo propio y lo colectivo. Su relación con la cocina surge a partir de la creación de Siguientscenas, una plataforma en la que a través de la mesa y sus dinámicas se genera un espacio de encuentro, diálogo y negociación.



SIGUIENTES SCENAS

ADRIANA RAMIREZ

Receta para buscar, elegir, preparar y compartir un menú que satisfaga a todos, en otras palabras un punto en común.

INGREDIENTES:

- Comensales invitados: ojalá mínimo una docena y máximo dos.
- Tiempo: cuatro a cinco horas.
- Una mesa grande o varias que se puedan unir.
- Disposición y escucha.
- Libertad de compartir lo que se piensa o no, y algo de anonimato.
- Una definición en consenso de la palabra “paradigma”.

Nota: Para la definición de paradigma: Experimentar y comentar las reacciones del cuerpo y de la mente ante la siguiente pregunta: ¿Por qué se usan las medias iguales?

PASO A PASO:

- 1 Encontrar un objetivo: comer rico, compartir, tomar una decisión...
- 2 Definir un presupuesto.
- 3 Empezar a proponer opciones para el menú, y cada vez que alguien no quiera o no pueda comer un ingrediente específico, entonces ceder como grupo y sugerir una nueva. Si alguien propone algo novedoso, o que algún comensal no haya comido, no podrá ser objetado, ya que la idea es estar abierto a experimentar nuevas cosas. Es importante tener claro que todas las personas han de comer exactamente lo mismo, y que el reto es que todos lo disfruten.
- 4 Una vez definido se arman grupos para ir por el mercado, arreglar la mesa, cocinar, organizar...

NATALIA GIRALDO

Artista cuyo trabajo se ha desarrollado a través de la sal como elemento fundamental. Su relación con la cocina se evidencia claramente en *Con Pecado Concebida* y en *Oro*, acciones en las que se invita a un público específico a dialogar sobre la condición humana, los fenómenos culturales y el género desde la práctica gastronómica.



ORO

NATALIA GIRALDO

Receta para hacer arepas de maíz envueltas en hojas de Biao para 50 personas

INGREDIENTES:

10 kg de granos de maíz amarillo
2 kg de mantequilla de vaca
10 litros de agua aproximadamente
1 kg de sal
30 hojas de Biao

PASO A PASO:

- 1 Comienza por lavar los granos de maíz para liberarlos de impurezas, luego, en un recipiente, ponlos a remojar en agua suficiente para taparlos por al menos 10 horas. Pasado el tiempo, cambia el agua de los granos y

ponlos a cocinar por 3 horas o hasta que el maíz esté blando; agrega más líquido si ves que se está evaporando durante la cocción.

- 2** Cuando el maíz esté tierno, retírale el agua por completo y déjalo que escurra sobre un colador para eliminar la humedad. Deja los granos reposar por 30 minutos y procede a triturarlos en el procesador de alimentos con la mantequilla y la sal, hasta formar una masa uniforme.
- 3** Retira la maza de la trituradora y, con las manos húmedas, comienza a armar bolitas, luego moldea a tu gusto las arepas, podrás hacerlas redondas y gruesas o planas y delgadas. Precalienta una parrilla de alambre o una plancha, coloca la masa y déjala dorar por ambos lados. Luego servir con mantequilla en una hoja de Biao.

CRISTINA SANDOVAL

Historiadora e integrante de la Red de Huerteros de Medellín, tiene interés en procesos artísticos en relación con la agricultura ecológica. Entre sus participaciones en espacios de arte, se destacan las diferentes actividades desarrolladas en el Museo de Antioquia.



CRISTINA SANDOVAL

La cocina puede ser espacio de creación colectiva; los ingredientes con los que cocinamos, instrumentos para abrir preguntas sobre costumbres que no cuestionamos, paradigmas arraigados en las prácticas cotidianas.

En esta receta la cocina colectiva le dio espacio a la casualidad. Unas semillas de pepino se convirtieron, gracias a la sugerencia de Elena V, en semillas tostadas y luego en ingrediente de un pesto de albahaca con aceite de sacha inchi.

Los comensales-cocineros nos reunimos alrededor de la mesa de Plural con los ingredientes expuestos: zanahorias, pepino, yacón, lechugas, peras, manzanas, limón, jengibre, yerbabuena, albahaca, romero. Cada uno eligió el ingrediente con el que quería participar de la creación colectiva, dejando actuar el pensamiento intuitivo.

Todos trabajamos juntos y la conversación fluyó lejana de lo que estábamos preparando: el alimento que era propiciador del encuentro, se convirtió en personaje secundario. La tarea permitía desviar la atención porque no

requería conocimientos particulares: picar en julianas el propio ingrediente y envolverlo junto a los otros en las hojas de lechuga. Rollitos de verduras crudas para acompañar con las salsas preparadas al momento:

Para hacer el Pesto, Cristina C. mezcló un manojo de semillas de pepino de rellenar tostadas y pulverizadas en el mortero de piedra con algunas hojas de albahaca muy bien picadas. Amalgamó la mezcla con aceite de sacha inchi y unas cuantas gotas de limón. Al final le puso una pizca de sal.

Catalina G. hizo la Vinagreta de romero con vinagre de arroz, aceite de sacha inchi, un diente de ajo, romero picado, limón mandarino, cilantro, panela en polvo y sal.

Catalina G., la otra, hizo en el mortero la receta de Salsa de maní de María B., con maní, jengibre, salsa soya, panela en polvo, y algo de agua.

Lo que nadie sabía era que los vegetales sobre la mesa venían de las huertas de Elena Villamil y Fabriciano Ortiz. Ella agricultora urbana del barrio la Perseverancia y él custodio de semillas de Boyacá. Cuando lo descubrieron, Elena pasó de ser un comensal más a ser quien daría una historia a lo que estábamos por comernos.

PLURAL
NODO CULTURAL



La cultura
es de todos

Mincultura

www.pluralnodicultural.com