

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



ENCUENTRO INTERESPECIES

EDICIÓN 4

**INTELIGENCIA SENSITIVA Y
EL PENSAMIENTO DEL GUSTO**

Julio 27, 28 y 29
Agosto 12 de 2023



PIEDRA-PIEDRA-PIEDRA: Encuentro Interespecies.

Edición 4.

En 2019, nació en Plural el Primer Encuentro Nacional de Arte y Cocina. En ese momento, el objetivo del evento fue proponer una plataforma de confluencia para personas de diferentes áreas del conocimiento que, en sus procesos, investigaciones, obras y proyectos, se involucran constantemente con los alimentos, la cocina, las herencias y las tradiciones culinarias.

En esa primera edición, logramos conformar un grupo de participantes que provienen de las artes, la cocina, la agronomía, la biología, la antropología, la historia y la economía. Juntos sembramos la semilla de que la cocina es solo uno de los muchos lugares de relacionamiento, interacción e intercambio entre nuestra especie humana y una gran multiplicidad de especies. También comprendimos que las herencias y las tradiciones culinarias forman parte de lo que nos conecta con nuestros ancestros y, por tanto, representan las raíces de diversas culturas.

Para la segunda edición, decidimos designar un nombre al encuentro que resumiera las dinámicas que se desarrollan alrededor del acto de cocinar. Inspirados por la tulpa, un horno ancestral de tres piedras presente en diferentes comunidades indígenas y campesinas de los Andes en Perú, Bolivia y Colombia, propusimos el nombre "PIEDRA-PIEDRA-PIEDRA". La tulpa posee variados significados según la comunidad, pero en todas, es el centro del hogar, representa a la familia, los tres mundos y los tres elementos de la tierra. Es un punto de encuentro, de conversación y diálogo constante. Su fuego se mantiene encendido entre el día y la noche para mantener vivas las tradiciones y herencias tanto orales como culinarias.

Andrea Muñoz
Directora Plural

En la tercera edición, decidimos trasladarnos completamente a una plaza de mercado, otro punto de interacción de nuestra especie con otras. La Plaza Distrital de Mercado del Doce de Octubre (Bogotá D.C.) nos hospedó durante cuatro días. Allí, en compañía de un selecto grupo de artistas e investigadores, interactuamos con los vendedores de la plaza y sus productos para desarrollar distintas actividades que nos impulsaron a pensar que es necesario estimular desde la imaginación y la creatividad formas y redes de comunicación tan sofisticadas como las redes simbióticas subterráneas de los bosques, con el fin de traducir los intercambios entre los humanos y el amplio grupo de seres a los que denominamos alimentos.

Para esta cuarta edición de PIEDRA-PIEDRA-PIEDRA, convocamos a Jaime Cerón como curador. Gracias a su amplia experiencia en diferentes campos de las artes y su gran pasión por la cocina, su concepto desarrollado e implementado, titulado "Inteligencia sensitiva y el pensamiento del gusto", nos ha dado las herramientas para reflexionar sobre qué es lo que le otorga "inteligencia" a un ser, cómo podemos discernir la diversidad de inteligencias y, en el futuro, establecer contacto con ellas.

Si bien en el primer encuentro desciframos que las especies que se sientan con nosotros en la mesa son también comensales, en esta cuarta edición, observamos que más allá de la superficie del acto de masticar, que realizamos de manera casi inconsciente, nos hace falta filosofar sobre lo que comemos. Quizás, en ese filosofar, está precisamente el conversar con otras especies para dar inicio a la construcción de una incipiente comprensión mutua.



Exposición

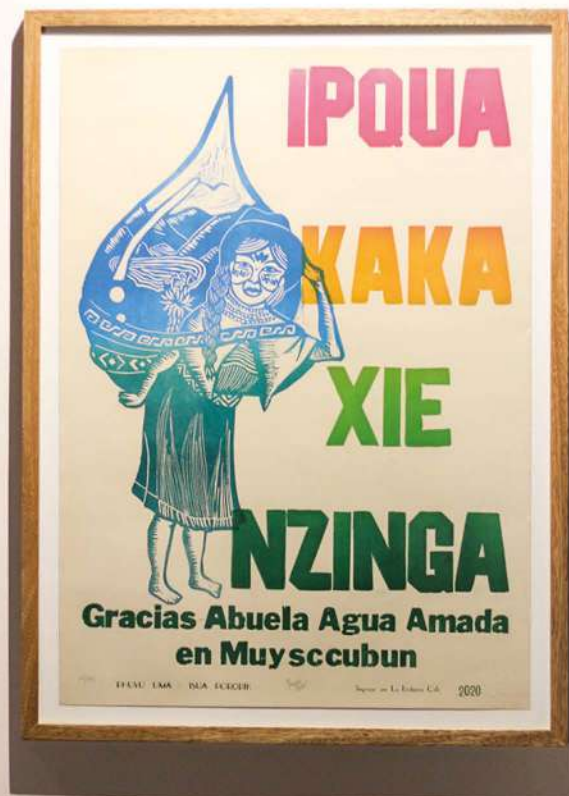
El pensamiento del gusto.

La línea curatorial propuesta para este año en Plural es "Fototropismo", un término extrapolado de las ciencias naturales para describir la pulsión de las plantas hacia la luz, que las alimenta y las hace crecer. En el caso de esta muestra puede interpretarse como el impulso que orienta la actividad creativa hacia sus fuentes de sentido.

La dimensión estética ya no se ocupa solamente del análisis del concepto de belleza o de la pesquisa de su presencia dentro de las prácticas artísticas, sino que se fundamenta en estudiar las cualidades de la sensibilidad humana y sus respectivos impulsos emocionales. En ese orden de ideas la experiencia del gusto, al ser un componente fundamental de la sensibilidad humana, responde a distintos tipos de impulsos emocionales. Rastrear esos impulsos puede ser altamente útil para entender el universo de significados que impregnan un determinado elemento que se emplea para dar origen a una pieza, ya sea por sí mismo o en conjunción con otro.

Jaime Cerón
Curador





PHUYU UMA - Jenniffer Ávila Jordán
Mandatos de la Abuela Agua
 2020
 Instalación: Video.

Linograbado y tipografía a tres tintas sobre papel earth pack de 180 gr.
 70 x 50 cm c/u.

COLECTIVO FPPR – Santiago Echeverry , Sandra Rengifo, Kostas Tsanakas.
Huellas de la Travesía: Río Negro
 2022
 Intervención en muro: Carteles, impresión offset sobre papel bond 90gr 50 x 70 cm c/u.

Pieza sonora radial
 2022
 Audios capturados in situ y audios apropiados de archivo. 16:00 min.

Marcha del silencio
 2022
 Video proyección de tres canales. FHD 16 mm.
 16:00 min.



Javier Morales
Bosquesito
2021
Objetos cerámicos
Dimensiones variables.



Paulo Licona
Bodegón uno de infinitos
2023
Papel y cartón (lechona papers)
Dimensiones variables.



Acciones
Inteligencia sensitiva: lo crudo y lo cocido.

Para acercarse de manera más inteligente a los alimentos, es necesario recordar lo que Iuri Lotman –semiólogo ruso– describe como "inteligencia". Se trata de comprender un hecho como parte de una estructura más amplia, que a vez funciona como un componente de una situación mayor. Todo dispositivo pensante es a la vez un todo y una parte.

Este proyecto propone interpretar los alimentos en esa doble dirección. En ese sentido el bocado es un todo tanto como una parte. Un ingrediente es todo y parte en el universo del gusto.

La práctica antropológica del bricolaje, implica la creación de nuevos signos a partir de la conjunción de signos ya existentes. Aquí, se buscan especies que se hagan comestibles desde diferentes procedimientos, para entender en qué momento dejan de ser ellas mismas, para integrar una estructura mayor.

Jaime Cerón
Curador

Acción de Javier Morales

Ingredientes especies y preparaciones del Tolima: Jugo de badea y limoncillo. Envueltos de arroz con mantequilla de vaca, queso criollo, azúcar, bicarbonato de sodio y tizas de maíz. Cubios, crema de leche, mantequilla de vaca, cebolla, sal.

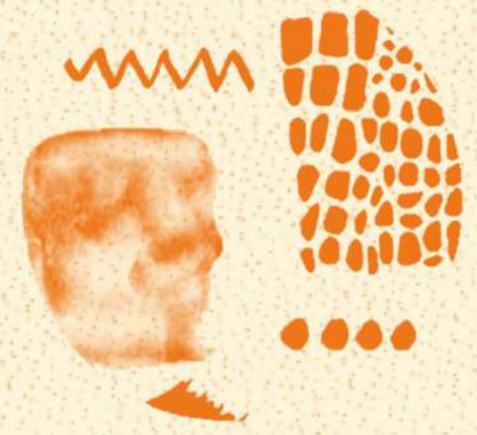


Acción de Miguel Ángel Abadía Moreno

Ingredientes especies y preparaciones del Pacífico: Atún ahumado, salsa verde cilantro cimarrón, chutney de borojó, leche de tigre, salsa de ají dulce, aguacate. Focaccia, sal, pimienta, orégano.



Sábado 29 de julio



Charla
Sopa de letras por Juan David Giraldo.

Juan David Giraldo, artista, investigador y editor, nos llevó en un recorrido por diversos proyectos en los que ha participado donde la literatura y la gastronomía se entrelazan constantemente. Como gran inventor de palíndromos, compartió con nosotros algunos creados especialmente para este encuentro, sumergiéndonos así en algunas de sus publicaciones sobre este tema. Aunque la inteligencia artificial todavía no puede simular el gusto ni el olfato, Juan David nos indica que tampoco ha podido descifrar la astucia que representa un palíndromo. Los juegos de palabras son similares a los juegos con los ingredientes en la cocina, siempre buscando descubrir algo nuevo y significativo.

ARDE IPSO VOS, PIEDRA (Palíndromo creado por Juan David Giraldo para PIEDRA-PIEDRA-PIEDRA).



Viernes 28 de julio



Inmersión
Ceviche Atómico de Miguel Ángel Abadía Moreno.

Para la actividad de inmersión, nos reunimos en el restaurante Ceviche Atómico, propiedad de Miguel Ángel Abadía Moreno: cocinero, investigador y director del Laboratorio de Cocina Experimental del Pacífico. En este lugar, Miguel Ángel dispuso una serie de alimentos, algunos de ellos característicos del Pacífico, para que nos aventuráramos a encontrar nuestra mezcla de sabores con la que nuestro gusto se sintiera identificado. Asimismo, nos animó a arriesgarnos y descubrir nuevas formas de incentivar y explorar nuevos sabores en nuestro paladar.

Ingredientes especies y preparaciones del Pacífico: Atún ahumado, mango, camarón, pulpo, papel de arroz, cebolla, salsa verde cilantro cimarrón, chutney de borojó, salsa de ají dulce, calabacín, maíz, aguacate. Focaccia, sal, pimienta, orégano. Viche, pistacho, almendras.



Simposio
Inteligencia sensitiva y el pensamiento del gusto.

¿Por qué nos gustan las cosas que nos gustan?

¿Cómo se crean ideas a partir de la experiencia del gusto, ya sea el gusto del paladar o el gusto como fenómeno cultural?

Entre las diversas acepciones que tiene la palabra gusto se destacan el sentido del gusto como canal de percepción del cuerpo y el fenómeno del gusto que responde a los flujos culturales e ideológicos que determinan el espectro de experiencias que estamos dispuestos a disfrutar. Ese espectro puede ampliarse de muchas maneras, tales como la educación, la experimentación y el intercambio cultural. En el caso de la experiencia gastronómica puede ser una de las vías que más eficazmente logra ampliar ese rango preestablecido, por el lugar en el momento en que se hace, porque permite al cuerpo mismo identificar esos límites culturales e ideológicos y aventurarse a cruzarlos. En ese orden de ideas, el sentido del gusto podría equipararse a la experiencia estética. Según algunos enfoques teóricos, surgidos

durante el último siglo, la estética no se ocupa de lo bello, sino que se fundamenta en estudiar las cualidades de la sensibilidad humana y sus respectivos impulsos emocionales.

En ese sentido, una categoría como "lo bello", que solía monopolizar toda la atención de los estetas a partir de la modernidad, se identificará como solo uno entre varios términos interrelacionados que también incluyen lo trágico, lo grandioso, lo sublime, lo patético, lo siniestro y obviamente lo feo.

La analogía que, de forma más clara, podría explicar la lógica de funcionamiento de la experiencia estética, sería el sentido del gusto. Cuando comemos identificamos esencialmente dos sabores: lo dulce y lo salado. Sin embargo, el paladar también percibe otros matices como lo amargo, lo ácido, lo picante, lo astringente o lo agrio. No obstante, a lo largo de nuestras vidas, nos vamos acostumbrando a la mezcla de sabores en donde fácilmente aparece una combinación de lo fermentado o agrio con lo

dulce, para dar lugar a lo agridulce, particularmente cuando nos exponemos a las prácticas culturales de otros grupos sociales. Hay sabores salados y picantes a la vez o simultáneamente dulces y ácidos, incluso, en especies naturales, como las frutas o legumbres.

La experiencia estética, es igualmente heterogénea. Hay imágenes que nos producen sensaciones sublimes y ominosas a la vez, así como también las hay que nos pueden parecer fascinantes y al mismo tiempo horrosas.

Existe sin embargo una sutil, pero fundamental diferencia entre el sentido del gusto y la experiencia estética. Cuando probamos un alimento, no tenemos dudas respecto a la condición de su sabor. No necesitamos que alguien nos ayude a constatar si es dulce o es salado porque existe en nosotros una absoluta certeza sobre su identificación. Pero si alguien nos pidiera que describiéramos o, más bien,

definiéramos objetivamente la naturaleza de estos sabores, nos pondría realmente en aprietos dado que es altamente difícil verbalizar la naturaleza de su particular condición.

En el campo estético se presenta una situación enteramente contraria, dado que ante conceptos como la belleza (que se define de manera relativa y relacional), nadie puede tener certeza absoluta sobre su presencia en un determinado hecho artístico o de otro orden. De ahí que se recurra a interminables elucubraciones y dispendiosos discursos, para intentar construir una dilucidación objetiva sobre ella. Lo curioso de este concepto es que, a diferencia de los sabores, si cuenta con sorprendentes, frecuentes e incluso convincentes definiciones.

Jaime Cerón
Curador



PARTICIPANTES

Miguel Ángel Abadía Moreno (Cocinero e investigador).

Phuyu Uma - Jenniffer Ávila Jordán (Artista).

Juan David Giraldo (Artista, investigador y editor).

Colectivo FPPR – Santiago Echeverry, Sandra Rengifo,

Kostas Tsanakas (Artistas).

Paulo Licona (Artista y cocinero).

Javier Morales Casas (Artista).



EQUIPO

Andrea Muñoz – Dirección.

Jaime Cerón – Curaduría.

Andrea Infante – Diseño y diagramación.

Jose Ricardo Contreras – Producción audiovisual.

Larry Muñoz, Daniel Montaña Rojas – Montaje.

Plural Nodo Cultural

Cll 72A #22-62

Barrio San Felipe, Bogotá D.C.

info@pluralnodicultural.com

[@pluralnodicultural](https://www.instagram.com/pluralnodicultural)

www.pluralnodicultural.com

