

Revista
Latinoamericana
de Food Design

Año 2022
Número 3

LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex

www.comesloqueeres.org

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLaFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2022

Número 3

Sede administrativa: Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

Sede operativa: Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

www.lafooddesign.org

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

Equipo de trabajo

Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia,
dianaurdinola@itm.edu.co

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina,
preissig@fadu.uba.ar
Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia,
asicardc@unal.edu.co

Equipo editorial

Erika Imbett Vargas - Coordinación contenidos académicos
Matilde Lombardi - Apoyo contenidos extra-académicos
Aarón Gómez - Apoyo imagen y comunicación
Andrés Felipe Ramírez Arango - Edición
Paola Andrea Rodríguez Osorio - Edición
María Camila Muñoz Santa - Edición

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency
& Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia
Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil
Carolina Gutierrez, PhD, - Universidad Autónoma de Baja California, México
Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México
Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay
Erika Imbett Vargas - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia
Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU
Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil
Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil
Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina
Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España
Matilde Lombardi, DI- Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay
Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de
Costa Rica
Rick Schierstein, PhD, TU Delft, Países Bajos
Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina
Silvana Juri, MA - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay
Sonia Massari, PhD - isa University, ISIA Design and The Fork Organization, Roma, Italia

Bocados Visuales

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número de la revista nos adentran al interior de nuestros alimentos cotidianos, provocándonos a entrar en ellos y abriendo así un universo tan cercano pero desconocido a la vez. Estas imágenes nos invitan a la curiosidad, a observar la complejidad y belleza intrínseca que tienen para ofrecernos las frutas y verduras que manipulamos a diario, degustamos en nuestra boca y nos nutren... y hay más... un infinito visual a descubrir en cada bocado.

Matilde Lombardi, agosto 2022.

Tapa

Extracto obra Serie Cotidiano/ Za021-22/ Zanahoria intervenida y laminada

Llamado 3

Extracto obra Serie Temporada/ Fr015-22/ Frutilla intervenida y laminada

Otros aportes

Extracto obra Serie Cotidiano/ Ta029-21/ Tomate amarillo intervenido y laminado

Reflexiones

Extracto obra Serie Cotidiano/ Za036-22/ Zanahoria intervenida y laminada

Investigación

Extracto obra Serie Cotidiano/ Ta030-21/ Tomate amarillo intervenido y laminado

Contra tapa

Extracto obra Serie Cotidiano/ Za021-22/ Zanahoria intervenida y laminada

Índice

Llamado 3

18. La Trans-Modernidad Alimentaria Dialoga Para Construir Un Mundo Mejor. ¿Es Posible!?
Andrés Sicard.

24. Se es donde se está.
Jaime Martínez Luna.

34. La mano sabe: pedagogía del saber cocinar identidad y cultura en las migraciones bolivianas en Córdoba capital.
Rosa E. Quiroga Saavedra.

44. Bocanadas: otros mundos alimentarios son posibles para un Buen Estar.
Pedro Reissig, Andrés Sicard.

Otros Aportes

72. Aba: El pan de cada día.
Carolina Segura Ruiz.

78. Inicio de cuaresma.
Geovany Martín Alavez Mendoza.

94. Transforma Conexiones entre la morfología y los alimentos. Diana Urdinola, Erika Imbett.

102. La Bella, La Bestia y FORK.
Mariana Eidler, Sonia Massari, Ricardo Bonacho, Pedro Álvarez.

Reflexiones

120. Cocina diversa.
Adriana Ríos Monsalve, Jhonatan Correa Henao, Andrés Felipe Ramírez.

130. De Matronas a Matronxs
Un abordaje como aporte a la decolonización de los roles y saberes en las cocinas.
Jennifer Marsiglia Pastrana, Klaudia Cárdenas Botero.

162. Biografías Alimentarias: una mirada diversa para reconocer territorio, ingredientes e identidades.
Carolina Gutiérrez Sánchez, Adrián Macías Díaz, Marco Antonio Meza León.

178. Materializaciones de valores culturales migrantes en el diseño de comida.
Yénika Castillo Muñoz.

194. Hambre, flavor y desigualdad nutricional. El diseño de soluciones alimentarias para la inclusión social.
Luis Ernesto Blacha, Paula Besana, Carolina Reid.

202. Laboratorio De Comida Musical Mediación Artística Participativa para Fortalecer el Patrimonio Intangible de Comunidades en el Caribe Colombiano.
Ivan Chaparro.

Investigación

216. ¿Que alcance para todos! Comer y alimentar en el territorio de los pastos.
Natalia Ortiz Hernández.

234. Saberes, Prácticas Alimentares E Experiências Partilhadas Na Região Do Vale Do Rio Pardo - Rs/Brasil.
Everton Luiz Simon, Hosana Hoelz Ploia.

248. Mapa de Sistema Alimentar: uma ferramenta de gestão de design para apoiar inovações sociais em comunidades a partir da abordagem sistêmica.
Karina Pereira Weber, Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo.

288. Alimentos y Sabores como Materiales de Diseño ¿Es posible reconocer un territorio a partir de los sabores?
Michèle Wilkomirsky Uribe, Eloísa Pizzagalli Andreani, Ricardo Lang Viacava.

312. Ingredientes para Pervivir Diálogos decoloniales y subalternos en la cocina tradicional.
Johanna Galindo Urrego, Boris Quevedo Colmenares.

Carta de la Editora

Escrito por: Diana Urdinola,
Institución Universitaria ITM
dianaurdinola@itm.edu.co
Colombia



Re-conociendo los saberes: el tercer año editando la Revista Latinoamericana de Food Design: comes lo que eres

Comes lo que eres ha recorrido tres años desde su primera publicación en el 2020, donde nace la idea de una revista disruptiva que se mueva entre los saberes académicos y los saberes implícitos. Esto ha provocado discusiones, retos y logros abordados desde el grupo transdisciplinario de colegas que conforman el Consejo Científico y Cultural: editores, colaboradores y autores que, gracias a su compromiso han permitido la articulación de una masa crítica que continúa pensando sobre las relaciones entre el diseño y los alimentos desde y hacia América Latina, consolidando un marco de referencia en la diversidad y el aprendizaje continuo.

En los números 1 y 2 de la revista se hicieron llamados abiertos, sin un marco editorial específico con el propósito de reconocer el estado actual de los proyectos, experiencias y propuestas. Los resultados fueron los dos primeros números de la revista con información dialogante entre los países latinoamericanos y de otras partes del mundo, presentando un panorama que plantea un trascender de ideas y contenidos más allá de América Latina. Sin embargo, las inquietudes por la apropiación del concepto "Food Design" se mantienen e intensifican en la búsqueda de una identidad en relación con el territorio Latinoamericano, de ahí la idea de proponer un marco editorial para el número 3, abordando el concepto de la "decolonización", justamente con la intención de reflexionar sobre la independencia del conocimiento que, para este caso en específico, inicia por la incansable reflexión sobre el anglicismo "Food Design" y continúa en el reconocimiento de todas las formas de conocimiento asociadas. Esta temática se describe con mayor profundidad en la editorial "La transmodernidad alimentaria dialoga para construir un mundo mejor" y por las reflexiones "Bocanadas" desarrolladas por Andres Sicard y Pedro Reissig. Por otra parte, este marco editorial se enlaza directamente con la idea de una revista "trans", en donde la decolonización se presenta como un reto desde la propuesta de una revista académica, regida por los requisitos de la investigación científica que a su

vez reconoce las diversas formas de los saberes implícitos. El reto es lograr la libertad de expresión académica de la mano del re-conocimiento pluri-diverso.

Pensar en el futuro de la revista sugiere revisar el presente. Comes lo que eres es una revista en proceso de crecimiento que pone en tensión los saberes para contextualizarlos y validarlos. Esto ha permitido avanzar en la construcción epistemológica del diseño y alimentos para aportar a la generación y apropiación del conocimiento afín. Uno de los mayores retos es lograr la continuidad y diversidad de las publicaciones, como suele ocurrir en publicaciones emergentes. En los tres llamados que se han editado, se reciben un sin fin de trabajos cargados de propuestas, y sin embargo emergen preguntas como; ¿los llamados deben tener un marco editorial?, ¿Cuáles son las maneras posibles de publicar otros tipos de trabajos, por ejemplo, los audiovisuales? ¿De qué manera se aumenta la divulgación de la revista? ¿de qué manera se involucran otros saberes endógenos y en lenguas indígenas? ¿de qué manera se involucran más personas en la comunidad de la revista?. Estas inquietudes aparecen cada año y permiten reconocer el crecimiento continuo junto al camino que falta por recorrer, con la oportunidad de seguir construyendo publicaciones cada vez más diversas. Por otra parte, se reconocen los logros alcanzados desde

la divulgación científica de la revista a través del Open Journal System <https://publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFD/about>, el desarrollo de la página web www.comesloqueeres.org y el trabajo colaborativo con la Red Latinoamericana de Food Design a través de los enlaces con los Encuentros anuales que, para este año se celebra en Uruguay con la 10° versión. Allí se lanza este número 3 que aquí se comparte con mucha satisfacción, conformado por los trabajos que fueron seleccionados. Aquí se encuentran investigaciones, reflexiones y ensayos visuales que demuestran un constante cambio y desarrollo del conocimiento permitiendo la generación de nuevas inquietudes para la investigación, la reflexión y la divulgación. Para terminar, se abre oficialmente el llamado 4 para participar en el cuarto número de la revista para el año 2023, los invitamos a preparar sus propuestas para seguir construyendo y divulgando en comunidad.

Muchas gracias a la comunidad de esta revista; el equipo editorial, al consejo científico y cultural, a los autores y sobre todo, a las y los lectoras y lectores, sus valiosos aportes y escuchas alimentan a la revista y sustentan su continuidad.

Diana Urdinola S.



Llamado 3



Diseño y Alimentos en los pluriversos de América Latina

En este nuevo llamado de la revista LAFD: comes lo que eres, invitamos a todas las voces que se sientan movidas por los debates y desafíos en donde el alimento está presente, sobre todo en nuestros territorios tan diversos como sus personas y culturas.

Aceptar que no tendremos un futuro si seguimos por donde venimos abre interrogantes a las emergentes e insurgentes realidades que desde el Food Design recién empiezan a cobrar fuerza y relevancia. Invitamos a todas las personas que piensan, sienten o ejercen en relación al alimento, a darle salida y paso a la mayor pluralidad de diálogos en torno a los modelos y prácticas alimentarias con sus cosmovisiones de los sures globales. Comemos lo que somos, entonces seamos lo que queremos ser.

Este número 3 de la revista será presentado en el marco del 10o Encuentro Latinoamericana de Food Design organizado por la redLaFD, con el apoyo de la FADU, Universidad de la República en Montevideo, Uruguay en octubre de 2022.

La trans- modernidad¹ alimentaria dialoga para construir un mundo mejor ¿iEs posible!?

1. El concepto estricto de trans-moderno quiere indicar esa radical novedad que significa la irrupción, como desde la Nada, desde Exterioridad alternativa de lo siempre Distinto, de culturas universales en proceso de desarrollo, que asumen los desafíos de la Modernidad, y aún de la Post-modernidad europeo-norteamericana, pero que responden desde otro lugar, other location. Desde el lugar de sus propias experiencias culturales, distinta a la europeo-norteamericana, y por ello con capacidad de responder con soluciones imposibles para sola cultura moderna.⁵

Escrito por: Andrés Sicard Currea
Universidad Nacional de Colombia
asicardc@unal.edu.co
Colombia



La crisis civilizatoria en la que nos encontramos pone horizontes de debate en juego y evidencia tensiones, los caminos que se pueden seguir para mantener la vida aún no son cubiertos desde otras miradas y cosmovisiones. Explicitar que no tendremos un futuro si seguimos por donde venimos, abre interrogantes a las emergentes e insurgentes realidades tan opuestas y complementarias ya evidenciadas las cuales hacen ver que no están en la mesa y en ejercicio tantas otras acciones y procesos que han traído maneras muy diversas de cohabitar armónicamente en esta nuestra casa grande la cual tenemos todos en común .

Proponer que el Número tres de la revista RevLaFD-comes lo que eres, sea un lugar abierto y convocante, por su espíritu trans, que invita a darle salida y paso a la mayor pluralidad de sentidos y sentires en en torno a las culturas alimentarias con sus cosmovisiones y pluri versidades las cuales hoy transitan muchos senti pensadores de los Sures globales es toda una voluntad dotada de sentido. En este número de la RevLaFD proponemos que asistan a este su espacio, todas las voces que se sientan movidas por los debates de la decolonial y lo transmoderno los cuales atraviesan dimensiones y realidades de muy diversos pluriversos alimentarios.

Creemos que puede ser un espacio de diálogo generoso donde muy diversas voces y acciones que tramitan y explicitan estas alternativas al desarrollo con maneras otras de asumir los cambios para lo Por-venir están siendo invitadas y entrar con sus maneras de controvertir y aportar a la consolidación de un mundo mejor, el cual es posible al pensar en como se apuesta y aporta por armonía para con el todo y todos. Los pluriversos que tenemos sobre realidades tan específicas y transversales como las de alimentar al Todo y a cada uno están en la mira de muchos y con ello saltan a la vista, cómo en las acciones presentes que hay hoy, están llenas de muy diversos intereses y deseos y se confrontan con quienes también vienen buscando dialogar, pero sobre todo hacer y rehacer muchas cosas que aún se encuentran marginadas y excluidas de esas formas de caminar en pos de incorporar cosmocimientos que abracen el cuidar la Vida, a todos y no solo a los humanos.

El haber puesto al diseño a transitar los pluriversos de las culturas alimentarias hoy, nos tiene hablando desde un lugar de enunciación que tiene un término al que se le reconoce extraño por estar siendo parte de esos debates, esta transdisciplina es el food design.

¿El término, sus planteamientos y acciones traen gestos de colonialidad eurocéntrica y antropocéntrica?

Podemos afirmar que las aproximaciones que se vienen dando sobre ésta enunciación desde América latina contraponen y complementan los sentipensactuales de las Culturas alimentarias vernáculas, ancestrales, tradicionales que albergan en sus sabidurías tecnologías y memorias vivas y vividas que vienen preparadas de saberes y sabores otros cocuidándose en re-existencias prolongadas.

En el contexto de América latina y otros sures, las realidades de modelos extractivistas de cooptación, dotadas de exterminio vienen dotadas de lógicas racionales y comerciales impuestas por industrias y mercados controladores de territorios y estados; estas panorámicas son el lugar de emergentes acciones y pluralidad de re-existencias, que con sus aportes, luchas y defensas, se vienen consolidando en muy diversas formas de organización y pensamiento. Estas luchas y defensas ofrecen cosmovisiones y pluriversos de sentidos contestatarios y alternativos para el hoy y muchos de ellos son enunciados por los pensadores y agentes de los Sures globales.

Se propone que se recojan y entretrejan evidencias y vivencias múltiples de algunos de esos pensamientos en las palabras de sus pensadores y actores para que al ser escuchadas en muy diversos contextos, como por los lectores que la revLaFD involucre, logremos amplificar cada vez más esas

fuertes formas de armonizar y cuidar la Vida. Los diálogos interculturales son cada vez más urgentes y necesarios para ir en pos un mundo posible. Son reclamados y defendidos estos otros conocimientos a fin de subvertir las miradas patriarcales y hegemónicas que tiene hoy cooptadas y subsumidas las prácticas y expresiones del cuidado de la vida desde las culturas alimentarias, sus originarias formas de hacerlo desde territorios que han alcanzado esos respetuosos modos de cohabitar.

La decolonialidad que surge alienta a reconocer las culturas del cuidado y las fuerzas de lo femenino y sumar así estas epistemes otras. Los debates en tres sures y nortes globales en torno a la alimentación son asuntos que parecieran recientes pero son tan antiguos como la vida misma, no solo como la historia de la humanidad. Se reconoce que hemos dejado de lado muchas de estas Cosmo-Sabidurías de lado, o las hemos condicionado a servir a los intereses de unas propiedades de unos pocos, atentamos contra los ciclos vitales y sus elementales que son bases y esencias de las muy diversas culturas de los co-cuidados de la vida. Abrir las miradas y acciones sobre la noción imperante del enunciado bienestar que es sostenido por el confort y hedonismo de minorías que consumen y destruyen desde sus poderes el habitar, reclaman las re-acciones y transformaciones que incluyan y abran rutas y senderos que han sido anuladas

y por las cuales es necesario trans-hitar territorios que le traen y dan cabida a otras maneras de coexistir.

Muchos pensadores, activistas y líderes de estos sures globales tienen hoy las palabras y acciones que cuestionan y proponen cambios y eliminaciones, convivencias e inter-cambios desde propuestas que hablan de Buen vivir, del Buen Estar entre otras cosmovisiones para tramitar cuidado de la vida y su vivir en lo Porvenir. Los cuestionamientos a la modernidad con su poder dominante y el deseo globalizador homogeneizante dotados de fuerzas para las subordinaciones imperantes ejercidas por el poder patriarcal son las miradas que hoy imperan y se se viene controvertiendo con propuestas que se enuncian bajo el nombre de trans-modernidad la cual es un camino propuesto y ya caminado por muchos dentro (América latina) del **Abya Yala** “es el nombre más antiguo hasta ahora conocido referido a un territorio americano. Literalmente significa: tierra en plena madurez”.

Ante el poder patriarcal que impone la modernidad que lleva a que a muchos se les imponga una dominación colonialista ha venido globalizando al mundo en una homogeneización que en el espejismo del desarrollo ha promovido el arrogante modelo de la globalización que se impuso a todas esas otras formas de habitar el planeta. las economías de capital que sub-alternan

a muchos territorios están viviendo sus crisis en pleno calentamiento cosmobiosocioambiental y desde estas imposturas emergen y contrastan con sus pluriversos, esa miradas euro-americanocéntricas que se han tomado varios siglos el control de la vida y sus escenarios de progreso.

Adentrarse en otras cosmovisiones y cosmocimientos donde las fuerzas de la procreación y la maternidad vinculada a los cuidados de la Vida en afecto en protección de los otros y el Todo, son alternativas que le suman posibilidades de dialogo y luchas desde sentipensacutuaares que con enfoques como el Buen Vivir, el Vivir Bien o el Buen Estar y sus enunciaciones en otros lenguas- Sumak Kawsay- Suma Qamaña le hacen contrapeso al modelo del bienestar que se ha querido normalizar.¹

² En Ecuador se ha traducido como buen vivir aunque expertos en lengua quechua coinciden en señalar que la traducción más precisa sería la vida en plenitud.1 En Bolivia la palabra original en aimara es suma qamaña que se ha traducido como vivir bien.23 En su significado quechua original, sumak hace referencia a la realización ideal y hermosa del planeta, mientras que kawsay significa "vida", una vida digna, en plenitud, equilibrio y armonía. Existen nociones similares en otros pueblos indígenas, como los mapuche (Chile), los guaraníes de Bolivia y de Paraguay que hablan de sus teko kavi (vida buena) y teko porã (buena vivir o buen modo de ser),4 los Achuar (Amazonía ecuatoriana) pero también en la tradición Maya (Guatemala), en el Chiapas (México), entre los Kunas (Panamá), etc).

Las pluri-diversidades de los **ecobioversos alimentarios** de nuestros territorios que tienen unos muy arraigados procesos de interacción con la vida que sostiene a todos los seres de un territorio han abierto las puertas a esos saberes que están protegidos para ser recordados y aplicados en momentos donde la vida grita y clama por su protección para la re-existencia de la Vida misma no solo en presente sino es su Por-venir siendo todos parte del buen modo de ser donde se da la vida plena.

En **Abya Yala** (América Latina) existen muchas nuevas dimensiones del reafirmamiento de las ecogonías del valor del respeto y diálogo con la vida de la que nos alimentamos todos los seres vivos. Aproximaciones a propuestas como el Transdesarrollo y el de-crecimiento que buscan otros paradigmas para el buen Vivir y las formas alternativas al TransDesarrollo transmoderno propuestas por Hidalgo-Capitán y Cubillo-Guevara desde Ecuador son apuestas para entender y sobre todo habitar la transmodernidad que afirma las diversas formas del Trans entendido y recorrido por los a través de muchas cosmogonías que tienen presentes sus nociones de trascendencias como lo anota Rosa María Rodríguez-Magda conviniendo que es el camino para un mundo posible y armonizado donde las muy diversas miradas y acciones portadoras de dinámicas desarrollo pueden complementar un conjunto de horizontes de sentido

que complementen el camino de las comunales y las competencias que requerimos proteger y alimentar para que la vida siga existiendo en el tiempo.

En estas complejidades es posible reconocer que cohabitamos las premodernidades que viven muchos seres las cuales desde sus realidades sostenidas por sus saberes y sabidurías, ejercen relaciones de complementariedad con sus territorios por haber logrado mantener esos gestos de cuidado y con ellas baja incidencia sobre sus ambientes y a los que llamamos ancestrales y también tradicionales. los otros que viven en la búsqueda permanente de la modernidad en donde la razón es la que les orienta en sus acciones y avances que ponen distancias sobre credos, religiones y ponen sus fianzas en la noción de un futuro y no con esas miradas los referentes se ponen en las provenientes búsquedas en mundo futurible a lo que denominamos progreso. estás búsquedas de ilustrarlo y ser hoy el modelo que se ha impuesto en el panorama de la globalización. las relaciones contestar a esas miradas devino en lo que sería otra mirada en escena y la hemos cobijado con el término posmodernidad que puso foco en la imaginación que se quedó por fuera de la racionalización del mundo haciendo énfasis a mirar el presente y su continuo lugar de realización de la vida en donde los medios de comunicación han alimentado

la inmediatez y la velocidad de consumos en frenéticas exaltaciones de hedonismos que no reconocen tener un futuro.

Se integra a este abanico de miradas la transmodernidad la cual conforma frentes de abordajes sobre la integración de todas las otras perspectivas y enfoques haciendo de estas apuestas el planteamiento al que desde el consenso de muchas subjetividades se tejen intersubjetividades que combinan las creencias con los razonamientos y las imaginaciones para ir en pos de alternativas complementadas y plurales que convocan a la participación que se consensa.

Entonces, si Somos lo que comemos, comemos lo que somos,... y ¿quien somos? Somos los que creemos que un mundo mejor si es Posible!!

Se es donde se está

Escrito por: Jaime Martínez Luna;
rectoria@uaco.edu.mx,
México



Uno es resultado del medio que nos envuelve. El territorio que se pisa, los seres que nos rodean, la labor que realizamos y cuyos resultados celebramos, son la definición de nuestro ser.

Es necesario advertir que en la medida de que es ese universo concreto el que respiramos, a nuestra existencia la definen tanto ese mismo espacio y la gente que lo habita como lo que hacemos y lo que logramos con nuestro hacer.

Lo que se consume responde a las particularidades de esa circunstancia. La calidad que puede observarse en el consumo de alimentos proviene tanto del contexto concreto que se habita, como de la formación que se ha tenido cuando se ha habitado otros lugares. Pero si se es sedentario, nuestra cultura alimentaria dependerá en gran medida del espacio que nos ofrece la existencia.

Es importante anotar que la alimentación es uno de los elementos vivenciales que el modelo de vida hegemónico nos obliga a consumir. La industrialización de los alimentos debilita sistemáticamente la calidad de lo que nos alimenta. La obtención de capital en la producción y la distribución de los alimentos ha sido el objetivo de la industrialización, la que se ha acompañado de un empobrecimiento de los alimentos. El consumo indiscriminado de la llamada comida chatarra acompaña el proceso de proletarización y de sometimiento laboral que brilla en

las grandes ciudades, que en sí mismas, son el modelo estimulado por el capital para el incremento de sus utilidades.

La urbanización explica o es consecuencia lógica del empobrecimiento alimentario. Ciudad, industria y comida chatarra van de la mano. Se explican como el deterioro de condiciones apropiadas y sanas de convivir.

La industria se caracteriza por argumentarse en la generación de empleos, cuando su verdadero objetivo lo representa el lucro. La misma industria alimentaria tiene consecuencias nefastas en el trabajo campesino, quien observa la elevación de sus costos de producción y que, por lo mismo, se ve presionado a emigrar a la ciudad con el consecuente abandono de su parcela. Esto, que ya ha sido demostrado por infinidad de estudios, solo lo mencionamos como referencia general del porqué el ritmo urbano, como consecuencia de un proceso industrial alimentario, explica el consumo aberrante de productos de evidente cantidad, más no de calidad alimentaria.

El carácter colonial que muestra el modelo de vida en que estamos presionados a existir, nos permitirá vislumbrar los posibles caminos que pueden apuntar no sólo al incremento de empleos en el campo sino a darle mayor calidad a nuestro régimen alimentario. Importante es señalar el monocultivo impuesto por la invasión

al continente que habitamos, que ha dejado a la parcela múltiple e integral en un segundo lugar. El monocultivo al ser una producción ligada y explicada para el mercado, además de ser consumidor de elementos empobrecedores de la calidad de la tierra (fertilizantes, pesticidas, etc.) para ser producción mercantil, se separa de la necesidad de una diversidad de componentes que le dan calidad a la comida. Ello significa que el uso de suelo no responde al interés de una buena existencia sino al lucro. Esto es una situación que demuestra que la humanidad mercantil mira a la tierra como una mercancía o un insumo más en la producción de capital.

Si bien ello parece lógico en una orientación urbanizadora, también demuestra que pensar así la humanidad la convierte en el centro del universo, adueñándose del planeta que integramos todas las especies y no nada más la humana.

Realmente este es el centro de nuestra reflexión: la comida es integrada por otras especies vivas que habitan el mismo planeta. Es decir, para garantizarnos la existencia tenemos que intercambiarla con especies que también existen.

La ciencia sensorial, es decir aquella que se realiza como el resultado de nuestros sentidos, ha demostrado los ciclos de intercambio que se dan en cada ecosistema, que son ciclos

de sobre vivencia que explican su razón de ser. Nosotros comemos carne porque ciertas especies animales participan del ciclo que habitamos, es decir no consumimos carne simplemente por depredación innata, sino porque hay una relación con esas especies que se hacen en el intercambio de nutrientes y que, por lo mismo, son un ciclo natural. Es más, hasta producimos caseramente especies animales que se convierten en nuestra dieta alimenticia, llegando a extremos aberrantes en la vivencia industrial urbana. Esto quiere decir que lo que es el intercambio natural dentro de ciclos de existencia, la voracidad del capital la convierte en una aberración que empobrece la dieta natural en un ecosistema.

Mucho se ha hablado de lo negativo que es el consumo de cárnicos, pero es importante señalar que, así como consumimos otras especies de plantas y de animales, nuestros cuerpos son también posibles de consumir, no por la propia especie bajo motivos más que nada culturales, pero si por otras especies animales. Esto no es frecuente dado los mecanismos de defensa que el ser humano ha diseñado para su defensa. Cuestión que responde a otros particulares que no son motivo de reflexión es este momento.

La comida es una necesidad básica para todas las especies que integramos este planeta Tierra y, por ello, ubicamos a la alimentación como un proceso intenso de intercambio

entre las especies terrestres. Las especies vegetales tienen vida, por lo mismo nutrientes para la vivencia de nuestro organismo; lo mismo sucede con las especies animales, quienes también nos aportan elementos para la existencia.

Por ello, resulta fundamental entender el concepto de complementariedad, es decir, del intercambio de vida entre las especies. Las especies nos complementamos, ninguna es superior a las demás y ninguna puede arrogarse la categoría de estar encima del resto; lo aberrante se da cuando la especie humana se considera el centro del universo y como tal dueña de todo lo que existe a su alrededor, y es ese un ejercicio de poder que el humano, desde una visión científica sensorial y numérica, se adjudica.

En otras publicaciones ya hemos explicado que la visión homóclatra u homocéntrica tiene al Poder, La Propiedad y el Mercado como caracterización, y que esta visión colonialmente se les ha impuesto a todos los espacios colonizados. El poder emerge del poder de una visión sensorial, fundada en la elaboración de los sentidos, fundamento en que se basa la Ciencia Sensorial, que argumenta la superioridad de la especie humana por encima del resto de especies.

Aquí es donde separamos la visión colonial u Homóclatra de una visión natural, que no parte de los sentidos

sino del fenómeno respirativo, es decir, de nuestra pertenencia integral al mundo, al igual que el resto de las especies. Todas las especies respiramos, hasta la Tierra respira y por lo mismo tiene movimiento.

Partir de que primero respiramos y luego si vemos, escuchamos y tocamos es el fundamento de la Ciencia Natural que nos explica como mundo, como una especie dependiente de un oxígeno producido por las especies que le habitan. Si dependemos del mundo, así mismo debemos explicar y sostener una relación de equidad con nuestras hermanas especies terrenales. Partir de la respiración, es entender que no vivimos solos, que no nacemos solos, sino que somos el resultado de nuestros entornos, de nuestros contextos, de la naturaleza integral del planeta.

Hasta ahora hemos padecido el antropocentrismo como actitud derivada del poder que nos da lo sensorial, que se apropia de lo que ve, lo que escucha, lo que toca, convirtiéndose a sí mismo como el ser superior o céntrico, y enarbola su libertad para hacer del planeta un mercado total. Asumir como verdadero el razonamiento del poder, implica que veamos casi natural el que sea la especie humana quien únicamente decida qué hacer con las otras especies; esto se fortalece con la apropiación individual que se obtiene por el poder sensorial que estimula

el positivismo hecho razonamiento científico homocéntrico. Ver al mundo desde nuestra pertenencia a su dinámica, implica sentir racionalmente la complementariedad, algo que de muchas maneras ha quedado demostrado en el razonamiento campesino u originario que se observa en muchas regiones rurales, varias de ellas alejadas de lo urbano e incluso adentradas en tierras montañosas. Percibirlo así implica de manera profunda respetar la existencia del otro, su experiencia, su criterio, y entender que convivimos a través de la acción, lo que nos da la reciprocidad como ética profunda. La equidad, el respeto y el trabajo que logra reciprocidad son los principios de una civilización que emana del reconocimiento que al respirar pertenecemos al mundo y, con ello, la complementariedad para el logro de la existencia es básica.

Lo agroecológico en la producción de alimentos es una corriente que se acerca al razonamiento natural, pero no deja de ver a la tierra como el instrumento que se ha de manejar. Sin embargo, dado que la comunicación hegemónica invade planes de estudio en todo tipo de escuela o Universidad, es importante empezar desde los límites mismos del razonamiento colonial y sensorial.

En el entendido de que el régimen de derecho también es herencia de la visión o de la civilización del poder,

es importante trascender también la concepción de que es un derecho del humano el manejar a su antojo a las demás especies. El derecho Romano es colonial, por ello ampara y hace respetar la visión homolatra hegemónica. Ante ello, y partiendo de un intento de reconceptualizar desde nuestra dependencia y pertenencia al mundo, proponemos el concepto de Ombligación, palabra que explica nuestra relación umbilical al planeta, es decir, pertenecemos al mundo no por obligación, sino por Ombligación.

Si se pertenece al planeta -a quien debemos y con quien hacemos la vida-, la agroecología debe radicalmente definir una posición al respecto. No se trata solamente de reconocer el saber campesino, sino la fuente racional de la cual este emerge. En otras palabras, no es mirar al pasado que ha sido abandonado o excluido por el razonamiento colonial, sino entender la Ombligación como una relación natural, que razona su existencia presente como complemento armónico con el resto de las especies con quienes hacemos la vida. Esto que parecería normal no lo es en la medida que no es lo mismo la homolatría que la naturolatría, ni es lo mismo lo homocéntrico que lo naturocéntrico.

Respetar el saber en el campo es necesario para descolonizar el razonamiento hegemónico, y ello se alcanza cuando se comprende que aquel encuentra su fundamento en la respiración, en el acto de reconocer

que se depende del mundo y no que el mundo depende de nosotros; poner fin a este pensamiento prepotente que ha gobernado el razonamiento a lo largo de milenios.

Aceptar que hemos hecho la vida desde el error, es una cuestión difícil de admitir; sin embargo, aún estamos a tiempo de corregir el intercambio natural entre especies que se ha volcado a un servicio de todas las especies a una sola: la humanidad.

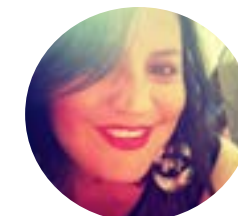




La mano sabe:

Pedagogía del saber cocinar identidad y cultura en las migraciones bolivianas en Córdoba capital

Escrito por: Rosa E. Quiroga Saavedra,
paquara@gmail.com;
Bolivia



La siguiente presentación es parte de un trabajo etnográfico¹ realizado en el Barrio Villa El Libertador de la Ciudad de Córdoba, considerado como el “barrio de los bolivianos” en dicha ciudad. Una de las principales características es que este barrio concentra actividades del orden público y privado que convocan a la colectividad boliviana, las que se caracterizan por fiestas populares como los carnavales, cívicas como la fiesta de la independencia de Bolivia, religiosas la fiesta de la Virgen de Urkupiña, y la feria de los fines de semana en la plaza principal de este barrio.

Sobre migración boliviana, es de larga data, y en Argentina habitan migrantes bolivianos desde hace más de 80 años, lo que por consecuencia nos hace pensar en generaciones ya nacidas en este país quienes habitan una dualidad de experiencias, culturales entre Argentina y Bolivia. De estas, rescatamos las experiencias alimentarias como proceso de interpelación a las identidades y a los procesos culturales.

1. Las fotos son tomadas durante la realización del trabajo etnográfico sobre estudios migratorios de mujeres migrantes bolivianas cocineras, en el marco del doctorado en Ciencias Antropológicas de la Universidad Nacional de Córdoba. Todas estas fotos fueron realizadas durante los años 2013 a 2018 por lo que responden a un contexto previo a la pandemia.

La experiencia de este trabajo compone interpelaciones y desafíos permanentes, entre mi historia de vida como mujer migrante nacida y criada en Bolivia, (no me declaro boliviana, porque me declaro sin nación). Sin duda el lugar que ocupamos en el mundo guía los caminos que iremos transitando, esta singular posición en la academia y en los estudios antropológicos han dado lugar a repensar el lugar del conocimiento hegemónico y reflexionar con más profundidad el conocer de la gente.

Las fotos son resultado del trabajo etnográfico con mujeres cocineras de comida boliviana, quienes han migrado hace más de 10 años, y cuyas trayectorias permiten comprender qué la migración boliviana se constituye en un proceso comunitario de coexistencia de prácticas culturales alrededor del proceso alimentario. Se ha seguido sus trayectorias a partir de la historia oral que acompaña sus vidas y se ha identificado como desde el trabajo en la cocina se compone una serie de sinfonías que evocan a la memoria alimentaria.

Estas imágenes, proponen abrir el conocimiento a los sentidos del cuerpo, más allá del intelecto o la interpretación de conceptos, proponemos que el conocimiento de la vida diaria, se manifiesta en las prácticas más simples y comunes, como lo es comer entonces, ¿Qué comemos? Sin duda todo lo que comemos se vincula con un proceso

de producción. Para las y los bolivianos la comida de la tierra conserva valores fundamentales para la vida, que no se limitan al sentido nutricional biológico, compone el saber del “bien alimentarse” a través de lo que se produce en la tierra y no solo de las fábricas, alimenta los afectos, moviliza las emociones, la identidad cultural y genera marcadores étnicos, ya que, son alimentos que desde hace miles de años hacen parte del gusto cultural de los Andes, el cual es culturalmente adquirido.

En consecuencia, resaltamos la importancia de reflexionar que la cultura alimentaria permite apreciar la diversidad alimentaria y sus modos de producción en los diferentes territorios; que cocinar y comer son acciones culturales que vivenciamos todos los días y que generan una marcación visible entre unos y otros, cuya composición de sentidos promueven significados culturales, activándose la memoria alimentaria que se conecta con el cuerpo a través de la construcción social del gusto percibido en el sabor, dado que cada plato, es texto de la historia de un territorio que se expresa en una tradición como un hecho social que se repite y se le atribuye significancias simbólicas y afectivas.

La serie se denomina, “La mano sabe: pedagogía del saber cocinar. Identidad y cultura en las migraciones bolivianas en Córdoba capital”. Se

plantea una pedagogía pensada desde la combinación del trabajo intelectual y manual se materializa en lo construido, Silvia Rivera Cusicanqui propone esta pedagogía a partir de la experiencia de trabajo en el tambo colectivx Ch'ixi. Extrapolamos este saber para reflexionarlo desde las cocinas como espacios de múltiples pedagogías para los conocimientos

que involucran aprender lo cognitivo, lo cultural y lo afectivo de saber cocinar, comidas tradicionales (en este caso) y de pertenecer a escuelas cuyas maestras han sido sus madres, abuelas u otras mujeres cocineras vinculadas a su historia.

Detrás cada imagen hay una historia diferente.



Foto 01: el moroco

Verónica, migro en la década del 2000 con un niño pequeño y una niña en el vientre, se integró al trabajo que realizaba su hermana como cocinera en la feria de la Villa. Aprendió a cocinar con su madre quien cocinaba en mercado la Pampa de Cochabamba, siempre recuerda como su mamá hacia alcanzar una olla de arroz para todos sus hermanos.

En esta foto, esta preparando la carne para el Silpancho comida típica de la ciudad de Cochabamba – Bolivia, la carne se prepara a golpes de piedra, dicha piedra fue traída desde Cochabamba porque la piedra no hace al sabor sino, complementa el contexto de la cocina boliviana.



Foto 02: a fuego lento

Isabel, nació en Córdoba su madre es boliviana de Potosí, su mamá siempre se dedicó a la cocina tienen dos puestos en la plaza y un restaurante en el mercado de la ciudad. Afirma que aprendió a cocinar desde pequeña, siempre ayudo a su mamá y de apoco le iban dando más responsabilidad en la cocina. Desea ser mamá, pero, el cuerpo no se lo ha permitido y las reglas de una maternidad biológica son implacables

En la foto está cocinando Chicharrón, carne de cerdo cocida en su grasa hasta dorar, esta comida es típica de Cochabamba.



Foto 03: Las cuñadas

Detrás de esta foto se refleja la historia de una familia que se dedica a la cocina boliviana. Y como es claro el común denominador las mujeres se hacen cargo de a cocina del restaurant donde atienden más de 500 personas por fin de semana.

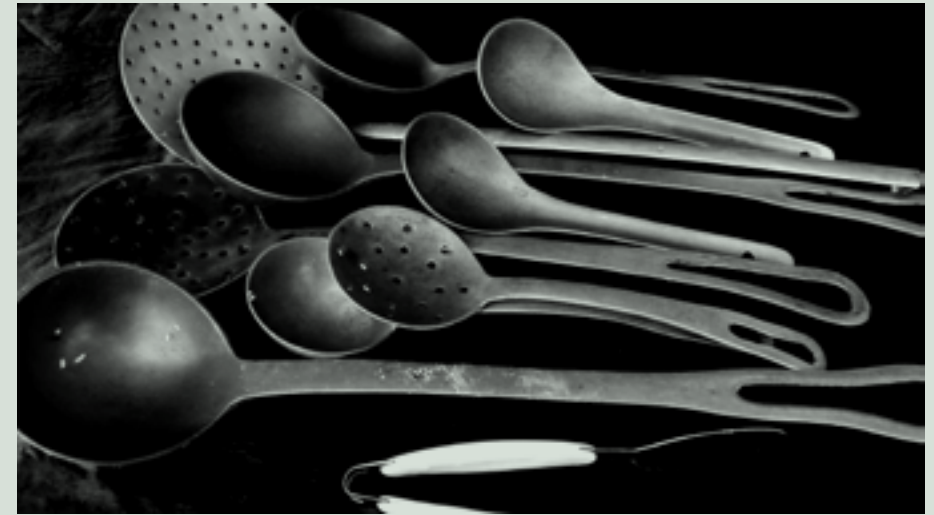


Foto 04: Mesa instrumental:

Esta imagen representa la mesa instrumental de la cocina de Victoria en la feria de la Villa. Empezara trabajar implica armar un puesto cargar con las mesas, las bancas, las ollas, los utensilios, las maderas, las carpas, etc. desde un barrio a otro, el armado implica un orden final para iniciar la jornada d servicio.



Foto 05: saber hacer el plato

Etapa final del preparado del plato típico pique a lo macho, este plato es muy popular en Cochabamba también.



Foto 06: Con mote

Isabel trabaja cocinando más de 25 años, ha visitado pocas veces Bolivia no le gusta mucho, prefiere el ambiente boliviano en Córdoba. En esta foto lleva un plato de mote que será el complemento para el chicharrón, el mote es un tipo de maíz que hidrato y cocido en agua.

Bocanadas: otros mundos alimentarios son posibles para un Buen Estar

Escrito por: Andrés Sicard Currea, Universidad Nacional de Colombia;
asicardc@unal.edu.co,
Colombia
Pedro Reissig, Universidad de Buenos Aires
preissig@gmail.com
Argentina



Compartimos nuestros Sentipensactuales a modo de una declaratoria:

Esto es el resultado de diálogos fluidos e intermitentes durante los últimos diez años entre una red de amigos y colegas, y sobre todo, pasando en limpio las idas y vueltas de encuentros semanales durante los últimos nueve meses entre nosotros, los co-autores. Queríamos ofrecer una especie de “Apuntes apto para todo público sobre Diseño y Alimentos”, la cual se basa en nuestras experiencias y deseos de aportar para que todas y todos seamos partícipes y cómplices de los cambios que se necesitan para mejorar los ecosistemas alimentarios. Las palabras-conceptos se exponen y ofrecen para quienes quieran saberse en sus relacionamientos alimentarios. Estas se viven desde muy diversas situaciones pero dan cabida a promover muchas reflexiones y acciones. Hemos optado por co-crear el contenido expuesto aquí en este breve texto, seguido por dos Anexos, en donde se comparten los sentipensares propios de cada uno de los co-autores, respetando sus respectivos estilos y abordajes, y cada uno yendo a fondo para dar plena cuenta de sus reflexiones.

El **Buen Estar** se asume como la búsqueda en los sentipensactuales que nos hacen coparticipantes de los ciclos vitales como las armonías con la naturaleza, las reciprocidades y sus mutualidades en solidaridad y respeto de los tiempos naturales.

Es un ir en pos de la coherencia en conciencia respetuosa de las generosas disposiciones del saber darse, entregar y recibir, de las transformaciones que aportan las dinámicas que sostienen la Vida. Desde las Epistemologías del Sur muchas voces hablan desde El Buen Vivir / Vivir Bien, cosmovisiones que se han reafirmado llenas de sabidurías (cosmocimientos y pluri-visiones) dotadas de resistencias y re-existencias que florecen y emergen en muchos territorios de los sures existentes. Se espera no confundir este término con Bien Estar, noción occidental referida más bien al nivel de salud y confort. En función de lo ante dicho, proponemos seguir promoviendo la incorporación de tantas alternativas de acción como sean posibles para caminar desde dentro y a través de los pluriversos que tienen los ecosistemas alimentarios donde las relaciones que ofrece DyA cuidan la Vida en la búsqueda del Buen Estar.

Nos pareció convocante poner especial atención a dos Bocanadas¹ cuales son las que enmarcan estos apuntes sobre Diseño y Alimentos: los nombres y los significados. Lo cierto es que de los mayores desafíos que hemos tenido en este recorrido ha sido darnos a entender, y que las palabras aporten y que no se nos vuelvan en contra. Esto tiene que ver en parte con haber

1. Bocanadas es un término sugestivo aquí usado con sentido de *aire fresco*.

usado el anglicismo Food Design para hablar de cosas más complejas de lo que ese término suele suscitar, y también por abordar y trabajar en una transdisciplina emergente, con más preguntas que respuestas, abriendo el juego en un mundo donde la mayoría de nuestros interlocutores desean respuestas claras con palabras conocidas.

Los Nombres: Nos ha sido desafiante decidir cómo denominar al tema de referencia. Inclusive, considerar si “esto” es un tema, una temática, un objeto de estudio, un campo o área profesional, una transdisciplina, y más, lo cual implica decisiones ya que cada término tiene su significado y connotaciones. Después de diez años de usar el nombre Food Design en la comunidad de la redLaFD, y luego de muchas idas y vueltas llegamos a proponer **Diseño y Alimentos** como la opción más inclusiva y sugerente para referirnos al tema. No es casual que la carta fundacional de la redLaFD, redactada durante el 2013, ya planteaba esta opción, pero en su momento se optó por usar Food Design por la sutileza de significados según el idioma, además de su resonancia en las redes y medios de comunicación, espacios que sirvieron para construir y proponer, aunque condicionaron a la vez.

La discusión del nombre ha girado en torno a hablar “desde el diseño” versus hablar “con el diseño”, porque hemos querido

pensar y trabajar transversalmente, transdisciplinariamente, y entonces nombrar al diseño como complemento al alimento abre la posibilidad de utilizar a las herramientas y sentipensares del diseño, en vez de “diseñar” propiamente dicho. Por otro lado, tal como se entiende el término “Food Design”, (traducción literal sería Diseño de Alimentos) este está muy enfocado en el diseño del producto comestible, y nuestro interés siempre ha sido más abarcativo, considerando a todos los actores (personas, agrupaciones y entidades públicas, privadas y mixtas) y contextos (domésticos, barriales, regionales, nacionales y globales) de los ecosistemas alimentarios de modo sistémico e integral.

Para compartir el sendero andado, aquí compartimos algunas de las opciones que fuimos barajando para dar con el término propuesto: *Diseño y Alimentos, Diseño-Alimentos, Diseño-Alimento, Diseño + Alimentos, Diseño de Alimentos, Alimentos y Diseño, Alimento-Diseño, Diseño Alimentario, DiseñAlimentaria, Diseño Alimentando, di-alimente ...*

Los Significados: Es la comprensión de los sentidos, propósitos y alcance que tiene DyA, los cuales proponemos en dos dimensiones complementarias, la específica y la general:

DyA se refiere a toda acción que mejore nuestra relación con la comida

/ alimentos en diversas instancias, sentidos y escalas, a nivel personal o colectivo, y en contexto de los ecosistemas alimentarios compuestos por productos y materiales comestibles, espacios, territorios, tecnologías, experiencias, procesos y prácticas, tangibles e intangibles. DyA utiliza los recursos del diseño para mejor entender, envisionar y participar de los sentidos del cuidado y salud de estos ecosistemas, para el bien de todas y todos los seres vivos dentro del mismísimo planeta que nos aloja.

DyA es una manera de estar e interactuar con los ecosistemas alimentarios, de repensarnos como decisores activos, cómplices y cuidadores de la transversalidad alimentaria, desde nuestras prácticas individuales y cotidianas, las de nuestros oficios, o desde las sociales y en el tiempo. Estas ponen en perspectiva tantas voces, conocimientos y sabidurías necesarias para mejorar los contextos alimentarios desde sus orígenes y en su totalidad. DyA es una comunidad que busca cuidar LA VIDA desde los senti-pens-actuares del diseño que transitan los pluri-versos alimentarios.

En resumen, y para tener una frase ágil para expresarse: **DyA se compromete con los co-cuidados de los ecosistemas alimentarios a través de los senti-pensa-actuares del diseño.**

¡¡Hacia eso vamos!! al Buen Estar

Aportes de Pedro Reissig

Escrito por: Pedro Reissig, Universidad de Buenos Aires
preissig@gmail.com
Argentina



El siguiente texto es una continuación personal de lo escrito más arriba en co-autoría, dando cuenta de los sentipensares que dieron lugar a las dos bocanadas mencionadas, resumidas nuevamente en estos dos párrafos complementarios más abajo. Lo que sigue luego es un recorrido por el primer párrafo, el particular, desglosando cada una de las palabras claves para ampliar y explicitar como yo entiendo sus significados. Son muchas palabras con muchos sentidos que fueron redactadas de modo más bien técnico, queriendo hacerlo comprensible y apropiable para la mayor cantidad de personas, sin formación específica en el tema. De este modo espero poder aportar y acompañar a quienes se interesan por estos senderos llenos de desafíos y aprendizajes, paso a paso, bocado a bocado...

En particular: **Diseño y Alimentos** se refiere a toda acción que mejore nuestra relación con la comida / alimentos en diversas instancias, sentidos y escalas, a nivel personal o colectivo, y en contexto de los ecosistemas alimentarios compuestos por productos y materiales comestibles, espacios, territorios, tecnologías, experiencias, procesos y prácticas, tangibles e intangibles. DyA utiliza los recursos del diseño para mejor entender, envisionar y participar de los sentidos del cuidado y la salud de estos ecosistemas, para el bien de todas y todos los seres vivos dentro del mismísimo planeta que nos aloja.

En general: **Diseño y Alimentos** es una manera de estar e interactuar con el mundo alimentario, de repensarnos como decisores activos, cómplices y cuidadores de la transversalidad alimentaria, desde nuestras prácticas individuales y cotidianas, las de nuestros oficios, o desde las sociales y en el tiempo. Estas ponen en perspectiva tantas voces, conocimientos y sabidurías necesarias para mejorar los contextos alimentarios desde sus orígenes y en su totalidad. DyA es una comunidad que busca cuidar LA VIDA desde los senti-pens-actuales del diseño que transitan los pluri-versos alimentarios.

En resumen, y para tener una frase ágil para poder expresarse: **Diseño y Alimentos se compromete con los co-cuidados de los ecosistemas alimentarios a través de los senti-pensa-actuales del diseño.**

Entendiendo que DyA se refiere a toda **acción** que **mejore** nuestra **relación** con la comida y alimentos ...

acción: pueden ser de distintas índoles, sean reflexivos e investigativos, aplicados a nivel tangible (físico, técnico, etc.) e intangible (social, conceptual, etc.).

mejora: dado que estas dependen de qué tipo, para quiénes, qué medidores se utilizan y demás relatividades, acá se hace énfasis en el sentido y propósito

de que las mejoras sean para el bien común de la mayor cantidad de seres vivos, globalmente y a lo largo del tiempo.

relación: hay muchas maneras en las cuales nos relacionamos e interactuamos con la comida, lo importante es que esta relación sea conectada, plena y sustentable.

Entendiendo que DyA se refiere a la ... **comida y alimentos** ... He aquí algunas de sus especificidades como materia prima:

- se trata de la materia prima propia de nuestra vida física, biológica y fisiológica como organismos vivos, siendo literalmente **vital** para nuestra existencia, crecimiento y continuidad.

- forma parte de **nuestros instintos** a varios niveles, lo cual se manifiesta de diversas maneras, como el reflejo del hambre, la salivación y otras reacciones corporales.

- se trata del acto de ingerir materia orgánica que **se convierte en nuestro propio cuerpo**, por lo que no es solo "combustible", es también producción y crecimiento celular.

- es un proceso de transformación química y biológica **tan increíble como concreto**, y por lo general no es algo sobre lo cual solemos reflexionar demasiado.

- tiene un **impacto directo sobre nuestra salud**, para bien o mal, implicando consideraciones éticas y morales a nivel personal y social.

- se trata de un suceso **muy íntimo y personal**, poner materia externa en nuestras bocas e ingerirlo.

- es una parte **intrínseca de nuestras vidas cotidianas**, tanto en el sentir, pensar, soñar, planear, concretar y disfrutar del comer.

- es un aspecto clave **organizador** de nuestra vida cotidiana y temporal.

- es parte de **nuestra identidad individual y colectiva** así como de las prácticas culturales derivadas.

Entendiendo que DyA se refiere a ... diversas **instancias, sentidos** y **escalas** alimentarias ...

Instancias: DyA puede operar en distintas instancias alimentarias, consideradas como parte del ciclo alimentario.

- **Producción.** Es el origen de todo alimento, agro/animal natural (aunque ahora también los hay sintéticos). Incluye las prácticas productivas en diálogo con sus territorios, habiendo distintas escalas, procesos y resultados. El actor principal en escala es el productor: agricultor, ganadero, pescador, etc., junto a las iniciativas

pequeñas que se auto-abastecen parcial o totalmente.

- **Procesamiento.** Incluye la transformación del producto natural, de mínimo a máximo, en cualquier escala desde lo artesanal hasta lo industrial y en todas sus variantes. Hay alimentos que necesariamente requieren procesamiento (trigo molido transformado en harina), otros que son opcionales (vender lechuga ya lavada) y otros que son solamente posibles por su alto grado de procesamiento (medallones de pollo reconstituido). El actor principal aquí es el procesador: artesano, industrial, broker, etc., junto a las iniciativas pequeñas, a veces domésticas.

- **Distribución.** Se incluyen en esta instancia la comunicación, publicidad, marketing, intermediación, almacenamiento, venta y otras acciones que conforman los canales y medios de comercialización de la comida, tanto de insumos (mercado, supermercado, etc.) como comida ya preparada (restaurantes, delivery, máquinas expendedoras, comida callejera, etc.). También existen modos de distribuir alimentos sin comerciar, o sin fines de lucro, incluyendo cooperativas, canjes, etc. El actor principal aquí es el comercial o estado según el contexto y escala: empresario, emprendedor, gestor, verdulero, etc.

- **Adquisición.** Esta instancia incluye la compra, traslado, almacenamiento y administración de la comida adquirida

para su uso posterior. También puede incluir trueque u otras formas de adquirir alimentos (ej.: huerta comunitaria, cupones, etc.). El actor principal aquí es el adquirente: amo/a de casa, responsable de compras comercial o institucional, individuo o colectivo, etc.

• **Apropiación.** Esta instancia se refiere a todo lo que implica la experiencia completa de comer (social, emocional, organoléptica, nutrición, etc.), incluyendo su preparación (cocinar) y su respectiva práctica en relación al espacio, tiempo, contexto, interfaces, etc. El actor principal aquí es quien cocina y come: individual o colectivo.

Sentidos: DyA puede tender hacia la inclusividad o exclusividad, sobre todo en relación al lucro, referidos a distintos sentidos alimentarios.

• **lo económico-** con sentido de valor, desde la actividad comercial justa, hasta el lucro absoluto. Desde la economía circular hasta el capitalismo neoliberal.

• **lo político-** con sentido de gestión y activismo, desde trabajar para mejores políticas públicas hasta hacer lobby solo con fines de lucro.

• **lo social y solidario-** con sentido de pertenencia, desde buscar la estabilidad e inclusión social hasta la competitividad individual.

• **lo cultural-** con sentido de identidad, desde la comprensión que la pertenencia plena es a nivel cultural y valorando lo artístico, hasta la transformación de lo cultural en bienes de consumo masivo.

• **lo educativo-** con sentido de formación, desde las sabidurías pluriversas del aprendizaje, hasta la versión mercantil de la enseñanza.

• **lo investigativo-** con sentido de construcción de conocimiento, desde fomentar la curiosidad y cultura investigativa hasta la I+D solo con fines de lucro.

• **lo profesional-** con sentido creativo, desde diseñar productos comestibles con conciencia y valores, hasta seguir creando productos comestibles nocivos sólo con fines de lucro.

• otros... etc.

Escalas: DyA puede operar a distintas escalas alimentarias.

• **Gastronomía Doméstica-** puede ir desde un hogar unipersonal a multifamiliar, rural a urbano, menos recursos a más recursos, etc. Las variables que involucra esta escala incluyen: tiempo + ganas + capacidades + infraestructura + presupuesto, entre otras.

• **Gastronomía Comercial-** puede ir desde lo unipersonal callejero hasta cadenas de multinacionales. Las

variables que involucra esta escala incluyen: identidad cultural y/o de autor + precio / accesibilidad + genérico o con marca + capacidades + expectativas + requerimientos regulatorios, entre otras.

• **Gastronomía Institucional-** puede ir desde lo público a lo privado (espacios de enseñanza, organismos y dependencias, hospitales, cárceles, medios de transportes, etc.). Las variables que involucra esta escala incluyen: conocimientos + políticas públicas + infraestructura productiva + presupuestos + requerimientos regulatorios, entre otras.

• **Industria Alimentaria Procesadora-** puede ir desde lo mínimamente procesado y unipersonal hasta lo hiper-procesado y empresa multinacional. Las variables que involucra esta escala incluyen: intereses sin/con fines de lucro + condiciones de mercado + contexto geográfico + historia sociocultural + conocimientos y capacidades + infraestructura productiva + requerimientos regulatorios, entre otras.

Entendiendo que DyA se refiere al ... nivel **individual** y **colectivo**...

El **nivel individual** es en donde reconocemos que todos somos diseñadores de nuestras vidas alimentarias desde el punto de

vista que el diseño es una sucesión de decisiones deliberadas que transforman una situación de su estado actual a un estado deseado. Esto cobra mucha fuerza en cuanto la comida es vital y omnipresente en nuestras vidas personales y sociales, y es una actividad cotidiana para todas las personas.

Se propone aquí un concepto llamado sujeto alimentario, definido como persona decisora que interactúa con lo alimentario en distintos aspectos, incluyendo adquiriendo, cocinando y comiendo, y de modo independiente de la intencionalidad de quien/ es lo nombran. Esta comprensión es clave para diferenciarse del término “yo consumidor”, y de este modo repensarse y reposicionarse en los contextos donde habitamos y convivimos en relación a lo alimentario. Es tal el desgaste y daño que nos hemos hecho por aceptar el rol de consumidor impuesto por las fuerzas del mercado, que se dificulta reconocernos en el siguiente nivel de pertenencia, que es el colectivo, sea como microcélulas (dos o más convivientes) a las estructuras más complejas familiares, vecinales, regionales, nacionales y finalmente planetarias.

El **nivel colectivo** es en donde reconocemos que somos parte de un ecosistema alimentario determinado, en donde sería deseable que lo social prevalezca sobre lo individual en la medida que somos parte de

comunidades que deben tender hacia el equilibrio en todo sentido para ser sustentables para todos los seres vivos, incluyendo el planeta. Las comunidades están conformadas por distintos motivos, incluyendo nuestros vínculos afectivos, culturales, políticos, religiosos, y demás construcciones sociales en donde se elige o hereda las pertenencias. Aquí entran en juego nuestras identidades alimentarias y gastronómicas también, sean por inclusión u omisión dietéticas, preferencias, usos y costumbres.

Entendiendo que las acciones de DyA se refieren a los ... contextos de los **ecosistemas alimentarios** compuestos por **productos y materiales comestibles, espacios, territorios, tecnologías, experiencias, procesos y prácticas**, tangibles e intangibles.

Se define aquí a un **ecosistema alimentario** como el conjunto de actores, interacciones, elementos que intercambian en distintos ambientes y escalas territoriales, cuyo sentido es crear, transformar, distribuir, adquirir y apropiarse (cocinar y comer) alimentos, e idealmente susceptible de ser intervenido en pos de un aprovechamiento no indiscriminado, económica y ambientalmente sustentable, socialmente justo y con sentido de salud. Los ecosistemas alimentarios se pueden comprender transversalmente y a distintas escalas simultáneas. Es decir, podemos definir

un ecosistema alimentario doméstico, barrial, departamental, regional, nacional, continental, y finalmente global, cada uno siendo parte del siguiente más grande y abarcativo.

Se considera que los ecosistemas alimentarios están compuestos por todas las versiones y situaciones donde el alimento está presente, sea de modo tangible como intangible. La enumeración (**productos y materiales comestibles, espacios, territorios, tecnologías, experiencias, procesos y prácticas**) es ilustrativa de las situaciones más conocidas donde el alimento habita, pero la lista completa incluiría todas sus existencias potenciales.

Entendiendo que DyA ... utiliza los **recursos del diseño** para mejor entender, envisionar y participar de los **sentidos del cuidado y la salud** de los ecosistemas alimentarios ...

Los recursos del diseño son tan variados como las personas que lo practican. Entendemos al término recursos como la totalidad de los sentipensactuales que puedan aportar hacia las metas que propone el diseño, incluyendo las más técnicas y racionales, junto a las más abiertas y sensibles. En su conjunto, se crea un potencial significativo para trabajar las mejoras propuestas, in/tangibles, con estrategias, herramientas, metodologías y otros abordajes

afines. También entendemos que El Diseño implica a todos los diseños en su diversidad y amplitud. Estos van desde las nociones históricas del diseño como un aporte estilístico, pasando a ser considerado el motor de la innovación en base al llamado pensamiento de diseño (design thinking), y hasta la actualidad en donde la democratización del diseño abre el camino para una cultura de co-diseño y otras manifestaciones contemporáneas, alejadas de la hegemonía del diseño como solucionador de problemas a secas. Estas nuevas expresiones incluyen a los diseños para las transiciones, futuros y especulativos, entre otros. En todos los casos, pareciera que la creatividad aparece como un denominador común a todos los diseños.

Los sentidos del cuidado y salud alimentaria es un concepto que interesa revisar, poniendo énfasis en que no sólo se trata de la salud nutricional o inocuidad del insumo comestible, que por cierto habría que dar por sentado, sino de una cantidad de aspectos mucho más amplios en los cuales la "salud" opera. Aquí se destacan ocho sentidos diferentes y articulados de la salud alimentaria, los cuales constituyen un punto de referencia que le da sentido integral a la salud de un determinado ecosistema alimentario.

1. Salud del **producto** comestible: se refiere a la calidad del alimento por sus propiedades nutricionales,

organolépticas y de inocuidad.

2. Salud **ambiental** del ecosistema alimentario: se refiere al impacto ambiental que se produce en las diferentes instancias del ciclo alimentario.

3. Salud de la **economía** del ecosistema alimentario: se refiere a la generación y distribución de valor entre los actores que participan del ecosistema alimentario.

4. Salud **social** en el ecosistema alimentario: se refiere al respeto y dignificación de los trabajadores que participan del ecosistema alimentario, así como a las prácticas comunitarias y colaborativas, la innovación social y los procesos de co-creación de alimentos que constituyen el sustento social de dicho ecosistema.

5. Salud de la **identidad** cultural: se refiere al resguardo de las materias primas, recetas, técnicas, utensilios, formas de almacenar y de consumir, de diferentes comunidades y territorios que hacen al patrimonio tangible e intangible de la gastronomía en cada lugar o región.

6. Salud **física del sujeto** alimentario: se refiere a la accesibilidad física y económica a la cantidad y calidad suficiente de los alimentos por parte de las personas, para satisfacer sus necesidades alimenticias, con el objetivo de llevar una vida activa y sana.

7. Salud **mental del sujeto** alimentario: se refiere a la calidad de la experiencia que las personas tienen con el alimento, incluyendo lo cognitivo, sensorial y emocional que hacen a nuestra relación completa con la comida.

8. Salud de la **soberanía alimentaria**: está basada en el derecho de cada pueblo a definir sus propias políticas de producción, seguridad y acceso alimentario de acuerdo a sus objetivos de desarrollo sustentable alineados a su identidad alimentaria.

A su vez, agregando al desglose del significado de DyA anteriormente expuesto, se ofrecen algunas comprensiones de contexto adicionales:

Para poner al DyA **en contexto a nivel internacional**, se ven diversas significaciones y propósitos en distintas partes del mundo en relación al término y práctica de Diseño y Alimentos (*o Food Design*), resumidos más abajo. Estas diferencias tienen sentidos históricos y geográficos, afectados por los contextos sociales, políticos y económicos, y son puntos de partida, más que llegadas. Para los que trabajamos activamente en DyA, y sobre todo a nivel de gestión social y académica, se vuelve importante contextualizar los distintos focos e intereses de los diversos actores participando a nivel

global, notablemente diferenciado según sur o norte. Desde ya que esta caracterización es esquemática y solo contempla las regiones en donde se tiene conocimiento concreto, que en mi caso solo incluye América y Europa.

- **Lo estratégico y sistémico:** orientado a mejorar la calidad de vida con interés social, muy presente en Latinoamérica dada las particularidades de nuestro continente sobre todo en relación a la inestabilidad política y económica, de la mano con los muchos desafíos aún sin resolver en cuánto necesidades básicas. Quizás también incide que es una cultura que prioriza lo social y solidario, y que valora mucho el rol familiar y cultural de la comida y el comer (la comensalidad). Las luchas por la soberanía alimentaria también han marcado el pulso en el continente con una larga historia de dominación.

- **El mercado e industria:** versión más utilitaria, orientada principalmente al mercado de consumo de comida industrializada por medio de innovaciones tecnológicas y mejoras en los procesos productivos, priorizando las ganancias aun a costo de la salud personal, cultural y ambiental. Esto es una característica acuciante sobre todo de lugares

como EE. UU. en donde los intereses encontrados entre salud y mercado hace rato se desequilibraron.

- **Lo artístico y gastronómico:** orientado a lo personal y experiencial, atravesado por empujar los límites entre arte, diseño y gastronomía. Es lógico que esto ocurra principalmente en Europa, de la mano con una extensa historia y cultura puesta en valor.

Si bien los rasgos más arriba esbozados dieron inicio a lo que podemos llamar el advenimiento del FD como fenómeno social, académico y profesional, sobre todo en la última década, existe cada vez más un interés por la sustentabilidad de la salud y medio ambiente que conecta las diferencias en focos y contextos culturales, dado la escalada y globalización de las crisis conocidas.

Comprendiendo a DyA en contexto disciplinar:

Poniendo en perspectiva disciplinar los oficios, profesiones, áreas de experticias y saberes que constituyen nuestro ecosistema alimentario, cabe mencionar las áreas y culturas de conocimientos, generalmente fragmentados las unas de las otras, pero que están muy instalados en nuestra sociedad y economía. Si bien

esto es una sobre simplificación de la gran complejidad y magnitud que tienen estos saberes, resulta útil verlos en perspectiva:

- **Sector primario alimentario** (primary sector of food production) incluyendo agricultura, ganadería y pesca.

- **Ciencias de alimentos** (food sciences) incluyendo tecnología e ingeniería relacionada de alimentos.

- **Ciencias de la salud o medicina** (health and medicine) incluyendo lo relacionado con el bienestar y la nutrición.

- **Servicios de alimentos** (food services) incluyendo las artes culinarias, restaurantismo, gastronomía institucional.

- **Estudios de alimentos** (food studies) incluyendo todas las ciencias sociales alimentarias (en Europa se enmarca en la que ahí llaman gastronomía).

Y a modo de cierre, creo que una de las claves más importantes para entender el origen y contexto de las crecientes crisis de nuestra situación y relación alimentaria, tiene que ver en gran parte con desconexiones resultantes de demasiados demasiados: apuro, cosas, opciones, ambiciones, cambios, ansiedades, deseos, etc. Si bien esto parece ser aplicable en

términos generales a la crisis de tantas crisis, resulta especialmente pertinente para comprender y dimensionar nuestra situación alimentaria, con fines de poder participar en su recuperación y cuidados en el tiempo. Nuestro afán por lo Rico, Rápido, Bonito y Barato, nos lleva al desequilibrio total. Queda fuera del alcance de este texto un diagnóstico y análisis de cómo se llega a esta situación, pero acá cabe describir su sintomatología. Lo Rico está directamente asociado a la sal, azúcar y grasa. Mientras más consumimos estos, más los queremos y menos percibimos y apreciamos otros gustos más sutiles de la comida. La obsesión por lo Rápido está relacionado con nuestra incesante ansiedad, y consiguiente pérdida de respeto al tiempo y paciencia propia de los procesos y prácticas que nos lleva a la desesperación por lo pronto, listo, ya. Esto se vio a nivel alimentario hace medio siglo con el advenimiento del fastfood, y en los últimos tiempos se manifiesta con el auge del delivery de comida al instante. La deformación de los criterios de lo Bonito nos empequeñece y limita cada vez más, dado que estas exigencias son producto de la tiranía del mercado, con sus recursos y poder desmedido de convencimiento (foodporn). Entre otros impactos, esto nos lleva a rechazar alimentos que no cumplan con los parámetros de la perfección cosmética, o no están “bien vistos” por la impronta de las redes sociales. Por último, la mercantilización de

la vida nos lleva a la negociación constante por lo Barato, por abaratar a cualquier costo, perdiendo de vista muchas cosas, sobre todo la idea del valor de las cosas en su justa medida en relación a los costos reales o los no visibles. Que diferente sería la vida si en vez de querer siempre pagar “lo menos posible”, nos preguntamos cuál es el costo lógico de las cosas y al menos lo conociéramos y comprendiéramos. Esta constante búsqueda de abaratar quizás motiva la reflexión que escuché alguna vez, la de preferir darle nuestro dinero al verdulero en vez que al médico. Obviamente en economías de escasez (personal o social) esto es una fantasía, pero cabe tomarlo en cuenta para entender el valor propio de las cosas y tratar de encontrarle el sentido global.

Espero haber compartido del modo más concreto y fiel, los sentipensares que fueron surgiendo en estos diez años tan ricos e intensos que me han unido a tantas personas y lugares llenos de sensibilidades, sentidos y esperanzas, las cuales comparto y promuevo plenamente. Buen provecho!!

Pedro Reissig
septiembre 2022

Aportes de Andrés Sicard



Escrito por: Andrés Sicard Currea,
Universidad Nacional de Colombia,
asicardc@unal.edu.co,
Revisión de texto: Iván Mauricio Patiño,
Colombia



Declaratoria¹.

Por un Buen Estar u otros mundos alimentarios

¿Acaso, al siguiente texto lo anima la búsqueda de un nombre, el bosquejo de alguna postura, la explicitación de algunas *reflexión-es*? ¿Buscamos recoger el trabajo de una década y, con ello, fijar algunas ideas para su transmisión? ¿Nos proponemos acaso, movilizarlos, movilizarnos hacia el *BuenEstar*² de todos —y con el todo—?

1. Léase De clara oratoria. La palabra y sus posibilidades. Usar las palabras es el acto cotidiano que permite el entendimiento entre personas. Alterar las palabras de estas formas acotadas en significados es un juego permitido y aplicado dentro de este texto, lo que es motivo de ansiedades y tensiones en el lector. Proponemos aquí separar y quebrar las palabras para que, precisamente, al quedar abiertas, el lector pueda derivar de allí todo tipo de interpretaciones. El lector se encontrará con que, debe detenerse y sentir constantemente, apelaremos a este recurso con el ánimo de pro-poner alertas y hacer llamados de atención, de manera que éste sea interpelado y exhortado a avanzar, él mismo, entre las significaciones que se hacen posibles tanto en sus elucubraciones como las que resultan de las nuevas acepciones.

2. Se crea y acoge el concepto de BuenEstar acotándolo a un movimiento que pro-pone la búsqueda permanente del estar siendo. Coherencia con los saber darse, entregar y recibir de los ciclos naturales y sus existentes.

La respuesta es *¡sí!* y lo hacemos desde nuestros sentimientos, nuestros pensamientos y nuestras acciones —como, en efecto, los seres *sentipensactuales*³ que somos—. Compartimos reflexiones y posturas dando cuenta de dónde venimos y cómo estamos siendo hoy.

Nos proponemos, entonces, con esta revisión, asentar algunas ideas respecto de lo siguiente:

1. Culturas de los cuidados⁴

Hacer parte de la cultura del cuidado nos invita a *re-cordar* y *sentipensar* la *inter/trans* *culturalidad* alimentaria, asumiendo el hecho de que se diseña —nos diseñamos— en esos contextos. Más bien, *intertextos* míticos grávidos de *cosmocimientos*⁵ milenarios,

3. Sentipensactuales es un término creado desde la voluntad de sumar la acción de alguien que se concibe sentipensante comprometido en su actuar. Se apoya en la propuesta de la investigación acción participativa (IAP) de Orlando Fals Borda.

4. Las culturas de los cuidados son un camino que los diseños no terminan de asumir en toda su implicancia. Se invita desde esta entrada a ver los trabajos sobre esta idea en Diseño Cuidado (Inédito) Sicard, A. 2020 / <https://express.adobe.com/page/YB9iTc7h2nQun/>

5. La palabra “Cosmocimiento” es propuesta por Leopoldo Méndez Martínez, es propuesta en la 3ra. Cumbre Continental de los Pueblos Originarios de Abya Yala, realizada en Iximche, Capital del Pueblo Maya Kaqchikel, Guatemala, en el año 2007. Ver : http://www.altaalegremia.com.ar/contenidos/carta_n_281_cosmocimiento.html

teñidos de emociones y memorias; gustos placeres, ascos, abyecciones; colectivas y *pluriversas*⁶; relaciones en las que la alimentación resulta más coherente con la vida y la naturaleza.

2. Accionándonos con el Todo

Nos proponemos potenciar la ya exuberancia vital, la abundancia de la vida y la cultura del fresco⁷; crear con los territorios y sus ciclos vitales específicos, así como con las cosmovisiones propias de quienes habitan allí: sus relaciones internas, sus codependencias, su *trans-acciones*, sus modos de convivialidad y formas de establecer lo común. Orientarnos, entonces, hacia el *BuenEstar*— *sentipensar* el *BuenEstar*— implica interrogar las prácticas alimentarias de hoy.

¿Cómo pasar, por ejemplo, del entretenimiento por medio de gestos alimentarios, al entretejimiento de gestos de *co-cuidados*? ¿Acaso desde

6. La palabra se significa en la propuesta de los zapatistas de Chiapas, el pluriverso representa «un mundo donde caben muchos mundos»: un mundo en donde todos los mundos conviven con respeto y dignidad, sin que ninguno viva a costa de otros. Para profundizar ver: Política pluriversal: lo real y lo posible en el pensamiento crítico y las luchas latinoamericanas contemporáneas. escrito por Escobar, A. tabula Raza 2020 <https://doi.org/10.25058/20112742.n36.13>

7. La cultura del fresco es una propuesta que se gestó dentro del segundo encuentro ALEGRÍA de la redLaFD en Bogotá Colombia para profundizar ver en memorias

los círculos de la palabra en los que se plantean otros mundos⁸? ¿Acaso desde el *movimiento-aconteciente*⁹ que denominamos *dis-alimentes*?

3. Practicar las Gratitudes

Honrando a los que amamos y ya no están
Proponemos ir a sus sabidurías y sus *BuenosEstares*
Agradeciendo a la Madre naturaleza, *Pachamama*
A la vida recibida desde los mayores y sus antecesores
Honrando su existencia y sus legados.
A Todos y los Otros
por sus enseñanzas
y sabidurías.
Por las Afectaciones
y *trans-formaciones* compartidas.
A los tejedores de redes de *cosmocimientos*
y sabidurías mantenidas para la ampliación
de los círculos de las palabras.

8. Para ver otros panoramas y visiones de mundos posibles, seguir también la línea pensamiento de Silvia Rivera Cusicanqui en su libro: Un mundo ch'ixi es posible Ensayos desde un presente en crisis. https://static1.squarespace.com/static/5a554ed012abd93f99fec26b/t/5eadb14f5f50e02b1608c36d/1588441448541/Rivera+Cusicanqui_Un+mundo+ch%C2%B4ixi+es+posible_.pdf

9. El mundo aconteciente es posible de vivirse si se reconoce distinto de presenciando, va más allá como se anota en: <https://www.fundeu.es/recomendacion/acontecemos-uso-inapropiado/>

4. Versarnos...

... Sobre el diseño que se interesa en los alimentos y el reconocimiento de los *cuidados*, con el compromiso de *entretrejerlos* promoviendo *otros mundos* que garanticen la vida. Promovemos, así, el valor de la renovación y la *innovación social*, y desde allí, intentamos ampliar los sentidos y significados relacionados con *pluriversos alimentarios armonizados* en los territorios, dando cabida a ideas que alimenten cada vez más el respeto y cuidado de la vida, para alcanzar ese *BuenEstar* que tiene muchos otros existentes, constituyentes, a su vez, del Todo.

Nos proponemos identificar principios orientadores respecto de los *BuenosEstares* y las culturas de *co-cuidado* de manera que, de allí, podamos agenciar y alimentar la transdisciplina en la que convergen *diseño y alimentos*—y que, además de sintetizar en la sigla *DyA*, hace parte del *movimiento-aconteciente* que *llamamos dis-alimentes*—.

Explicitamos el hecho de que, hoy, diversidad de acciones alrededor de los alimentos, no son realmente *alimentadoras* sino todo lo contrario: *depredadoras*. Avanzamos en acciones *trans-formadoras* que posibilitem *otros mundos* y otros modos de relación con la vida.

5. Algunos indicios *sentipensactuables*

Record-ando

Jugar con las palabras es moverse en el espacio y el tiempo. Abordarlas de manera activa dentro de las acciones y gestos del *diseño y alimentos*, nos impulsa a sentir y buscar multiplicidad de sentidos que invitan a la creación, *re-creación* y protección de la *pro-creación* de los *pluriversos* alimentarios.

Es una invitación a ver las palabras de una manera distinta a los significados comunes, tradicionales y ya obsoletos. Hoy las palabras nos abren caminos hacia *pluriversos* ecosistemas alimentarios que aún no son explorados ni reconocidas todas sus fuerzas gestantes.

Un *récord*, entonces —además de lo grabado o registrado, o, la marca batida— es aquello en lo que se conjuga el recorrido hasta el día de hoy, recorrido que consiste en el redescubrimiento de lo *re-cordado*¹⁰: hilos de sabiduría que se convierten en memorias vivas. *Re-cordares* entretrejer lazos de armonización como seres que hacemos parte del *Todo*.

El arte de entretrejer con las Tecnologías ancestrales vivas

10. Recuérdese la palabra *cordis* del latín, que en español quiere decir corazón. *Re-latir* con...

Gramáticas y semánticas alrededor de lo vital organizan culturas alimentarias desde tiempos míticos y ancestrales. Gramáticas y semánticas que requieren de su *de-construcción y des-montaje* para hacer patente el hecho de que las *culturas del cuidado* hacen parte de nuestra naturaleza *sintiente* y humana. Las voces y decires de otros tiempos permiten desplegar un entramado conceptual que nutre las narrativas convencionales, en las maneras de decir y hacer dentro de lo que denominamos la *Alimentación y sus ecosistema*¹¹.

Entrar en lo *sentido* y sus sentidos, significados y denominaciones, es ir abriendo espacios a concepciones, y cosmovisiones en las que lo fundamental es lo interconectado, *multisecuencial y multimodal polifónico* de *Buenos Estares*.

Aproximarse y escuchar dentro de ese conjunto de sentidos y significaciones, animan a nuevas modalidades de pensamiento que permiten ir proponiendo que es necesaria y completamente viable una apertura a gestos orientados a preguntarnos

11. Pueden ampliarse estas maneras de encontrarse con el sí mismo desde ese diálogo de saberes en espacios de aulas vivas. Título de la tesis de maestría en diseño de: Chamorro, M.F 2021: Tejido de diálogos interculturales y su aporte al proceso de diseño desde el modelo de acción con otras. Título de la tesis unitaria de las etnias. Enseñanzas del Aula Viva de Saberes Ancestrales de la Universidad Nacional de Colombia, año 2018-2019. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/81413>

por otras culturas y dimensiones alimentarias, en lugar de trabajar en favor del incremento las *tecnoculturas*, esas maneras *protocolarias* a las que se redujo el ecosistema alimentario, sin tener presentes otros tiempos que sí practican fraternidades y sororidades con el ánimo de entretrejer para la *eternidad* en esto que llamamos Naturaleza: *la vida procreada por la Pacha*.

Las fuerzas de más palabras con sus sentidos y gustos.

El lenguaje es el que nos provee la facultad, no solo de adaptarnos usando todo tipo de, sino también de la memoria y el gusto, pues el gusto se hereda, se transmite y se enseña como la memoria. Es por eso que *razón y sentir* se relacionan estrechamente.

Los alimentos se materializan en una época y espacio en un pensamiento y comprensión del mundo. Es por eso que hay que ir dándoles a esas imágenes de mundos, la posibilidad de coexistir con miradas anteriores y lo que se trama en sus gramáticas, pues estas se vuelven dispositivos que hacen presentes sabidurías sintientes que se convierten en donadores de *energías vitales* bajo la forma de alimentos y comidas. Así si las palabras crean gustos y sabores sapientes se abre la posibilidad de crear nuevas realidades. Es lo que hace también el diseño al encontrarse recorriendo estas *sabidurías*.

Serán los juegos de la palabra, el sentir y la acción, los que alimenten y demuestren el fruto de la indagación que trae el proceso de diseñar; tecnologías vivas que el diseño reconoce como innovadoras, dialogando con complejos procesos de pro-creación y reconociendo los legados de cuidado que alimentan la pervivencia en el por-venir. Proponemos adelantar acciones para continuar en diálogos —DyA-logos— con las Pluri-Zoe-Bio-Etno-Diversidades¹² del Sur¹³ y sus

12. En el uso continuado de adosar o sumar prefijos y sufijos para ser incluyentes, se suman a lado y lado buscando dar amplitud a designaciones. Se van entrecruzando muchas nuevas concepciones, aunque todas las formas propuestas jamás serán totalmente abarcadoras, puesto que quedarán por fuera algunas, o no se recogen o enuncian todas las escalas o dimensiones. ¿Qué es *zoe* y *bios*? Por un lado, ζωή (*zoé*), es decir, el modo de vida biológico que se comparte con el resto de seres vivos; y por otro, βίος (*bíos*), la forma de vida cualificada de los individuos que pertenecen a una comunidad política. En tal sentir es posibles ir anteponiendo a tantos que se quedan por fuera que será inabordable pero sugerente darles espacio a quiénes por miradas reduccionistas, no dan entrada a esos, que se citan en la creación del término propuesto Pluri-Zoe-Bio-Etno-Diversidades. Para amlira ver: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S018660281730018X>

13. Desde el SUR se hace alusión a todas esas apuestas y llamados que se vienen tramitando en las voces de pensadores de las epistemologías del sur y que, en la base de los pluriversos y cosmovisiones de pueblos de estos territorios, han alimentado estos

cosmogonías de la vida, el común-vivir y su BuenEstar. Así pues, ir en pos de la pervivencia de la vida para otras generaciones, constituye el sentipensactuar del movimiento-aconteciente de dis-alimentos.

6. Reflexiones de contexto para entender-nos

Rec-conociendo los ciclos tróficos comunes, interacciones y cuidados en los biomas¹⁴.

La propuesta adhiere a las voluntades, luchas, diálogos y des-aprendizajes para el involucramiento del cuidado y el entendimiento de las interacciones que tienen los seres vivos en sus flujos de energías vitales presentes; cadenas alimentarias que se amplían a la constelación de interdependencias en la que dichos flujos se dan entre

debates, los cuales hacen su incorporación con estas ideas en lugares académicos, tanto como políticos y socioculturales. Se habla de sures globales donde se afirma que: “El «sur global» se configura, así como el escenario de explotación de las clases populares, lo que refuerza la necesidad de estrechar lazos políticos y sociales, con la meta puesta en rearmarse de ideas y herramientas para la lucha común a escala mundial” para ampliar ver

14. Se acude al concepto a fin de ver que existen otras escalas que nos contienen y describen. ¿Qué son los biomas? A los ecosistemas que comparten ciertas características (como el clima, la vegetación, la fauna, etc.), se les llama en conjunto biomas. En ecología, al bioma se le considera en un nivel de organización ecológica por encima del ecosistema.

quienes la consumen y la entregan. Proceso que hoy no terminamos de asumir, pues no alcanzamos a reconocernos como siendo parte de esos flujos y procesos de recepción, entrega y transformación de energía vital.

¿Quién come qué y quién obtiene de quién, eso que llamamos energía, vitalidad, alimentos-comida... vida?

Miremos los ciclos y relacionamientos de interdependencias¹⁵ presentes en la naturaleza, de la cual somos parte. Están los existentes y sintientes que reconocemos como los productores los cuales generan sus propias comidas a partir de energía (primera de sol). Los demás aprovechan esas fuentes y las convierten en

15. En muchos referentes leídos, es clara la comprensión de que somos parte y no aparte o por encima de todo. Para ejemplificar cito: “Desde un horizonte de alteridad biocósmica, que desde el corazón, siente y piensa, corazona, no solo sobre el bienestar humano, sino también de los otros seres espirituales, animales, vegetales, minerales, de todos los seres ashaninka que son parte de la naturaleza, y de cuyas interdependencias, sustentadas en una ética de la atención, de la responsabilidad y del cuidado amoroso, de esto, que podríamos llamar una biopolítica del amor, depende no solo el bienestar, el vivir bien, sino sobre todo, el criar la buena vida, el buen vivir, el vivir en la belleza y la paz.” Página 270. LA CHAKANA DEL CORAZONAR Desde las espiritualidades y las sabidurías insurgentes de Abya Yala © Patricio Guerrero Arias .2018 Universidad Politécnica Salesiana ISBN 978-9978-10-328-9

flujos de transformación¹⁶. En seguida estamos los depredadores y superdepredadores y, al final existen quienes la descomponen esas energías perdiendo flujo, pero retornándolo para alimentar a otros.

Las interacciones entre los seres vivos y sus entornos se dan en presencia de otros que denominamos consumidores secundarios y terciarios, y mantienen vínculos con los existentes abióticos (clima, precipitaciones y temperaturas) que nos proporcionan servicios naturales en su relación de flujo con los elementales: agua, aire, tierra y fuego.

El sol de nuestro sistema es fuente de energía mayor¹⁷ que fluye por el

16. Para ver estas correlaciones y ciclos en flujos y entregas las ilustraciones del libro: Los asombrosos trabajos del Planeta Entender nuestro mundo y sus ecosistemas Tierra. Rachel Ignofsky dicie que “haciendo accesible la ciencia y con un contenido visual muy potente a través de las ilustraciones, los mapas y las infografías, este libro explica cómo funciona nuestro planeta y cómo podemos protegerlo, desde sus diversos ecosistemas y sus habitantes, hasta la importancia de la biodiversidad y los ciclos de la naturaleza <https://www.nordicalibros.com/wp-content/uploads/2019/10/los-asombrosos-trabajos-del-planeta-tierra-int-PRIMERAS.pdf>

17. Existen otras no tan fáciles de percibir, por ejemplo, los neutrinos que “son partículas de energía cósmica que fueron generadas en el big-bang, y que golpean constantemente a nuestro planeta al igual que los rayos cósmicos, los rayos UV, los rayos gamma y beta entre otros elementos de energía provenientes de todo

cosmos, llega al planeta y entrega sus fuerzas energéticas y vitales a la biosfera y sus biomas. Va disminuyendo y transformándose dentro de cada ecosistema vital. Propicia, dentro de las constelaciones y las cadenas alimentarias, acciones de entrega apropiables, puesto que alimenta, degrada, transforma y reutiliza permanentemente esas cantidades de energía disponible la cual va gastándose y volviéndose calor que se disipa.

Los ciclos de la vida en la muerte y descomposición propician la recirculación que mantiene la energía de la Vida fluyendo. Vivimos en interdependencias y complementariedades, así las cantidades de energía disponible disminuyen a medida que circulan por los diversos ecosistemas vitales existentes que absorben, transforman y descomponen esas energías en muy diversas alternativas de vitalidad. Hemos experimentado la fuerza de la vida como seres sintientes, desde las acciones humanas relacionadas con los co-cuidados para crear muchas formas y maneras de interactuar para pervivir con el pasar del tiempo.

¿Cómo inter-actuamos los seres vivos dentro de las pluri-zoe-bio-etno-eco-diversidades, o sea, la vida?

el universo”. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-52800007>

Reconocer modelos depredadores de interacción nos permite comprender que existen, naturalmente, procesos de competencias interespecíficas en los que individuos —de distintas especies o de la misma—

compiten por los mismos recursos. O relaciones de parasitismo que ponen de presente la primacía de una especie que gana, dañando a la otra. Tenemos también relaciones de mutualidad en las que las especies se benefician sin destruirse, aunque deban acceder a los mismos recursos, es decir, se dan relaciones que permiten la partición de recursos.

Coexisten, de la misma manera, especies que practican los comensalismos¹⁸, estas nos enseñan que una especie puede ganar si se nutre y aporta al flujo de entrega y recepción de energía y lo hacen en gratuidad ya que estando en compañía de otras especies no se afectan, ni afectan a quien es su anfitrión.

Es imperativo entender las perturbaciones y los tiempos de recuperación. Dado que tal perturbación siempre es fácil, es

18. "Se conoce como comensalismo a un tipo de interacción que se da en la biología, donde una de las partes obtiene algún beneficio y la otra no sale favorecida, pero tampoco resulta perjudicada. El concepto procede de la expresión latina *comensalis*, que puede traducirse como "compartiendo mesa". Tomado del <https://definicion.de/comensalismo/>

perentorio saber si esas armonías internas han sido modificadas, mono potenciadas, anuladas o estimuladas¹⁹. No alterarlas y cuidarlas nos obliga a ser cada vez más conscientes de los daños que hacemos cuando introducimos alteraciones motivadas por miradas y técnicas salidas de los flujos vitales.

7. Justificando. Gustificando

La concepción que se hace patente, desde los nombres que hemos dado a nuestros Encuentros²⁰ en estos diez años, da para decir que, el caminar juntos estas realidades alimentarias, puede expresarse en la siguiente afirmación.

La creación se disfruta cultivando con alegría pues se abraza desde la diversidad. Así cosechamos reencuentros para re-plantar el saborear la vida. Seguimos trabajando en lo por-vivir.

8. Trans-hitos para alcanzar al BuenEstar

Sugerimos que, la recapitulación de algunos de los trans-hitos, sean asumidos para alcanzar el BuenEstarSiendo²¹ y, en ese sentido,

19. Rachel Ignatofsky Los asombrosos trabajos del Planeta... P. 10, 11.

20. <https://www.lafooddesign.org/encuentros>

21. En lo propuesto en este texto de conjugar el concepto de Buen Estar se vincula la idea al desarrollo filosófico que construye el argentino Rodolfo Kusch alrededor de la

instar al otro a alimentar y a que él mismo alimente y diga alimentar: ¡di alimento! Nos proponemos alimentar a todos y, también, invitar a todos a que alimentemos en cuerpo, alma, espíritu, familia, comunidad, naturaleza y cosmos.

Sumarse en este movimiento es asumir que:

- Alimentar otros mundos es posible: Desde los BuenosVivires²²

pregunta por el ¿qué es el estar siendo?. El "estar" muestra al hombre como poca cosa frente a la naturaleza; sólo le queda el habitar aquí y ahora, sin nada para apropiarse y con ese asombro ante los hechos. "Estar siendo" significa algo muy diferente de lo que significan las frases expresadas solo por el verbo ser o el verbo estar. Es decir, tiene las dos funciones siguientes propias: una es señalar la inmediatez de la proposición en cuestión y la otra es indicar su no-cumplimiento". Ver María Eugenia Jordán Chelini. "Kusch y la posibilidad de un nuevo pensar desde el "estar" americano". FAIA. VOL. I. N° I. AÑO 2012. ISSN 2250-6810 22. Desde las epistemologías del Sur, muchas voces hablan desde El Buen Vivir/- Vivir Bien, estas cosmovisiones se han reafirmado y llenado de cosmocimientos y pluri-visiones dotadas de resistencias y re-existencias que florecen y emergen en muchos territorios de los sures. Han sido asumidos, defendidos, tanto como cooptados o llevados a abanderamientos políticos, económicos y de luchas en diversas escalas y territorios que reclaman sus fuerzas en leyes de origen y creaciones tanto como creencias. En tal número de posibilidades de muchos mundos posibles sería impensable en un solo Buen Vivir en singular y se da paso a pensar en que se dan simultáneamente muchos BuenosVivires

y sus Pluriversos Alimentarios, en donde podemos frenar y decir: ¡No más desarrollo, ni crecimiento! en donde desigualdades, desperdicios, sobreproducciones, gulas y gastos, hacen que cada vez más la modernidad y la colonialidad hiedan. Por lo tanto, es propicio decir ¡Sí! al giro decolonial.

- Nos desprendemos de la mirada y la postura cosificada y material de la Vida.
- Valorar y respetar los existentes, el cosmos, el planeta, la vida con sus maternidades, sus elementales, sus seres, sus espíritus y sus naturalezas: el Todo al que pertenecemos todos.
- Se reconoce la potencia y vitalidad de las palabras. Por eso acudimos a designaciones y decires que nos permitan habitar tantos significados como sea posible, de manera que podamos rastrear orígenes, principios y raíces que contribuyan con el campo de lo alimentario.
- Promover y reconocer los significados dados a las memorias vivas. Darles cabida y ampliarlos a tantos otros cosmocimientos que alimenten la vida. Explicitar el potencial de las significaciones decires, haceres, saberes, preparaciones, combinatorias y trans-formaciones esas que se

viven en y través de, como para todos y dentro del Todo

Los seres todos se saben decir y quieren decirse, pero sobre todo darse y recibir la fuerza de lo vital.

9. Acciones y relaciones

Aproximarse a los adverbios — tiempos, modos y lugares— y los verbos resulta interesante, pues desde allí buscamos la comprensión de las inter-co-trans-dependencias²³ y correlaciones que abren espacios para las vivencias que, convertidas en experiencias, nos hacen saber de gestos y memorias gustativas. Conjugando las emociones y los significados podemos escribir:

ALIMENT...O
ARIO
ICIO
ANDO
ADO
AR
E
É
ES
ÉS

¡ALIMENTES!

Proponemos como alternativa

23. Se vuelven a sumar prefijos para crear construcciones nuevas y abordar en simultánea complejidad sentires y significaciones, úselos todos a voluntad o discrecionalmente.

Incrementar los DyAlogos para poner énfasis en las designaciones de los pluriversos y sentipensactuales presentes en los ciclos de las energías vitales. Las culturas de los cocuidados, se convierten así, en alternativas para las pervivencias y las reexistencias.

10. ¡Cuidado! Advertencias y riesgos

Vale la pena tener en cuenta los cuidados y gestos presentes en los cosmocimientos, identidades, memorias, sabidurías tecnologías vivas y vitales de los territorios. Es vital adentrarnos en los trans-emisores; sus legados y delegatarios, herencias y tradiciones, transferencias y apropiaciones. Es perentorio cuidarnos de los agotamientos y hastíos producto de vanas y efímeras innovaciones. Resulta fundamental asumir la poiésis, el hacer que su-cedan acciones y relaciones en favor del movimiento por un BuenEstar. El propósito y alcance está en pro-poner, pro-mover y pro-crear acciones que garanticen todas las formas de existencia y de vida.

Dado que:

- Solo el alimento no es suficiente.
- Con solo alimentar, no alcanza.
- Ser alimento es posible.
- Estar alimentando es un imperativo.
- Di-@limentÉS²⁴ es un

24. Di-@limentÉS se construye y se puede entender de muchas maneras. Di /Segunda persona del singular (tú) del imperativo

movimiento que irá cree-siendo

- El BuenEstar será el lugar desde donde, alimentándonos, iremos co-cuidando la vida y su porvenir...
...invitarnos, no solo a hacer alimentos, sino a estar alimentando. A decirnos y sentirnos parte y no aparte de las EcoZoeBioEtnoDiversidades presentes en los pluriversos interdependientes de la vida. El propósito y alcance de estas poéticas consiste en aportar a la concientización ética y filosófica alrededor de las acciones adelantadas en favor de un sentir cósmico. Son miradas que trascienden el presente y nos hacen responsables de las siguientes generaciones que aguardan su derecho a ser parte de la vida.

afirmativo de decir. Di. Es también la abreviatura de diseño, le podemos mezclar la idea del prefijo Di- que también está en el dar. Se le adiciona un guión que conecta con el signo @ usado para aludir a las ideas de inclusión y el vínculo con alguien, @ se utiliza para mencionar a un usuario concreto dentro de un grupo de redes digitales. Abre a la idea de aliment-a y por eso se habla de él del alimento. Esta construcción nos lleva a sumar el sufijo ÉS en mayúsculas que da paso a los plurales, pero también adentrarse en la voluntad de aclarar el significado de algo. Así Di-@limentÉS es un conjunto de posibilidades en torno a la raíz alere. Pretende describir, dejando la invitación a que sumen descripciones y definiciones. No está cerrada, es disruptiva y convoca a que se sumen al juego de ponerle más sentidos y sentires.

11. Por el BuenEstar

Nos vemos movidos a pro-poner un nombre²⁵ y significado al término Food Design, así como a co-crear una denominación²⁶ y sentido en español. Ejercicio derivado del sentipensarnos designadores de una alternativa para adentrarnos en otras sabidurías y conocimientos. Dis-alimentos es una apuesta transdisciplinar y se declara en tránsito hacia otros mundos posibles. Quizás parezca poca cosa llegar hasta aquí luego de un caminar de diez años. Lo cierto es que ha sido un enorme desafío transitar por otros saberes, así como darlos a entender.

Puesto que el anglicismo Food Design no logra recoger la diversidad y la complejidad de nuestros territorios, nos permitimos abordar esas complejidades, en castellano, así: Sustantivo: **Dis-alimentos.**

Verbo: **Dis-alimentar.**

Adjetivo: **Dis-alimentarias** (Gestos transdis-alimentarios).

Sujeto: **Dis-aliment-antes** (Soy dis-alimentador)

Concepto: **disaliment-és**

Dis: Prefijo que tiene doble implicación. Indica negación o

25. El nombre es la designación o denominación verbal que se le da a un elemento y se habla de él como sustantivo.
26. La denominación es el título, el nombre o el sobrenombre que permite distinguir a una persona o una cosa. Al denominar a un objeto, se le atribuye un término que posibilita su identificación frente a otros.

contrariedad. Discordancia, disculpa, disconformidad. Mal-estar es opuesto a buen-estar. Denota separación. Distanciarse de lo malo. Indica distinción, discernir, distinguir. Vinculable a diseñar y designar.

Alimentos: Es una conjugación verbal en presente imperativo. Abre el espacio para la discusión frente a los valores idiomáticos según contextos y comprensiones de un decir y sus haceres en la cotidianidad. Este vocablo, en su terminación plural, incluye la primera persona del singular, al igual que la invitación a que se reconozca la acción imperativa de hacerlo para todos y Todo. Llama, da orden. Define lo que ha de cumplirse inmediatamente. Se habla en tono de orden afirmativo. Es decir, posee un carácter simultáneo que ordena a todos para que se ejecute ¡ya! De manera que alimentar es imperativo, así como lo es el debate y la disertación alrededor de esa orden. Alimento es el imperativo que da cabida a todos los entes, seres y acciones que construyen los pluriversos alimentarios y sus culturas propias. Reconocer la amplitud del concepto que reconoce las interdependencias y las relaciones, en pro de corresponsabilidades y gestos de servir y darse a los otros a partir de los ciclos vitales, da paso a esta propuesta sentipensactuante

Alimentos puede valerse del uso del guión y los dos puntos, así: Aliment-és:

Darle cabida a su sonoridad es reconocer su pregunta intrínseca y, en ella misma, la respuesta. Una designación de una proposición imperativa que interpela y queda autocontenida antes de los dos puntos que invitan a otros a involucrarse y asumirse en acciones para nos-otros.

12. Describiendo disaliment-es

Transdisciplina que reconoce la importancia del sentipensactuar y de las designaciones en los pluriversos alimentarios y sus cosmocimientos, para co-aprender, co-crear y pro-crear alternativas para otros mundos posibles. Mundos en donde las fuerzas derivadas de relaciones y flujos de energías vitales se constituyen como reciprocidades y procesos de entrega y recepción. Tal es el sentido del BuenEstar; estar dentro y siendo parte de la naturaleza; velar por la re-creación de los ciclos de la vida.

13. Tras el nombre

Ha sido un desafío establecer un nombre para referirnos al tema en cuestión. Inclusive, considerarlo tema, temática, objeto de estudio, campo, área profesional o transdisciplina, implicó la toma de decisiones, pues cada término tiene su significado y sus connotaciones. Proponemos finalmente la palabra “disaliment-es:” como la opción más deseable para referirnos al movimiento que promovemos.

**Para que Di-@limentES,
entendernos en el BuenEstar del
y con el Todo y con-templando al
Nos-Otros se pervivirá.**

**Invitados toda a proclamar que
estamos en la búsqueda del
movimiento que grita:
- Di:¡@limentÉ!-**

**Se hace algo por siempre por nos-
otros.**



Otros aportes

Aba:

El pan de cada día

(sin imagen por pedido de autora)

Escrito por: Carolina Segura Ruíz,
carolina.segura.ruiz@gmail.com,
Colombia



Aba significa maíz en lengua muisca. Y de maíz era el pan de cada día que las mujeres de mi familia por generaciones amasaron y hornearon en el Valle de Tenza en Boyacá, Colombia. Esta receta ha sido transmitida oralmente sin gramajes y con aproximaciones varias, sin procedimientos exactos y muchas historias, sin explicaciones técnicas y con muchas demostraciones en la cocina. Así como hay muchos modos de interpretar un poema, asimismo no hay un solo modo de amasar o armar a mano alzada el mismo pan de maíz. Este receta-poema busca rescatar del olvido las sensaciones tanto al amasar como al degustar, antojar al lector a hacer pan, invitar a vivir la experiencia de sentir los ingredientes y verlos transformarse en alimento y también, registrar ese saber intangible e inmaterial que mis ancestras me han transmitido a través de la palabra.

Palabras clave: pan, maíz, alimento, receta, poema

Aba significa milho na língua muisca. E o milho era o pão de cada dia que as mulheres da minha família por gerações amassavam e assavam no Vale do Tenza em Boyacá, Colômbia. Esta receita foi transmitida oralmente sem pesos e com várias aproximações, sem procedimentos exatos e muitas histórias, sem explicações técnicas e com muitas demonstrações na cozinha. Assim como há muitas maneiras de interpretar um poema, también não existe uma maneira única de amassar ou montar o mesmo pão de milho à mão. Este poema-receita busca resgatar do esquecimento as sensações tanto ao amassar quanto ao saborear, instigando o leitor a fazer pão, convidando-o a viver a experiência de sentir os ingredientes e transformá-los em comida e também, registrar aquele conhecimento intangível e imaterial que meus ancestrais me transmitiram através da palavra.

Aba means corn in the Muisca language. Made of corn was the daily bread that the women of my family kneaded and baked in Tenza Valley in Boyacá, Colombia, for generations. This cornbread recipe has been transmitted orally without weights and with various approximations, without exact procedures and many stories, without technical explanations, and with many demonstrations in the kitchen. Just as there are many ways to interpret a poem, there is also no single way to knead or assemble the same cornbread by hand. This recipe poem seeks to rescue from oblivion the sensations both when kneading and when tasting, tempting the reader to make bread, inviting them to live the experience of feeling the ingredients and transforming them into food and also to keep a record of the intangible and immaterial knowledge that my ancestors have transmitted to me through the word.

Aba: El pan de cada día

Primero

la cuajada de leche de vaca
entera y cruda
apenas cortada por el cuajo
recogida
por las manos tibias de la paciencia
para que no se desmorone
entre el suero.

Segundo

el maíz porva guardado en el zarzo
en mazorca con sus ameros
y sus cabellos rojos
el mismo maíz que se volverá zarazo
y luego se secará huyéndole al gorgojo.
A pesar de que toda mazorca seca
se deja desgranar
los granos dañados o podridos
se dejan pegados a la tusa
pues su sabor amargo
solo le place a las gallinas.
Los granos buenos se muelen
hasta que se conviertan
en harina con puntitos negros
que está lista cuando cuando al tocarla
se escapa entre los dedos
como arena fina.

Tercero

la preciada mantequilla
de leche de vaca
recuerdo la hilera de tazas postreras
en donde reposaba la leche
cruda, entera
destinada a producir la gruesa nata
que acumulada con el pasar de los días
solo había que batirla
con una cuchara de palo
hasta que llorara suero
y sonriera sólida mantequilla.

Luego de juntar

tres puñados abiertos de cuajada
es necesario rebanarla y enjuagarla
en agua tibia varias veces
hasta que el agua salga clara.

El día del amasijo

se escurren con las manos
esos tres puñados de cuajada
apretándola suave y firmemente
hasta que quede sin agua y sin suero.

Ahora

¡a moler la cuajada con las manos!
¿qué es moler con las manos?

tomar un trozo grande de cuajada
ya escurrida
sobre una superficie plana y limpia
ojalá una artesa
estriéguela con la base de las manos
como queriendo dejarla grabada
dejando los dedos libres
estriéguela de nuevo hacia adelante
recójala con las manos
en forma de cuenco
con el filo del dedo meñique.
Estriéguela varias veces
hasta que toda la cuajada escurrida
se convierta en una masa
esponjosa y suave.

Agregue una pizca de sal.

Estriéguela de nuevo
con la base de las manos.

Agregue otra pizca de sal

pruebe

¿Le gusta el pan alegre?
o
¿apenas con un rastro de sal?

elija
añada más sal o no
pruebe de nuevo
disfrute
sienta el aroma a queso.

Agregue cuatro puñados abiertos
de harina de maíz
espolvoréela
sobre la masa esponjosa de cuajada
esta vez use sus dedos
para que la cuajada y la harina
se encuentren sin excepción:
con las palmas hacia arriba
los dedos separados y curvos
húndalos en la cuajada
luego álcelos
y deje que la harina de maíz caiga
entre los huecos
que han armado sus dedos en la
cuajada.

Sienta cómo la harina y la cuajada
hacen migas
caos sobre la superficie
sus manos están ahora un poco tibias

si no lo están
lo estarán.

Con ambas manos
los dedos juntos, encurvados
como un cuenco
recoja todas las migas
en un montoncito.

Con la base de las manos
y los dedos libres
estriegue la futura masa de pan
estriegue las antiguas migas
de cuajada y harina de maíz
estriegue y empuje la masa
hacia adelante hasta adelgazarla
sobre la superficie
repita el mismo movimiento
hasta que las antiguas migas
se vuelvan una masa firme.

Cuando sienta las manos tibias
recoja la masa con toda la mano
encorvada en forma de cuenco
estriéguela de nuevo
hasta que la masa esté tibia también.

Al sentir esa temperatura
se sabe que la masa está lista
para recibir la mantequilla.
Solo se necesita un puñado cerrado

de mantequilla de leche de vaca
úntela a la masa estregada
recójala con toda la mano encorvada
estriéguela de nuevo
dejando los dedos libres
repita el movimiento
hasta que la mantequilla
sea una sola con la masa
y sus manos brillen limpias
sin boronas.

Ahora la masa está lista
para convertirse en pan.

Tome un puñado de masa
con una mano
cierre el puño
quite la masa que quede por fuera
lo que cabe en su puño es la medida
de su estómago y su corazón
haga una bolita
sobre una de sus manos
que debe estar plana y firme
la otra mano, encorvada y suave
moviéndose en pequeños círculos.

Ponga la bolita de masa
sobre la superficie
con una mano aún plana y firme

alargue la bolita
para hacer un cilindrito tan gordo
como su dedo pulgar
tan largo como el ancho de su mano
desde el filo del pulgar
hasta la falange del dedo meñique
cuide que los extremos no se rompan
si esto pasa
haga otra vez una bolita
con este mismo puñado de masa
e inténtelo de nuevo.
Cuando el cilindro de masa queda
una los extremos
para formar una rosquilla
luego póngala
en una lata engrasada para hornear.

El horno- La casa del alquimista
el poder del fuego que transforma
entre más caliente el horno
más ligero se asa el pan de maíz
más esponjoso queda por dentro
cuando el maíz siente
doscientos grados centígrados o más
y se amasa amorosamente
con cuajada y mantequilla
se convierte en un bocado
ligeramente tostado

que se servía
con la changua del desayuno
con café a cualquier hora
con aguadepanela en la noche
para el frío.

Pan de maíz
que busca la saliva
para transformarse
en el alimento del alma
cada día.

Inicio de cuaresma

Escrito por: Geovany Martin Alavez Mendoza;
mamgam@hotmail.com,
México

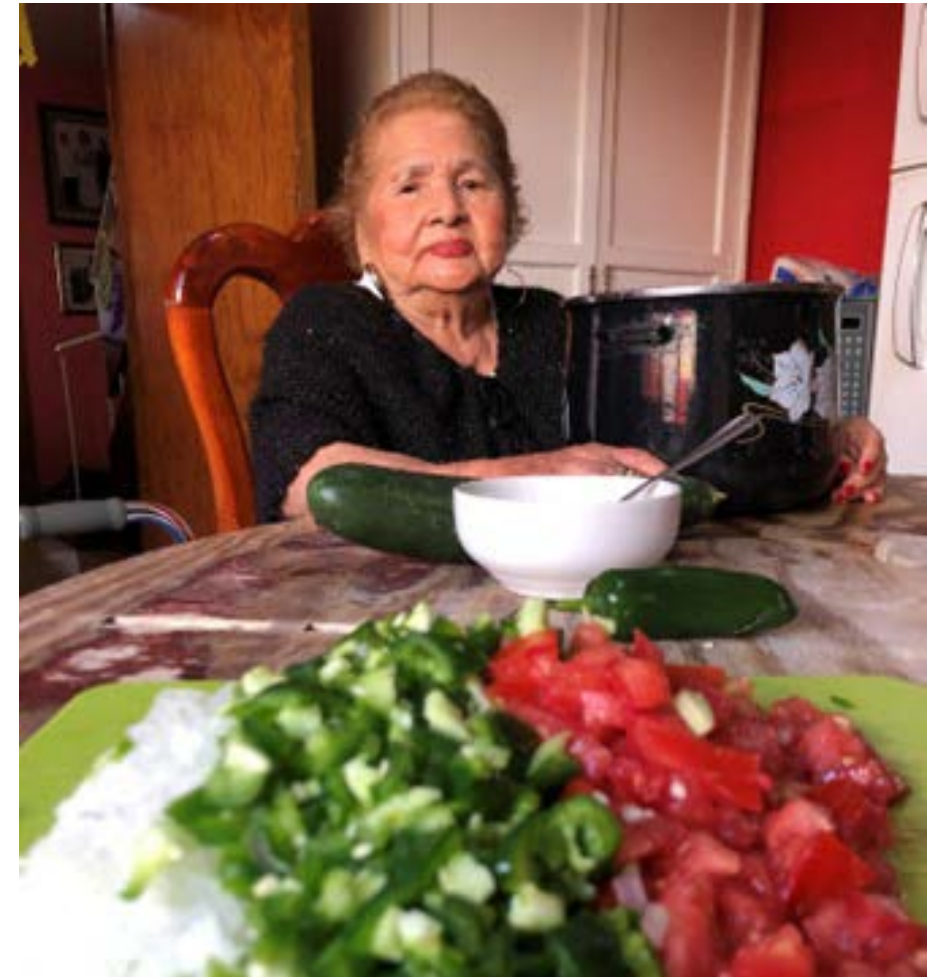


La comida en casa de mi madre ha sido el pilar en muchos sentidos: emocional, económico, político, social, etc., no podría entender a mi familia sin los fogones, el chile, el ajo, el maíz, el frijol, la flor de calabaza, el mole, el chocolate, el pan, y un sinfín de cosas. En un inicio, no relacionaba algunos de los elementos que estaban girando alrededor de toda la cocina familiar, más ahora entiendo que en mi familia, la cocina, la madre tierra y nuestra cosmovisión hacen que los productos que brotan de esta cocina estén impregnados por la magia de los sentidos. Así inicio este breve relato con un texto que se escribió en pandemia junto a Carmen Mendoza Chávez, titulado Carmelita, Olor, sabor y color en manos de una mujer mixteca, editado por La casa de las preguntas:

“Hablar de Carmen Mendoza, es hablar de como aprendimos a cocinar, no a todos nos gustaba, pero el diario ir y venir del mercado, de estar en contacto con los productos, los ingredientes, de hacer mandados, y la razón que ella tenía de ponernos a hacer las cosas, hicieron con el tiempo que la mayoría de sus hijos sean ahora grandes cocineros, podríamos decir que nos heredó el don de la cocina. Una cocina tan peculiar como es la cocina oaxaqueña, al tanteo, con pizcas, con puños, sin utilizar onzas o alguna otra medida, más que la corporeidad de las manos, los sentidos del olfato, el gusto y la vista; es como tomar un curso de magia de los sentidos en la cocina de Carmen Mendoza. También es hablar de que tiene presente la comida favorita de cada uno de sus hijos y nietos, por ejemplo; sabe que mi plato favorito es la lengua, que para Lucha es el conejo enchilado, Meche mole de res, sopa de elote y pastel de carne, para Laura el chilate de pollo y el chileajo rojo, Baruc y Hugo el mole de caderas, Paco bistec molido en metate con salsa verde; para su nietos: Diego Baruc es el adobo, para Paquito y su hija Cecy son las albóndigas, para Tita la pancita y el pozole, Cynthia adobo y tamales de hoja de plátano,

Edw carne frita y mole de gallina, a sus nueras: Coco el chileajo amarillo y a Aracely chiles rellenos y el chileajo amarillo, conoce los gustos de cada uno de los integrantes de su familia, no hay mayor placer en su vida que prepararles sus comidas preferidas. La facilidad con la que se mueve en la cocina, la sabiduría acumulada en sus dedos mágicos que agregan los ingredientes necesarios para darle un sabor único a su comida; el goce con el que cocina para que otros disfruten de su comida, para ella no existe algo más importante en el mundo que cocinar para que su comida les agrade a otras personas, lo dadivosa y abundante que es en servir comida en su mesa y para que te la llesves a tu casa”. Pág. 9/10.

Hoy la ventana principal de mi sala proyecta más luz, afuera el ruido de los pajarillos se intensifica poco a poco, me asomo a mirar mis plantas y empiezo a notar como van brotando las primeras hojas. Parece como si mis sentidos tuvieran magia y revelaran los cambios que se inician en la parte del suelo que me toca vivir, la inclinación, rotación y la traslación de nuestra madre tierra se hace presente en su cambio de temperatura, pocas veces se hacen altos para mirar, para mirarnos hacia adentro y digo hacia dentro,



porque es mirar al interior de nuestra madre naturaleza.

La vida de muchos productos agrícolas se reinicia, se empiezan a ver frutos que se combinan con nuestras cosmovisiones y que, sin duda, alguna van a parar en ricos y succulentos platillos que por la producción del momento se vuelven de temporada; nuestros ancestros tenían bien

alistados todos los sentidos, observaron con detenimientos todos estos cambios y elaboraron con los productos agrícolas que se daban en estas fechas una variedad impresionante de platillos. Para mi familia, esta época es el inicio de la Cuaresma y la preparación para la llegada de la Semana Santa. Es curioso poder reflexionar sobre estos elementos, por un lado, los



cambios originados por la inclinación de la tierra y por otro lado esta conformación judea-cristiana que hace que el alimento sea algo importante en estas fechas. El rito del ayuno, el de no comer carne, hace que la creatividad del mixteco haga maravillas para degustar los platillos de cuaresma.

Recuerdos se agolpan en mi mente con la presencia de la comida de marzo y abril, como si solo existiera un motivo para preparar los alimentos ligados a lo completamente religioso, recordar como eran esos tiempos en que se preparaba el cuerpo para vivir la pasión de Jesús Cristo, es como si se quedaran por fuera los cambios en el partir de los alimentos de la madre tierra, como si el cambio de la temperatura no afectara en nada los procesos del vientre interno de toda la vida en la tierra. Esto me lleva a

pesar en todos esos momentos que se fusionan: imposición – resistencia – adecuación que dan origen a esos excelentes platillos que son tradicionales en la cocina mixteca y sobre todo en mi casa, en su casa en Huajuapán de León, guisados y heredados por Carmen Mendoza Chávez.

El miércoles de ceniza, inicio de la Cuaresma, está marcado desde temprano por el silencio en la casa, se preparara el cuerpo y la mente para el ayuno y la abstinencia de carne, se elabora una salsa macha con chile costeño de preferencia rojo, se despedaza y se tuesta, se muele en el molcajete con ajo y poca sal blanca y sal buena, se le agrega agua y listo ya está la salsa que acompañara unos huevos duros, con frijoles y tortillas a mano, de tomar puede ser té, café,

atole blanco de granillo o leche, y como dijera mi tío Mario, aunque sea con pan. Por la tarde se entra en el proceso de preparar frijol molido que puede ser usado como sopa, se requiere el frijol criollo molido (en polvo), se hierva agua, se le agrega ajo y cebolla, posteriormente se disuelve en otro recipiente el polvo del frijol en agua fría, ya que esté bien disuelto se le agrega al agua hirviendo y se va meneando poco a poco hasta que quede bien integrado. Se le puede agregar chile costeño molido para los

que gusten de picante, se adereza con epazote y sal al gusto.

Para el plato fuerte se hace la tradicional torta de camarón, se muele camarón seco con arroz, previamente tostado, este polvo se usará para preparar la torta. Por otra parte se prepara un mole hecho con chile guajillo, chile puya, ajo, orégano, canela, clavo, tomate verde criollo y jitomate, se muele, se sazona a fuego lento y se le agrega sal al gusto, posteriormente se batan las claras de



huevo a punto de turrón, se le agregan las yemas y el polvo de camarón, con el resultado de la mezcla de estos ingredientes en porciones pequeñas, se vierten en un recipiente con aceite hirviendo para formar las tortitas de camarón, una vez fritas, se agregan al molito previamente hecho y se deja hervir un rato, para servirlos se les agrega nopales hervidos.

El aroma que desprende la cocina con todas estas mezclas va despertando nuestros sentidos, hasta se hace “agua la boca”. Para complementar esta vianda, se acompaña con frijoles con tinados, que son propios de la región, especialmente en la zona de Cuyotepejé, en esta temporada se dan los tinados o también llamados aceitunas mixtecas, antes de agregarlos a los frijoles se hierven con sal, posteriormente se dejan hervir con los frijoles y se aderezan con sal y epazote. La verdad es un lujo el poder elaborar y disfrutar de estas delicias mixtecas, pero sobre todo familiares.

El recorrido en darles pormenores de las recetas es largo, por lo tanto solo iré mencionando algunos platillos como el Caldo de garbanzo, que se prepara con garbanzo que se tuesta y posteriormente se muele, el polvo se disuelve en agua fría, en otro recipiente se hierve agua con ajo y cebolla y se la agrega el garbanzo ya disuelto en agua fría, se menea con una cuchara hasta que las dos mezclas se incorporan bien, se le agrega sal al gusto y se adereza con hierba buena, cuando esta en su proceso de ebullición se le puede agregar huevos

crudos para que hiervan juntos, la verdad la combinación de sabores es extraordinaria.

No pretendo dar todas las recetas de casa, es mejor invitarlos a cocinar en nuestros espacios para que la experiencia sea vivencial, porque alrededor de cada una de estas recetas se tejen y se bordan historias muy familiares. Comparto, solo una de esas historias narradas en cartas, para poder entender como se entreteje la madre tierra, la tendencia religiosa, las raíces familiares en torno a las manos mágicas de Carmen Mendoza; la carta es de su nieta Patricia Alavez Cruz:

“Siempre me ha gustado la casa, su casa abuelita, creo que todos los integrantes de mi familia tenemos hermosos recuerdos ahí. A veces escucho a mis tíos platicar de cómo era la casa antes, cuando no estaba la fuente, el tinaco o las escaleras de madera y de las grandes aventuras que vivieron, luego escucho a mis primos platicar de las veces que jugaron ahí, y de pronto, veo a mis sobrinos correr de un lado a otro por todo el patio. Y me sorprende ver como esa construcción ha sido testigo de grandes momentos en la vida de cada uno de mis familiares, y no solo de ellos, sino que, además, ha visto pasar un sinfín de amistades que han sido participes de la alegría que se vive en esa casa. Pero lo que más me asombra es como una persona puede darle tanto significado a un lugar, porque sin usted abuelita, jamás



hubiera tomado el enorme valor que hoy en día tiene para todos los que alguna vez hemos estado ahí. Su cocina ha sido espectadora de grandes recuerdos para mí, como cuando era pequeña de quizá unos 6 años y le ayudaba a hacer chocolate o cuando hacíamos tamales de hoja de plátano, de canario y siempre me dejaba hacer unos chiquitos para mí, o las veces que hacía picaditas todas deformes (en las cuales apenas y alcanzaba una gotita de salsa) para usted y para mi papá. O de unos años después, en los que aprendí a hacer hot cakes, pasteles y ahora era yo quien los hacía para usted. Pero hay un momento que jamás se me va a olvidar, sucedió durante la pandemia cuando tuve la

oportunidad de vivir el encierro con usted, con mi papá, mi tío Geovany y mi tía Laura. Haciendo sobremesa después de comer, nos platicó de cuando hacía donas y buñuelos en los cumpleaños de mis tíos de cuando eran niños. Y entonces nos dijo que le encargáramos el material para hacer unas donas, y así fue como los cinco estuvimos algunas horas en esa cocina haciéndolas. Usted nos decía que cantidades echar, mi tía Laura y yo le ayudábamos a amasar y a darles forma, mi tío Geovany las freía y mi papá pasaba a supervisar que todo fuera bien. Tristemente no nos salieron, creemos que el problema estuvo en no medir las cantidades exactas o quizá estábamos disfrutando tanto



el momento, platicando y riendo que se nos pasó prestar más atención a la mezcla. Pero a pesar de que no pudimos comerlas, tuve el placer de verla sentada amasando después de haberla visto semanas atrás enferma, y fui testigo una vez más de esa gran fortaleza y valentía que tiene por salir adelante ante cualquier situación.” Carmelita, Olor, sabor y color en manos de una mujer mixteca”. Editorial Casa de las preguntas, página 57/58. Oaxaca, México.

Esta unión de elementos me hace recordar a Facundo Cabral, cuando habla de la abuelita milagros que hace pan de la nada. Creo que la comida es un motivo importante

en la que se congrega la familia, la madre naturaleza y en este caso la cosmovisión. Como el ayuno, el no poder comer carne y ese fortalecimiento cultural que se funciona fuertemente y que hace que muchas cosas se pierdan en la explicación, pero se gane en el paladar.

En esta temporada se elaboran los chiles rellenos de sardina.

Se hierven en agua, sal y aceite los chiles jalapeños o cuaresmeños, ya fríos se limpian y se desvenan. Por otra parte, las sardinas hervidas se deshuesan, posteriormente se rellenan los chiles con las sardinas, se colocan

en un recipiente todos los chiles ya rellenos, se les cubre con lechuga finamente picada, se les cubre con salsa dulce de tomate tipo capsu, se les pone encima cebolla en rodajas y rábanos y a disfrutarlos...son una delicia!

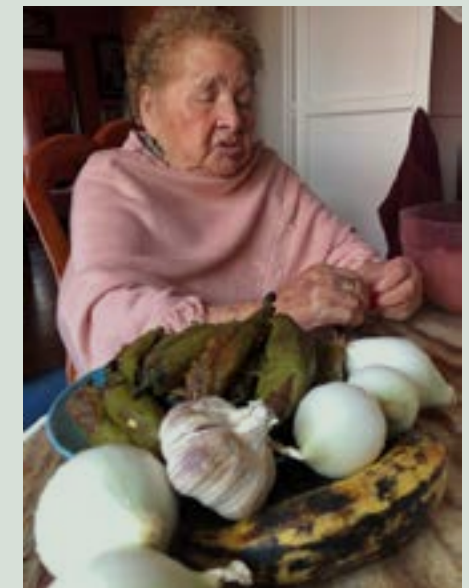
No pueden faltar las tortas de papa en diversas versiones, el pescado en orégano, el chilate de nopales con camarones, el chilate de nopales con huevos ahogados, la salsa de huevo en salsa macha aderezada con epazote, los frijoles martajados, el chileajo de guajes con queso asado, huevos al comal en hoja de hierba santa, y un largo etc.

La casa de mi madre en esta temporada huele a camarón, a nopales, a ajo, cebolla, chiles, pescado, queso, epazote, frijoles, hierba santa y a muchos ingredientes más, se funde con el humo del tostado de chile, con el vapor de las ollas hirviendo, con el color del rojo del tomate, del amarillo del chile costeño, del verde de los tinados, pero sobre todo se mezcla con la madre tierra, con la cosmovisión, con la familia y con el beso de las manos mágicas de una cocinera mixteca que es mi madre.

Lo que hemos estado compartiendo no solo es el hecho biológico de comer, sino es toda la vivencia que se teje silenciosamente en todos los sentidos sociales, familiares, políticos, económicos y culturales, que considero deben salir a la luz desde

nuestros propios entornos para ser revalorizados en el sentir y pensar de nuestros pueblos.

Los invito a disfrutar nuestra cocina.



Transforma:

Conexiones entre la morfología y los alimentos

Escrito por: Diana Urdinola, Institución Universitaria ITM
dianaurdinola@itm.edu.co
Erika Imbett, Jefe del departamento de Diseño,
Institución Universitaria ITM
erikaimbett@itm.edu.co
Colombia



Resumen

Este trabajo presenta algunas exploraciones desarrolladas por estudiantes de ingeniería y diseño, en el marco del proyecto Transforma que nace en el 2017 en las reuniones del Food Design x Educación desarrolladas en el marco del 6° Encuentro Latinoamericano de Food Design “Diversidad” en Chile. Los proyectos se desarrollaron con un abordaje transversal y experimental, ajustados al plan de estudio de pregrados en disciplinas con afinidades al diseño y los alimentos, a manera de cátedra nómada y abierta que sucede a través del intercambio de actividades, métodos y experiencias entre el Departamento de Diseño del Instituto Tecnológico Metropolitano y la Facultad de Diseño Industrial de la Universidad Pontificia Bolivariana, ambas de Medellín, Colombia.

En el ejercicio de la docencia y la investigación de la carrera de Ingeniería en Diseño Industrial, indaga sobre las prácticas que parten desde la agricultura y culminan con la preparación e ingesta de alimentos, viendo las instancias de desperdicios que surgen de estos procesos. Del repertorio de estos desperdicios, se destacan las cáscaras, semillas y otras partes generalmente no consumidas, al igual que alimentos completos que no cumplen con las características definidas por el mercado para su comercialización local o para la exportación.

Dado que en este proyecto marco se propone explorar la dimensión morfológica de los alimentos (Reissig 2018), naturales y regionales en este caso, se propuso a los cursantes trabajar con un abordaje, que por un lado reconoce a los atributos morfológicos inherentes de los alimentos elegidos, y, por otro lado, sus potenciales proyectuales, también con sensibilidades y lógicas morfológicas. De este modo se busca consistencias entre las características formales y estructurales del material en cuestión, y sus transformaciones hacia el producto final.

En los proyectos ejemplificados en las fotos siguientes, se ven casos de la morfología alimentaria aplicada a biomateriales para funciones asociada a los alimentos, pero no necesariamente exclusivo de ellos, pudiendo encontrar aplicaciones en

muchos otros rubros, incorporando así otros actores de las cadenas de valor asociadas a la producción, transformación y distribución de alimentos (Cancillería Colombia). Los resultados hacen referencia a propuestas que, desde la morfología desarrollan materiales comestibles y/o biodegradables y se exploran oportunidades para su funcionalización, ejemplificando algunos aportes a la resolución de problemáticas relacionadas con la contaminación a partir de los objetos al final de su ciclo de vida útil y plantean nuevos escenarios para la investigación. Estos aportes son a través del diseño, donde se evidencian enlaces entre los alimentos resultantes de la agricultura local, los procesos de producción experimentales y las tecnologías de la cocina del espacio doméstico, ofreciendo oportunidades para el desarrollo de objetos con materiales comestibles y/o biomateriales que reducen el impacto ambiental y abren el panorama para el desarrollo de nuevos proyectos de investigación a través del diseño. Esta iniciativa se proyecta para continuar con las experimentaciones, madurando sus metodologías e involucrando cada vez más a los actores que se encuentran por fuera de la academia, entendidos como agricultores, restaurantes y personas en general interesadas en repensar y experimentar con los alimentos.

Referencias

- Cancillería de Colombia. (16 de Junio de 2022). <https://www.cancilleria.gov.co/economia-circular>. Obtenido de <https://www.cancilleria.gov.co/economia-circular>
- Reissig, P. (16 de 05 de 2018). "ALIMENTARIO: generación, transformación y lectura de formas comestibles". En: Anales del XXXII, Jornadas de Investigación y XIV Encuentro Regional, SI, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina <http://fdxe.org/caja-herramientas.html>

Proyecto: **Objetos de ñame**

Experimentación analógica con harina de ñame

Desarrollado por: **María Camila Muñoz Santa y Carolina Correa Martínez**
Universidad Pontificia Bolivariana

Se presenta una exploración analógica tomando los residuos del ñame en su proceso de cosecha como alimento base para desarrollar láminas de un material a través de una producción artesanal en la cocina del espacio doméstico. Las láminas del material de ñame son cortadas con herramientas manuales para generar redes geométricas que proponen principios formales para el desarrollo de objetos comestibles y biodegradables.



Proyecto: **Fibra de coco**

Experimentación analógica con fibra de coco

Desarrollado por: **Yudy Lorena Rojas Rincón, Dany Ferney Ávila Rincón y Daniela López Hincapié**
Instituto Tecnológico Metropolitano

A partir de la fibra de la corteza del coco, el colágeno bovino y tomando como referencia el principio de la fibra de vidrio como material compuesto por filamentos y aglutinantes que se funden a partir de la transferencia de calor, se desarrolla un material compuesto, biodegradable y flexible. Las láminas del material pueden cortarse mediante la tecnología láser para presentar ideas útiles para el amarre y empaque de flores y hortalizas.



Proyecto: **Bolsas de cascara de tomate**

Empaques desarrollados con cascara de tomate

Desarrollado por: **Laura Ciro y Laura Sofía Soto**
Universidad Pontificia Bolivariana

Se desarrollan láminas de un material conformado por la cascara del tomate, aglutinantes y espesantes. El material permite el desarrollo de películas con posibilidad de pigmentación y el desarrollo de formas flexibles para proteger, contener y transportar.



Proyecto: **Bonara**

Empaques desarrollados con harina de algarrobo y cascara de naranja

Desarrollado por: **Natalia Muñoz y María Isabel Roldan**
Universidad Pontificia Bolivariana

Bonara presenta empaques hechos a partir del biomaterial de cáscara de naranja y harina de algarrobo. El material desarrollado responde a los empaques de bebidas enlatadas que son sobre-empacados por anillos de plástico o envolturas de polietileno. Esta problemática se reconoce como una oportunidad de diseño para crear un elemento que permita agrupar varias bebidas sin sobre-empacarlas y facilitar el transporte de estas, desde su punto de venta hasta el lugar de consumo, es decir, por tramos cortos de recorrido.



Proyecto: **Emplantar**

Experimentación digital con harina de plátano

Desarrollado por: **Juan Felipe Montoya Cadavid**
Universidad Pontificia Bolivariana

Se presenta el desarrollo de un material comestible y biodegradable a base de harina de plátano (residuo de los procesos de exportación) con cualidades físicas de flexibilidad y resistencia similar a los polímeros convencionales. Este material permite el diseño de envolturas que se obtienen a través del corte láser y que se convierten en empaques para la distribución de productos comestibles.



Proyecto: **Biorigami**

**Empaques desarrollados con cascara de naranja y hueso de aguacate
(semilla)**

Desarrollado por: **Vanessa Durango, Jonathan Bustamante y Angie Erazo.**
Instituto Tecnológico Metropolitano

Desarrollo de un material que resulta al mezclar la cascara de naranja y el hueso de aguacate. Las láminas del material presentan características de flexibilidad y fácil pigmentación, por esto se presenta el desarrollo de bolsas biodegradables para empacar el shampoo en barra desarrollado por una empresa local.



La Bella, La Bestia y FORK

Escrito por: Mariana Eidler, meidler@elisava.net;
Sonia Massari, sonia.massari@gmail.com;
Ricardo Bonacho, ricardobonacho@gmail.com;
Pedro Álvarez, pedro.alvarez@theforkorganization.com,
Fundadores de FORK, The Food Design Organization



Resumen

A través de esta narración, queremos mostrar el modo en el que el diseño, como herramienta mágica en manos de los diferentes actores de la cadena agroalimentaria (agricultores, productores, distribuidores, industria, restauración...), puede proponer soluciones que marquen una gran diferencia para todo el sistema.

El caso de la Red Latinoamericana de Food Design es un fantástico ejemplo para comprender que la colaboración y el hecho de compartir objetivos entre diseñadores y escuelas puede ayudar a crear un gran cambio. La misión de “la bella” es pensar el modo en que juntos podamos apoyar y conectar a la innovación en la alimentación de todo el mundo, y nos gusta pensar que podremos contar con la colaboración múltiples organizaciones, FORK y LaRed entre ellas, para premiar la audacia y la creatividad de los innovadores, para estimular y reforzar la excelencia científica que sustenta el Food Design, y para transformar los ecosistemas agroalimentarios. La “bella” también habla de la belleza de la que se ha ocupado el diseño durante mucho tiempo, pero nuestros “cuentos” sobre FOOD demuestran cómo a través de su funcionalidad, el diseño ha influido sobre todo en nuestra forma de comer y de gestionar la comida. La “bestia” en este caso es el sistema alimentario industrial, que durante demasiado tiempo ha seguido reglas injustas e insostenibles y que sin embargo ahora tiene la posibilidad de participar en un cambio positivo para el planeta.

Pero, ¿cuál es el papel del diseño en este contexto? La organización FORK, The Food Design Organization, cuyo nombre es un acrónimo de Food Design for Opportunities, Research and Knowledge, pretende identificar y mostrar las capacidades que tiene el diseño así como el rol que puede tener en relación a los distintos actores de la cadena agro-alimentaria. FORK es una organización mundial sin ánimo de lucro formada por expertos en alimentación y diseño cuyo objetivo es (re)pensar y (re) diseñar los sistemas alimentarios y la dieta de los seres humanos actuando a través de la creación de proyectos concretos y con impacto directo en la sociedad. Aplicando este nuevo campo de acción -el Food Design- FORK quiere crear oportunidades en los sistemas agroalimentarios basadas en la investigación, el conocimiento y la práctica en la generación de nuevas soluciones para los alimentos de forma transdisciplinar. Con este artículo queremos mostrar ejemplos concretos pero también demostrar que la colaboración entre distintos agentes que pueden liderar el cambio puede crear un punto de inflexión que consiga apoyar la sostenibilidad económica, política, social y ambiental. En este contexto, el acercamiento entre FORK y la Red Latinoamericana de Food Design, puede aportar no solo una visión internacional en la que la colaboración sea el motivo de repensar proyectos de alimentación sostenible de tipo global sino, sólo si las organizaciones

trabajan juntas, poniendo en común sus recursos y sus sueños, podrán contribuir a promover el crecimiento económico y el empleo sostenibles a nivel mundial mediante innovaciones pioneras y "disruptivas" y la consiguiente creación de nuevos mercados.

Introducción

Si bien es cierto que debemos aceptar que la comida poco saludable es el precio que pagamos por vivir en la sociedad moderna (Wilson, 2019, Steel 2021, Saladino, 2021), somos conscientes de que nuestras dietas están alteradas y que necesitan un cambio. "Para la mayoría de las personas en todo el mundo, la vida está mejorando, pero las dietas están empeorando. Este es el dilema agridulce de comer en nuestros tiempos. La comida poco saludable, consumida con prisa, parece ser el precio que pagamos por vivir en sociedades modernas liberadas". (Wilson, 2019: 3)

Re(diseñar) nuestros sistemas alimentarios es una responsabilidad y una oportunidad compartida, y es esencial para construir soluciones nuevas e innovadoras que generen un cambio. Es necesario que la Bestia se convierta en alguien atento y consciente con el planeta y el diseño puede colaborar con ella para que esto suceda. Aunque la actual especulación y experimentación con los alimentos es una realidad en el

mundo profesional del Food Design, las experiencias que cada vez más se desarrollan en este territorio son el resultado de la ausencia de programas educativos donde el estudiante tenga acceso a un conocimiento equilibrado en gastronomía, alimentación y diseño. Si bien es relevante que existan proyectos especulativos y que los diseñadores piensen y actúen en relación al sistema alimentario, es pertinente citar que algunos proyectos son interesantes experimentos en torno a temas de actualidad como la sostenibilidad, la estacionalidad, la proximidad, el desperdicio alimentario o el respeto a los diferentes rituales y tradiciones culturales pero que casi nunca llegan al mercado.

Hay que destacar la dificultad de conseguir producir o convertir ideas o proyectos de Food Design en productos o servicios reales para el sistema alimentario. Proyectos que provoquen un cambio y que unan sostenibilidad, y en concreto la sostenibilidad alimentaria, con nuevas propuestas que ayuden tanto al medio ambiente como a las desigualdades (o la falta de ellas) dentro de nuestra sociedad. Este contexto requiere habilidades y actitudes que incluyen el pensamiento crítico, el pensamiento sistémico, así como la empatía o la capacidad de comprender a los demás en sus sufrimientos y perspectivas. También necesita el desarrollo de la capacidad de emprendimiento en los food designers con el objetivo

de ser proactivos y crear pequeñas iniciativas que atraigan la atención de la industria y de los inversores y, en última instancia, estas pequeñas iniciativas crezcan o se repliquen. FORK es una herramienta de apoyo para este ámbito: proporciona una amplia perspectiva sobre cuestiones de sostenibilidad alimentaria, y la plataforma contribuye a fomentar las habilidades de pensamiento sistémico transnacional usando el Food Design como agente de cambio.

¿Qué hemos aprendido de nuestros colegas de la red sudamericana de Food Design? Sin duda, la red nos ha mostrado a todos los diseñadores, operadores en el campo de la alimentación y la innovación, que la colaboración transnacional entre varios actores de la innovación así como las empresas, la investigación, las administraciones públicas y los ciudadanos, tiene éxito. Un mensaje contundente que FORK ha asumido y quiere perseguir junto a LaRed es la profunda creencia en que conectar con los actores de la innovación a nivel local, nacional y transnacional, reunirlos y aprovechar sus puntos fuertes para cumplir las visiones, necesidades y ambiciones colectivas en beneficio de la sociedad, puede marcar una verdadera diferencia.

Aunque la sostenibilidad alimentaria puede parecer un tema difícil de implementar debido a su complejidad, las iniciativas en Food Design que aquí se presentan ofrecen un punto de

partida para captar esta complejidad y actuar en consecuencia. Aunque a menudo el "mundo real" puede resultar intimidante tanto a los diseñadores como a los estudiantes, el diseño puede aportar a la sociedad un conocimiento más profundo de la cadena alimentaria y a las comunidades circundantes una mayor concienciación y empoderamiento para reducir las desigualdades y crear un sistema alimentario más sostenible.

En este sentido, FORK - Food Design for Opportunities, Research and Knowledge - surge como una organización que actúa como vehículo de unión entre personas, proyectos e instituciones. FORK, The Food Design Organization, fue fundada en junio de 2021 por un equipo de visionarios y soñadores que creen que sólo a través de redes de colaboración podemos generar un movimiento general que lleve al cambio que necesita nuestra sociedad, nuestro planeta y nosotros.

Hay dos conceptos que nos unen y nos acercan a la misión de la Red Latinoamérica desde el nacimiento de FORK como organización: la **COMPETENCIA** es la que potencia el conocimiento y atrae talentos para proyectos de colaboración e innovación; y la **CONECTIVIDAD** que reúne talentos y con ellos desarrolla la capacidad de un sistema para crear fuertes interconexiones entre actores locales e internacionales como los responsables políticos, el

sistema universitario, los institutos de investigación y centros de excelencia, las asociaciones, la industria y los ciudadanos.

Considerando las elecciones alimentarias como uno de los aspectos de la vida que más pueden influir en la experiencia de las personas, es necesario crear nuevas oportunidades colectivas en los sistemas agroalimentarios. La sociedad necesita tender puentes concretos entre competencias y conocimientos, investigación y prácticas, fondos e ideas. "Aspiramos a mejores elecciones de alimentos, pero la forma en que comemos ahora es el producto de vastas fuerzas impersonales que ninguno de nosotros pidió. Las elecciones que hacemos sobre los alimentos están predeterminadas en gran medida por lo que está disponible y por las limitaciones de nuestras vidas ocupadas". (Wilson, 2019: 12)

Estamos en un momento en el que la alimentación debe encontrar una mayor integridad, transparencia, confianza, pasión y compasión con los animales y con todos los seres vivos. Debe ser flexible y valorar la diversidad con creatividad para la igualdad. En este escenario el diseño puede ser una herramienta para actuar, y un medio para que las personas realicen sus elecciones de modo consciente y respetuoso con ellas mismas y con el planeta. El diseño debe pasar de ser la Bella de

nuestro cuento a ser la herramienta que pudiendo mantenerse bella, utilice sus encantos para encontrar soluciones sistémicas para generar mejoras en los sistemas alimentarios. La alimentación necesita a FORK porque actuando como organización colaborativa formada por todos los agentes del sistema alimentario, tiene el objetivo de ser un mediador para proporcionar mejores soluciones a la sociedad. Es importante que un proyecto de diseño comience el proceso de desarrollo imaginando cómo los usuarios podrían experimentar un producto o servicio. Pero también es fundamental que el diseño haga todo lo posible por encontrar las lagunas que existen en la cadena alimentaria y actúe pasando a la fase de ejecución. Cultivar una mentalidad más sostenible y sistémica no siempre es fácil, y no es una ciencia perfecta. Pero si combinamos las metodologías del diseño con la empatía y el pensamiento creativo, podemos acercarnos a nuestro objetivo de construir elementos que funcionen para la amplia gama de experiencias humanas.

El diseño busca la democratización, accesibilidad, reconocimiento y compromiso de las comunidades. Busca pasar de ser la Bella a ser un agente de cambio que cree acciones provocadoras a través de disciplinas transdisciplinarias, con consciencia y responsabilidad y colaboración global. Como señala Rawsthorn (2022), el diseño no es una cura milagrosa, pero es una poderosa herramienta

que puede ayudarnos a resolver problemas complejos si se aplica de manera sensible y responsable. "Un primer paso esencial es asegurarse de que el diseño sea visto, tanto dentro como fuera de la comunidad del diseño, como capaz de abordar problemas complejos, en lugar de seguir confundiendo con el estilo." (Rawsthorn, 2022:12). La organización FORK está dispuesta a defenderlo, representarlo, atraerlo y conectarlo a través de la mediación de la COMIDA.

1. Lecciones aprendidas de La Red y el nacimiento de FORK - The Food Design Organization

Cuando hablamos de innovación y cambio, entendemos por innovación tecnológica las llamadas tecnologías "disruptivas", pero en realidad si observamos las start-ups y las empresas alimentarias del momento podemos ver que no están utilizando ninguna tecnología nueva y revolucionaria, sino que están innovando el modelo de negocio, el modelo de sistema, la forma de conectar las realidades presentes en ese territorio. Hoy, más que nunca, se necesita una visión colaborativa, una dimensión cooperativa que LaRed latinoamericana ha demostrado que es posible activar no solo a través de la teoría sino también a través de la práctica. La creación de redes es un paradigma esencial, pero puede practicarse de muchas maneras diferentes.

Hoy en día, después de la pandemia, hemos aprendido cada vez más que es importante trabajar en red con las redes de otras personas: hablamos de redes distribuidas, ecosistemas que necesitamos cada vez más porque no se puede hacer todo solo. La clave es cambiar el enfoque y la mentalidad.

Con esto en mente, los 4 fundadores de FORK decidieron tomarse el tiempo de escuchar, de mirar a su alrededor, de entender lo que estaba pasando en el mundo del Food Design. ¡Cada uno con su propia manera de pensar fuera de la caja! Decidieron tener una experiencia fuera de los hábitos establecidos en los que planeaban sus acciones, actividades e ideas... y el final fue una idea común, un lugar en el que podían pensar en el diseño y en el que podían cambiar la comida.

En 2021, la organización sin ánimo de lucro FORK, The Food Design Organization, aparece para llenar algunas lagunas en el campo del Food Design creando una comunidad mundial que reflexione y actúe bajo los problemas actuales de nuestros sistemas alimentarios. Uno de los pilares de FORK es precisamente promover un enfoque transdisciplinar y colaborativo de la alimentación que ayude a los investigadores y profesionales, pero también a la industria, a crear nuevos conocimientos y a diseñar herramientas y estrategias para las generaciones futuras (Fork, 2021).

FORK es una asociación sin ánimo de lucro creada con el fin de unir a la comunidad en torno al Food Design como agente de cambio. En los últimos años han salido innumerables nuevas propuestas de comunidades entorno al Food Design, escuelas online, acciones grupales que demuestran la necesidad de unir fuerzas para encontrar una definición o una voz común que, por un lado defina y delimite el Food Design, y por el otro pueda proponer actuar para repensar el sistema alimentario. En este contexto se propone encontrar sinergias con distintos profesionales, expertos y entidades públicas y privadas en los sectores del diseño, la gastronomía, la investigación y la industria alimentaria con el objetivo de crear una plataforma donde el Food Design sea el núcleo y el generador de actividades en relación al cambio que es necesario realizar en el sistema.

La plataforma tiene los siguientes objetivos:

- 1- Cambiar los hábitos de consumo de los consumidores, del mercado y de la industria en relación al Food Design y la cadena de suministro de alimentos;
- 2- Ayudar a los ciudadanos y profesionales del Food Design a que exista una mayor soberanía alimentaria;

3- Preparar acciones dirigidas a comunidades vulnerables del sistema alimentario;

4- Incorporar el compromiso, la colaboración y el intercambio de oportunidades y conocimientos para lograr mejores soluciones para (re) diseñar el futuro de la alimentación;

5- Generar y comunicar a la sociedad conocimientos sobre el Food Design;

6- Atraer a los responsables del cambio alimentario (diseñadores, chefs, activistas, innovadores...) de todo el mundo y convertir a FORK en su plataforma;

7- Ser un grupo de presión - defender; representar; definir y dar visibilidad - para el Food Design y su comunidad global

1.1 El manifiesto de FORK

En la historia del arte y del diseño, a partir de las vanguardias de inicios del siglo XX, los movimientos surgidos se han planteado a través de manifiestos que determinan los principios de los mismos.

El Manifiesto de FORK tiene nueve puntos que plantean los objetivos que tiene como movimiento relacionado con el Food Design:

1. Modificar los sistemas alimentarios
2. Empoderar a la comunidad

internacional de Food Design.

3. Conducir los caminos de la investigación en Food Design.

4. Apoyar y dar soporte buscando la financiación de proyectos con impacto.

5. Crear vínculos entre el conocimiento de los alimentos y el diseño.

6. Difundir oportunidades relacionadas con Food Design.

7. Alimentar los retos de la innovación alimentaria.

8. Involucrar a las comunidades en la búsqueda de soluciones.

9. Romper los límites convencionales.

2. Ejemplos de iniciativas transdisciplinares realizadas por FORK

2.1 Eventos Transdisciplinares

1) **1st World Food Design Day 21:** la celebración del primer día mundial del Food Design, celebrado el 16 de octubre de 2021, reunió a más de 70 participantes de 30 países diferentes. Los proyectos presentados mostraron cómo uniendo alimentación y diseño podemos empoderar a las personas, activar cambios, crear soluciones concretas y apoyar acciones impactantes

hacia sistemas alimentarios más sostenibles. El “1st World Food Design Day” (#WFDD21) fue creado por FORK para promover el Food Design a nivel global. Para ello se organizó un Forkatón online (maratón de FORK) durante más de veinte horas para dar voz a todas las propuestas que se presentaron. La red latinoamericana de Food Design también estuvo presente en el evento con la intervención de Pedro Reissig, representante de LaRed y otros representantes de Latinoamérica que presentaron sus proyectos. El mensaje de creación de redes y colaboración que se estableció en este primer evento fue importante. Las redes son un sistema complejo y su funcionamiento puede entenderse mejor si se mira desde la perspectiva de la complejidad que rompe con el enfoque reduccionista de la modernidad al adoptar los conceptos de multiplicidad, integración, contexto e incertidumbre. La #WFDD21, con la presencia de LaRed, y las numerosas realidades de todo el mundo enviaron un gran mensaje a la comunidad de food designers de todo el mundo: juntos podemos generar un cambio.

Cada ponente tenía 15 minutos para explicar su proyecto y era transmitido live por Youtube así como archivado para poderse visualizar en el futuro (@theforkorganization, Youtube, 2021). El objetivo de esta acción fue proponer a la comunidad un canal de comunicación para que por un lado, sus proyectos pudieran

ser conocidos internacionalmente y por otro conectarlos con aquellas personas que estuvieran interesadas en desarrollarlos. Los autores de los proyectos presentados tenían perfiles distintos demostrando que hay diversos ámbitos de conocimiento involucrados en el Food Design. Cabe destacar que también estuvieron presentes personas reconocidas del ámbito de la alimentación, el diseño, la gastronomía y la investigación. El evento fue respaldado por instituciones gubernamentales y culturales y contó con la presentación del primer miembro de honor de FORK.

2) EFOOD2022: 3rd international conference on Food Design and Food Studies, Experiencing and Envisioning Food: Designing for Change:

#efood tuvo lugar en abril de 2022 en Lisboa, Portugal y presentó un amplio panel de 110 expertos procedentes de los cuatro ámbitos en los que la organización se centra: 1) investigación y educación (traducir datos y valores en acciones concretas); 2) cadena de suministro de alimentos e industria alimentaria (involucrar a las partes interesadas, co-crear e innovar); 3) gastronomía (repensar, co-crear y compartir) y 4) Food Design (re-diseñar y crear servicios, productos y experiencias relacionadas con la alimentación). #efood22, creado por Ricardo Bonacho en 2017, vivió su tercera y última edición en

la Lisbon School of Architecture de la Universidad de Lisboa apoyada por numerosas entidades y centros formativos internacionales, con el apoyo del comité científico y de innovación (tal como se puede ver en la web de efood) y fue un foro global de conexiones transdisciplinares en el que se realizaron los primeros #efood Awards. El evento, cuya cuarta edición se celebrará en noviembre de 2024 en Barcelona, será una excelente oportunidad para invitar a profesores, estudiantes, food designers de Sudamérica a compartir sus proyectos e ideas con el público de #EFOOD24. Con esto en mente, FORK cree firmemente en una estructura horizontal y participativa como la de la red latinoamericana, que permite a las personas que la integran operar de forma creativa y responsable en el proceso de innovación. Para hacerlo posible, es importante que las organizaciones y redes actualmente activas en el mundo se inspiren en cuatro principios: el de la creación de una gran comunidad innovadora; el de la utilización de formas convivenciales de cooperación y colaboración; el de que la comunicación debe pensarse de forma estratégica y generalizada; y el de que el objetivo final es un conocimiento compartido del Food Design.

Los ejemplos presentados nos permiten reflexionar profundamente sobre cómo definir el futuro perfil del Food Designer y ayudan a delimitar un territorio que aunque hasta ahora

sigue careciendo de extensa atención académica y colaboración entre disciplinas, FORK está iniciando a visibilizar las relaciones entre los ámbitos que participan del Food Design (Diseño, gastronomía, industria e investigación). Los ejemplos mostrados en los diferentes contextos demuestran que es necesario involucrar al mundo académico, a la industria, a la gastronomía y a los diseñadores para que los proyectos de Food Design que se inician a nivel profesional o académico, que son concretos y crean impacto, a la vez que tienen posibilidades de crear un cambio en el sistema alimentario, puedan convertirse en realidad. A nivel académico, la organización trabaja para que el perfil educativo del futuro Food Designer se cree de forma consciente, objetiva y con un sentido agudo de las necesidades reales de nuestros sistemas alimentarios.

2.2. Modelos educativos propuestos y testados por FORK

En el Food Design Festival 2021¹, en la mesa redonda sobre el mundo académico moderada por uno de los

1. El Food Design Festival se fundó en 2019 para promover el valor del diseño y su relación con la comida. Es un festival independiente, plural e internacional y tiene como objetivo convertirse en un punto de encuentro imprescindible dentro del sector agroalimentario y abordar los retos de futuro de la industria de la mano del diseño. El festival reunió a más de 100 participantes con presentaciones y llegó a una audiencia mundial con más de 5000 visitas.

miembros fundadores de FORK, tuvimos la oportunidad de lanzar un cuestionario a los expertos sobre cuál es el perfil del Food Designer, qué hace y cuál es la formación que debe tener. Los expertos sugirieron que el Food Designer debe ser una persona creativa, activa y empática que sea consciente de los problemas del sistema alimentario. Puede trabajar en la industria o en organizaciones privadas y públicas o bien en restaurantes, y trabajar en relación con los alimentos. Sin embargo, a pesar de plantear la necesidad de construir un perfil educativo de los Food Designers, la mayoría de los especialistas dicen que la sociedad no sabe lo que es el Food Design y lo que pretende. Respecto a los parámetros que necesita la industria (Schifferstein, 2016), el Food Designer debe ser un profesional experto en diseño y alimentación capaz de generar un cambio de valor en la cadena alimentaria, mejorar los sistemas alimentarios y generar un sistema sostenible de la economía circular al crear nuevos productos, servicios y experiencias. Para ello, FORK ha creado un reto basado en un formato de aprendizaje educativo a través de dos iniciativas:

1) FORK AWARD MODEL,

2) FORK CHALLENGE MODEL x Design Schools.

2.2.1. FORK AWARD MODEL
FORK se centra en los talentos del

Food Design y con el FORK Award Model pretende apoyar proyectos de Food Design transdisciplinarios, concretos y con impacto para avanzar en la base de conocimientos en sistemas alimentarios y sostenibilidad. El concurso fomenta las ideas de investigación que puedan considerarse pioneras y con potencial para tener un alto impacto en la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aporten innovación.

Se plantea abierto a cualquier persona que tenga un proyecto relacionado con la alimentación, equipos y organizaciones, estudiantes de grado y postgrado, que participen como individuos o como equipo. El FORK Award Model fomenta la participación de equipos de diferentes disciplinas y/o países que deseen combinar sus conocimientos en enfoques innovadores. Tiene distintos formatos pero en este contexto, podemos decir que los objetivos del FORK Award Model son:

1- Crear comunidad de Food Designer y unir a las asociaciones y organizaciones existentes;

2- Animar a los Food Designers a emprender una investigación aplicada en los desafíos que afrontan los sistemas alimentarios;

3- Fomentar la colaboración y las investigaciones basadas en la comunidad y en proyectos concretos;

4- Abrir nuevas áreas de investigación y crear la próxima generación de emprendedores en el campo de la alimentación y el diseño;

5- Promover un análisis exhaustivo y basado en pruebas sobre las preocupaciones actuales en el ámbito de los sistemas alimentarios;

6- Determinar soluciones para mejorar los sistemas alimentarios, la seguridad alimentaria y la vida sana y sostenible.

El FORK Award Model ofrece la oportunidad de poner en marcha propuestas concretas y hacer que nuestro planeta sea más sostenible, proponiendo proyectos reales en las siguientes áreas temáticas (pero sin limitarse a ellas)

- Reducir el desperdicio de alimentos;
- Revisar el almacenamiento de los alimentos
- Eliminación del hambre y garantía de un acceso correcto a los alimentos;
- Promover la agricultura sostenible;
- Promover estilos de vida saludables y reducir la obesidad.
- Promover la dieta sostenible

Aunque irán incrementándose, los formatos aplicados y testados del FORK Award Model son los

especificados a continuación:
EFOOD AWARD: Con el objetivo de encontrar los proyectos y papers más interesantes en el ámbito de Food Design relacionados con la nueva generación de productores, de consumidores, con la innovación y la gastronomía, FORK crea los primeros efood Awards, destacando la calidad académica de los papers presentados y de los proyectos concretos y con impacto que tienen perspectiva y proyección en el mercado.

2.2.2 F.O.R.K. CHALLENGE MODEL

“FORK CHALLENGE for Design Schools. Make your impact through design”: el FORK CHALLENGE for Design Schools es un proyecto que actúa en las escuelas que tienen cursos o clases de Food Design independientemente de la duración de los mismos. Los estudiantes reciben el Challenge en su primera clase, en la que se les hace una introducción al Food Design y se les plantea el reto. Pero ¿cómo funciona el RETO? A partir de los temas propuestos que se citan a continuación, los grupos de estudiantes eligen un tema para desarrollar un producto, un servicio o una experiencia alimentaria. Luego, a lo largo del curso, los alumnos tendrán el seguimiento de los proyectos por parte de los profesores responsables de su institución y una sesión de pitch con los fundadores de FORK. En esta sesión, los alumnos presentan sus trabajos y reciben

feedback para el desarrollo del proyecto. En la presentación final todos los profesores estarán presentes y evaluarán el proyecto acompañados de los fundadores de FORK.

El Challenge se realiza en distintas universidades al mismo tiempo y una vez han terminado todos los cursos oficiales, se realiza una sesión final online en la que los proyectos seleccionados de cada universidad se presentan ante un jurado externo a FORK el cual evalúa los proyectos para designar tres ganadores. En la edición del año lectivo 2021-2022, han participado en el Challenge 3 Design Schools. Los proyectos seleccionados han sido trece pertenecientes a las tres universidades y han trabajado los siguientes temas planteados en efood22: Experiencing and Envisioning Food: Designing For Change Challenge:

1. La próxima generación de consumidores (Alimentación consciente; reducción del desperdicio de alimentos; fomento de la confianza; seguridad alimentaria en el hogar; electrodomésticos de cocina inteligentes; ayudas y tecnologías para la nutrición).

2. Próxima generación de marcas de alimentos (Lista de verificación de la sostenibilidad; nuevos usos de ingredientes antiguos; productos de origen vegetal; etiquetas limpias; marcas honestas; transparencia; alimentos sin envases; aumento

de dietas sostenibles nuevas y equitativas).

3. La próxima generación de restaurantes (Nuevos modelos de negocio; cultivo de nuestros propios alimentos (agricultura de interior, acuicultura), alimentos locales; menús basados en plantas; reducción del desperdicio de alimentos).

4. Próxima generación de productores (nuevos sistemas de cultivo (de interior, acuicultura, insectos, algas...) que reduzcan la pérdida de alimentos y aumenten la eficiencia y las condiciones de trabajo).

Podemos afirmar que la primera edición del Challenge ha concluido con proyectos interesantes que han demostrado a través de los proyectos resultantes que las visiones sobre el Food Design son muy distintas en centro educativo. Es importante tener en cuenta que este tipo de acción colabora en la comprensión global del término Food Design, llenándolo de contenido y es positiva para todos los participantes debido al carácter internacional del evento.

FORK cree firmemente que estos modelos pueden ser compartidos y mejorados a través de una colaboración activa con la Red Latinoamericana de Food Design. Ya desde 2014, LaRed ha participado activamente en la definición de procesos y metodología para la formación en el ámbito del diseño

para la agroalimentación. Con la propuesta de la plataforma de colaboración FDXE.org, se ha creído desde el principio que se necesitan nuevos métodos y estrategias de enseñanza para el Food Design y para crear planes de estudio más cercanos a las demandas del mercado y a las necesidades de los sistemas alimentarios. FORK puede contribuir a enriquecer el trabajo de la red en materia de didáctica y formación, a través de prácticas y proyectos didácticos, pero también ampliando los desafíos a las escuelas de América del Sur y a todos los profesores y grupos de estudiantes que deseen participar. Para que los retos sean retos globales, que resuelvan los problemas a nivel local, pero que tengan un impacto global y sistémico en el mundo.

3. Conclusión

La Bella, la Bestia y FORK ponen en valor el diseño, el rol de la industria alimentaria y la capacidad de FORK para que el Food Design sea una herramienta para poder buscar caminos que nos ayuden a todos a mejorar la sociedad, a apoyar a la industria alimentaria en el cambio que necesitamos y entre todos luchar contra el cambio climático. Los modelos sugeridos por FORK facilitan, la reflexión y la interacción, especialmente cuando se utilizan en escenarios de aprendizaje colaborativo en procesos educativos o con compañeros de la comunidad:

esto mejora la comprensión de lo que significa equilibrar diferentes perspectivas y necesidades, al igual que se necesita en el sistema alimentario.

La experiencia y los comentarios recogidos sobre el modelo de aprendizaje basado en los retos de FORK, destacan cómo los participantes adquirieron conciencia sobre sus propias mentalidades y opiniones, y sobre cómo éstas pueden ayudar a los demás, incluso a los que tienen una opinión diferente sobre el mismo tema. Estos procesos de empatía tienen una importancia fundamental a la hora de debatir sobre la sostenibilidad alimentaria que pueden llevar a que muchas pequeñas acciones generen un gran cambio.

Es de esperar que FORK y LaRed sigan construyendo un universo alrededor del Food design en el que más allá del concepto de espacio, exista la posibilidad de que las personas se comuniquen simultáneamente en contextos globales y locales, en el mismo o en diferentes contextos, en tiempo real o en diferido, en persona o a través de Internet. El conocimiento generalizado y compartido sobre el Food Design debe implicar la puesta en común, la promoción de prácticas y la educación sobre el diseño de sistemas alimentarios más sostenibles con un número cada vez mayor de miembros, y mejor si son de una gran variedad y tienen

diversos formatos de conocimiento. Creemos firmemente que FORK y LaRed podrán crear juntos, a través de diferentes formas de colaboración, un conocimiento compartido sobre Food Design, con el gran propósito de tomar posición frente a los grandes temas de interés actual (accesibilidad y equidad alimentaria, trabajo, prácticas alimentarias e inmigración, cambio climático y políticas económicas generales) aprovechando todos los sistemas de comunicación y educación.

Our Lives, Our Bodies, and Our World. London: Basic Books.

Referencias

- <https://efood2022.com/>
- <https://theforkorganization.com/>
- https://www.youtube.com/channel/UC9_RxsKhP-MWl3I2mqwPajQ
- WFDD 21. Fork. 8.00 am - 11.15 am. Oceania, Asia & Europe.
- Saladino, Dan (2021) Eating to Extinction: The World's Rarest Foods and Why We Need to Save Them. London: Jonathan Cape
- Steel, Carolyn (2021) Sitopia: How Food Can Save the World. London: Vintage
- Wilson, B. (2019) The Way We Eat Now: How the Food Revolution Has Transformed



Reflexiones

Cocina Diversa

Escrito por: Adriana Ríos Monsalve,
info@pisoalto.com.co,
Jhonatan Correa Henao,
plushieshake@gmail.com,
Andrés Felipe Ramírez Arango,
andresramireza@itm.edu.co,
@larousettecafe
Colombia



Resumen

El proyecto La Roussette Taller-Café es un espacio que se piensa constantemente desde las exploraciones afectivas, emocionales y la experimentación material; los conversatorios que se tejen al interior del espacio permiten la co-creación y el apoyo entre pares. Una de las características del espacio es la transdisciplinariedad / transversalidad, esto permite que la convergencia de saberes se convierta en un momento imprescindible para motivar la individualidad, pero en la construcción colectiva, la cual permite analizar y determinar a grandes rasgos los éxitos, los fracasos y las miradas hacia los futuros cercanos y como desde el proyecto podemos crear micro-esferas para entendernos y disfrutar de la diversidad en Santa Fe de Antioquia.

Abstract:

La Roussette Taller-Café is a space that is constantly rethinking itself. From affectionate, emotional and material explorations. The conversations that happen among the members of the collective with friends and visitors allow co-creation among peers. Transdisciplinarity and transversality are some of the characteristics of the space that make the convergence of knowledge an indispensable aspect to boost individual creativity for the sake of the collective. It also helps to analyze and determine which of the successes, failures we can use, which new perspectives we can draw to foresee near futures and how we can create micro spheres to understand and enjoy the diversity that exists in Santa Fe de Antioquia.

Abstrato:

O projeto La Roussette Taller-Café é um espaço que é constantemente pensado por meio de explorações afetivas, emocionais e experimentações materiais; as conversas que são tecidas no espaço permitem a cocriação e o apoio dos pares. Uma das características do espaço é a transdisciplinaridade/transversalidade, isso permite que a convergência de saberes se torne um momento essencial para motivar a individualidade, mas em construção coletiva, que permite analisar e determinar amplamente sucessos,

fracassos e os olhares para o futuro próximo e como a partir do projeto podemos criar microesferas para se entender e desfrutar da diversidade em Santa Fe de Antioquia.

El patrimonio gastronómico es una de tantas líneas que se vierten dentro de las costumbres inmateriales de un lugar específico y por tanto es un elemento de reflejo cultural y un artefacto que es cercano a la comunicación cultural, la cocina implica unos ciclos en constante revisión de la vida rural y de los servicios; de esta manera también puede verse extendido en el desarrollo local y turístico que en su constante interrogación puede ser un recurso en la creación de paisajes diversos en la construcción de ciudades, colectividades y nuevas costumbre

La gastronomía o la culinaria es un símbolo de la localidad y una pequeña muestra del raigambre de una comunidad/ colectivo, que, desde la historia, la naturaleza, la geolocalización puede decirnos cómo se ha construido sociedad en contextos específicos. En Colombia hablar de “comida típica” manifiesta trazos de la identidad y denota una cantidad de conceptos que se ven reflejados en el cultivo, los productos y los platos, además de las formas de servir, de consumir y de experimentar un plato; estas cualidades “nuestras” pero que funcionan de manera diferente en contextos culturales extraños, por la condición de habitualidad o no



estar anclada a una determinada cultura o región, sin el discurso que la acompaña. Es un ejemplo perfecto para conversar sobre la cocina como un reflejo instantáneo de la cultura y de su configuración, es parte del todo en el desarrollo económico y comunitario; por ende, de la vida en sociedad en cualquier lugar del mundo.

En Santa Fe de Antioquia, La Roussette Taller-Café es un colectivo artístico y cultural de base comunitaria que ha construido un espacio que nace un poco antes de la emergencia sanitaria del Covid-19; es una propuesta que pone en tensión la interacción con procesos culinarios, alimentarios de afuera del país con los de adentro y viceversa más las relaciones cocina-cocinero-comensales y experiencias pedagógicas. Con una fijación por estas prácticas La Roussette Taller-Café creó un programa basado en experiencias cerradas (íntimas) que denominó Cocina Diversa y que en el año 2020 migró a la virtualidad con un podcast del mismo nombre.

Este proyecto busca generar espacios para re pensar las formas en las que se hace y se relaciona con la cocina, a través de explorar afectos, emociones y experiencias con materiales que nos permiten conversar desde el interior de la cocina posibilitando una expansión de co-creación entre pares. Nos identifica la transdisciplinariedad / transversalidad, logrando una

unión de saberes que motivan la individualidad en pro de una construcción colectiva y así analizar las experiencias desde el comensal, el cocinero y nosotros como equipo. Es así, como generamos espacios de comprensión individual y colectiva para disfrutar la diversidad de Santa Fe de Antioquia.

El programa Cocina Diversa que responde a los intereses de las personas que hacen parte del colectivo, busca interrogar la cocina como un lugar para la satisfacción, la saciedad, o el gusto estético; y de esta manera pone entredicho las acciones detrás de un plato y discute algunas convenciones como un “plato de comida” o un “menú”. Consideramos la cocina como un sistema de pensamiento en el que converge la dirección, el discurso, la propuesta, el diseño, la comunicación, el espacio (análogo o digital) y las audiencias. Así hemos construido un programa en doble vía que manifiesta las intersecciones entre lo cultural y lo comercial, la experiencia al público, el servicio, los comensales, los cocineros, las matronas, las familias, los amigos, los aficionados, la preparación de los alimentos y las acciones al interior de la cocina en relación al producto material y simbólico que nace de estas interrelaciones. Del mismo modo puede definirse como un espacio de convergencias con los alimentos, su origen, la despensa y las actividades locales en resonancia con el significado de Santa Fe de





Antioquia, un lugar patrimonial y en el que se cruzan diálogos abiertos con el territorio.

Sobre la construcción de este proyecto hemos concebido el alimento como un espacio para interrogar y reflexionar sobre lo que consumimos, el origen y su transformación, estos conceptos han migrado a la reincorporación de alimentos en la despensa cotidiana, en la pregunta por la artesanía alimentaria o por los alimentos en vía de extinción que vienen acompañados de los relatos de las cocinas olvidadas o el imaginario popular alrededor de la agricultura y horticultura ancestral. Hemos discutido sobre la seguridad, sostenibilidad y soberanía alimentaria como componentes que emergen de

las discusiones alrededor de los menús que proponemos y grandes preguntas en el panorama actual en Colombia.

La preservación de recetas o el rescate de los patrimonios familiares en las cocinas locales no solo como instrumento si no como una matriz en el cuidado de la vida y las relaciones cercanas con las personas que habitamos la región. La construcción del concepto de las relaciones alimentarias y alimenticias nos ha permitido esbozar diálogos que apuntan al legado generacional e incluso a las recetas de las abuelas en el cuidado y ahora construimos significados desde el food design como una posibilidad de los alimentos como biomateriales para la creación



de rutas en las prácticas del cuidado planetario. Estas nociones son el anclaje perfecto para las búsquedas del colectivo en materia pedagógica, reflexión antropológica, investigación relacional, teorización y comunicación de proyectos culturales de base comunitaria cuyo principal enfoque es el alimento desde nociones expandidas.

Esta complejidad de discursos, aristas o capas como la llamamos nos permite comprender el significado dentro de las experiencias de memoria colectiva en intercambio con lo “nuestro y lo extraño”, dos acciones que permiten el enriquecimiento de las prácticas en la cocina y que justifica los diálogos que nutren los actores, los perfiles, las conversaciones, los participantes pasivos y las confluencias de discursos al interior de la cocina y en el ejercicio del comer como una metáfora del pensamiento y de la construcción histórica del alimento.

El programa in situ emigró al formato podcast como una manera de interactuar con los públicos que disfrutaron de los espacios, talleres/laboratorios de la Roussette Taller - Café y de alguna manera levantar significados alrededor de la palabra cocina – cocinerxs – comensales. Dicho de otro modo en el espacio hemos encontrado en la pedagogía, la mediación y la educación elementos que aplicados al trabajo colaborativo o asociativo permiten una comprensión de las conversaciones

íntimas y los intercambios de saberes comunitarios participantes y en Santa Fe de Antioquia ocurren estas particularidades que ubican la idea de COCINA como un lugar de posibilidades y como un exponente en los valores agregados de las prácticas artísticas, culturales y comunicativas contemporáneas.

De Matronas a Matronxs:

Un abordaje como aporte a la decolonización de los roles y saberes en las cocinas

Escrito por: Jennifer Marsiglia Pastrana, saboressaberes@fundacionati.org
Klaudia Cárdenas Botero, teoxintle@gmail.com
Colombia



Resumen

A partir de la experiencia aplicada, observación y reflexión de las autoras, el objetivo de este ensayo es narrar una perspectiva del aporte que las matronas realizan en un ámbito que supera el de la cocina; y que desde la campaña nacional bajo el lema del “rescate de las cocinas tradicionales” lxs ha expuestx directa o indirectamente a la “exotización” al no tener en cuenta aspectos como el contexto social, las condiciones de origen, la historia de vida, las relaciones sociales, el papel en familia, en comunidad, los cambios de percepción al hacerlas merecedoras de este reconocimiento a nivel local, así como las amenazas que lxs ponen en riesgo de pérdida y desarraigo cultural. De allí la propuesta a considerar la categoría Matronxs, como una categoría de análisis que puede ser más amplia, que pone la voz de una comunidad en quien le represente, de manera incluyente y visibilizando el trabajo mancomunado de todos aquellos que participan de una labor que es familiar y colectiva en el aseguramiento de los elementos y prácticas requeridas para la obtención, transformación de un producto, la creación de un plato hasta la ejecución de un oficio como el cocinar. Se plantean algunos supuestos o escenarios “soñados” para afrontar las amenazas, los retos globales

actuales, para afrontar la crisis de la seguridad y soberanía alimentaria juntos, en escenarios de comunalidad, con condiciones justas y equitativas, acercando el campo y la ciudad en una relación más horizontal y urgente en estos tiempos de crisis.

Palabras claves: Matronas, matronxs, cocina, gastronomía, soberanía alimentaria, patrimonio alimentario, decolonialismo.

Abstract

From the applied experience, observation and reflection of the authors, the objective of this essay is to narrate a perspective of the contribution that Matronas make in an area that goes beyond the kitchen; and that since the national campaign under the slogan of "rescue traditional kitchens" they have been directly or indirectly exposed to "exoticization" by not taking into account aspects such as the social context, the conditions of origin, the history of life, the social relationships, the role in the family, in the community, as well as the threats that put them at risk of loss and cultural uprooting make them worthy of that local recognition. Hence the proposal to consider the Matronxs category, as a category of analysis that can be broader, that puts the voice of a community in whoever represents it, in an inclusive manner and making visible the joint work of all those who participate in a work that it is familiar and collective in

ensuring the elements and practices required to obtain, transform a product, create a dish, and even carry out a trade such as cooking. Some assumptions or "dream" scenarios are proposed to face the threats, the current global challenges, to face the crisis of food security and sovereignty together, in scenarios of communality, with fair and equitable conditions, bringing the countryside and the city closer in a more horizontal and urgent relationship in these times of postmodern crisis.

Resumo

A partir da experiência aplicada, observação e reflexão das autoras, o objetivo deste ensaio é narrar uma perspectiva da contribuição que as Matronas dão em uma área que vai além da cozinha; e que desde a campanha nacional sob o lema de "resgatar as cozinhas tradicionais" foram expostas direta ou indiretamente à "exotização" por não levarem em conta aspectos como o contexto social, as condições de origem, a história de vida, as relacionamentos, o papel na família, na comunidade, bem como as ameaças que os colocam em risco de perda e desenraizamento cultural os tornam dignos desse reconhecimento local. Daí a proposta de considerar a categoria Matronxs, como uma categoria de análise que pode ser mais ampla, que coloca a voz de uma comunidade em quem a representa, de forma inclusiva e tornando visível

o trabalho conjunto de todos aqueles que participam de um trabalho que é familiar e coletiva na garantia dos elementos e práticas necessárias para obter, transformar um produto, criar um prato e até mesmo realizar um ofício como cozinhar. São propostos alguns pressupostos ou cenários de "sonho" para enfrentar as ameaças, os

desafios globais atuais, para enfrentar a crise de segurança e soberania alimentar juntos, em cenários de comunalidade, com condições justas e equitativas, aproximando o campo e a cidade de forma relação mais horizontal e urgente nestes tempos de crise pós-moderna.



Figura 1. Encuentro en el camino, Sibarco corregimiento de Baraoa Atlántico. Colección RedMatronxs, Corporación Sabores & Saberes 2022.

Siempre han estado allí, con la resistencia de quien sabe que quien no trabaja no come; entre la puja por el uso del espacio público, la dignidad y la subsistencia. De amanecida y al atardecer, alimentan a cientos de vecinos, o transeúntes, quienes se percatan de su labor cuando ya no están. En los callejones, y esquinas de barrios y ciudades, en las plazas de pueblos, desde sus hornillas y ranchos, desarrollan su oficio en las improvisadas cocinas que sus recursos les permiten construir, en maratónicas jornadas de producción en las que han atizado el fuerte temperamento y desconfianza que enmascara los atropellos, exclusión y prejuicios con los que han tenido que luchar siempre. Muchxs han llegado desde lejos, otrxs son recientes en el oficio, algunxs nacieron entre ollas y fogones heredando el puesto de trabajo, la sazón y hasta los clientes.

En Colombia el sujeto “Matrona”¹ se ha popularizado en la jerga del público especializado en los sectores de la cultura, la gastronomía, la restauración, el turismo, y la investigación social; ámbitos donde desde hace una década en el marco de la promulgación de la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y

el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia (Mincultura, 2012) se empiezan a tener en cuenta. Anteriormente las matronas no eran visibles en el campo de estudio de la gastronomía, ni menos de las cocinas tradicionales, pese a ser un término que reciben popularmente las mujeres de avanzada edad, reconocidas como autoridad en su familia y comunidad gracias a sus conocimientos de las cuestiones de la vida, especialmente por su sazón en la cocina; ya que representan una labor que históricamente ha estado al margen del reconocimiento público, del orgullo nacional, y de las oportunidades que puedan brindarles mejor bienestar y acceso económico. A partir de la experiencia aplicada, observación y reflexión, el objetivo de este ensayo es poder narrar diferentes perspectivas del aporte que lxs matronxs realizan en un ámbito que supera el de la cocina y que en las condiciones actuales puede ser reducido al esnobismo al no tener en cuenta aspectos como su contexto de origen, cultural y socioambiental, la historia de vida, las relaciones sociales, el rol en familia y en comunidad así como las diferentes amenazas que lxs ponen en riesgo de pérdida de sus modos de vida y el desarraigo cultural.

Según el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural de Bogotá “los portadores(as) de una manifestación cultural son todas aquellas personas que practican o recrean –de forma consciente- su patrimonio inmaterial,

además, las mismas comunidades o colectivos han reconocido a estas personas como parte esencial para la trasmisión del patrimonio inmaterial. Son llamados también cultores(as) o hacedores(as²).” En este sentido, las matronas sinónimo de portadoras de la tradición se han convertido en Colombia en la pieza fundamental para identificar, conocer, aprender y replicar las cocinas tradicionales hasta hace poco “desconocidas” y “marginadas” del sector gastronómico, siendo quienes ejercen un trabajo silencioso en el país. Buscamos evidenciar además cómo en este propósito de contribuir a un inventario nacional de las cocinas tradicionales se incurre en prácticas “no adecuadas” en distintos espacios donde en ocasiones se presenta a las matronas cómo los baluartes de las cocinas tradicionales, que acompañan a chefs, cocineros e investigadores de mayor reconocimiento en escenarios de índole nacional e internacional, que en su afán de visibilizar les pueden contrariamente desdibujarlx, dado el papel mediático de los roles y estatus en estos contextos, así mismo por convertirse lxs matronxs en el actual y preciado “objeto de estudio” de las cocinas colombianas, sin dimensionar las consecuencias de estas acciones en las dinámicas sociales, el relacionamiento, los roles, modos, y medios de vida de estas personas, por tanto es urgente que repensemos más

2. Consultar: <https://idpc.gov.co/glosario-general-del-pci>

allá de la imagen y representación mediática de lxs matronxs, en cómo les ven en sus comunidades, por qué se escogen a unos y no otrxs, cómo les perciben, cómo les representan, cómo retornan lo aprendido en estos escenarios, cómo se articulan o dividen en su comunidad por estas oportunidades de participación y representación considerando la compleja dinámica social y las brechas de desigualdad en los territorios.

En este texto se hace un primer intento por evidenciar la importancia del rol que desempeñan las matronas en el ámbito sociocultural tomando como estudio de caso los departamentos de Atlántico y Bolívar dado la experiencia de investigación aplicada a lo largo de diez años en diferentes proyectos de investigación, trabajo de campo, diálogos, cocinatorios, encuentros, talleres y construcción colectiva que nos permite considerar la importancia de proponer la acepción del concepto “Matronxs” como una apuesta incluyente, diversa y colectiva que reivindica la voz y acción de todos los aportantes en el escenario que asegura las condiciones para el encuentro e inclusión social desde la cocina, reconociendo ésta como un espacio complejo, integral, dinámico, abierto, comunal, generoso, cargado de significados y de afectos que nos lleva a redefinir etiquetas, como parte del discernimiento de los roles que están marcados al estudiar las cocinas tradicionales y

1. Según la RAE matrón, na: Del lat. matrōna 'madre de familia', 'mujer casada'. 1. m. y f. Persona especialmente autorizada para asistir a las parturientas. 2. f. En las aduanas y oficinas semejantes, mujer encargada de registrar a las personas de su sexo. 3. f. Madre de familia. Consultar: <https://dle.rae.es/matr%C3%B3n>



Figura 2. Matrona en su puesto de venta en el puerto de El Banco, Magdalena
Colección RedMatronxs, Corporación Sabores & Saberes 2022.

que se espera ir nutriendo en distintas dimensiones de estudio, para un mejor análisis y comprensión no solo de este fenómeno, sino también de la comprensión de la diversidad en las cocinas tradicionales latinoamericanas.

El Universo de las Matronas en el Caribe colombiano.

Ya sea por instrucción familiar, una situación de dificultad económica, por desempleo, o al heredar el negocio familiar, en inicio son varias las razones por las que una mujer se dedica a la cocina, todas ellas derivan luego en años de trabajo al pie de

un fogón, hasta considerarse una matrona por su familia y comunidad. Lo cierto es que en esos años de resistencia, preparando alimentos, se configura los criterios centrales para la consideración de su importancia dentro del patrimonio culinario, a saber: “Las cocinas tradicionales son un complejo de conocimientos, usos y técnicas de transformación de los alimentos, pero ante todo son un entramado de relaciones sociales.” (Mincultura, 2012 pp. 24); partiendo de esto nos adentramos en lo que se configura como el centro de valoración de la tradición: las relaciones que se tejen en torno a los sabores que propician la salvaguarda de saberes.

Entender la complejidad de este proceso nos remite a introspectar en nuestra condición humana desde el vientre, donde a temprana edad empezamos a construir nuestra relación inicial con los alimentos, y que se sostendrá hasta la independencia alimenticia. En esta etapa nos nutrimos de aquello que consume y alimenta a nuestra madre (biológica y emocionalmente) y luego nuestra familia (culturalmente); durante el embarazo los nutrientes de los alimentos que las madres incorporan a su sistema pasan al feto en crecimiento a través de la placenta vía sanguínea; esto continuará al nacer vía leche materna al menos hasta los primeros 6 meses de vida. Posterior a esta etapa, los alimentos serán asimilados de acuerdo a las

preparaciones, prácticas y dinámicas que culturalmente se realicen en casa, por lo general vinculado al rol de las mujeres del hogar, y que corresponden a los saberes que ellas han aprendido de sus madres y abuelas de manera sucesiva; así mismo el menú familiar lo determinarán no solo los gustos de los miembros del hogar, sino también las condiciones ambientales, económicas y sociales del entorno familiar donde es fundamental entender el acceso a ciertos recursos que garantizan la alimentación y las dinámicas del medio de vida, que van desde el acceso a la tierra, el agua, las semillas, las herramientas de trabajo, así como la identidad, los conocimientos y la experiencia que le es transmitida generacionalmente.

Sin embargo, por lo general, en países como Colombia si naces niña, explícitamente en los procesos de socialización, educación y modelamiento del comportamiento del individuo casi siempre estará presente la enseñanza de los roles asociados al cuidado y la alimentación familiar (no obstante esto no es excluyente de la condición de ser niño pero de acuerdo al contexto puede variar). Así las cosas, las niñas desde temprano juegan representando escenas del mundo doméstico como el cuidar, alimentar y cocinar. Con el tiempo, lo aprendido en el juego, donde además se interiorizan los roles, particularmente en el Caribe colombiano, se traduce al escenario real y se va incluyendo a las infantes a

medida que crecen en la preparación de alimentos a través de acciones adecuadas a la edad tales como pelar ajos, desvainar legumbres, limpiar el arroz, lavar la loza, recoger semillas, sembrar plantas, limpiar el fogón, lavar platos; mientras los niños se ocupan en actividades relacionadas con la elaboración de tallas en madera y herramientas de trabajo, hacer mandados, ayudar a sembrar, cosechar, moler, manejar animales de cría (forrajeo, cuidado, pastoreo, limpieza y arreglo de corrales), llevar comida a los mayores ó trabajadores, y otras acciones que requieren fuerza tales como recoger leña, traer agua, entre otros, que pueden ser vistos como de gran responsabilidad para las labores de la finca en el contexto rural. Poco a poco, a medida que crecen las niñas, las instrucciones de aprendizaje van incorporando acciones más complejas de conocimiento y de fuerza, que en el ámbito de la acción de cocinar les permite lograr especialización en el manejo de una preparación, con el tiempo de varias preparaciones, pero sobretodo la conjunción de factores para lograr la sazón de preferencia familiar³; aunque todos los casos no son iguales, si el hogar recibe ingresos gracias al trabajo como cocineras de madres o abuelas, y mucho más si estas cuentan con un negocio propio, este tiempo de instrucción se verá más

3. En el relato no se están considerando escenarios de explotación infantil o servidumbre que merecen otro tipo de abordajes.

acelerado. En el juego, los niños y niñas comienzan a vivir experiencias de intercambiar o desempeñar sus roles y de manera espontánea cualquiera de ellos resulta involucrado en la función de cocinar “haciendo”, un aprendizaje que resurge como resolución a distintas necesidades en su edad adulta.

A propósito de lo anterior relatamos la escena entre una cocinera tradicional joven y un niño en un taller de cocina de la Fundación ATI, en el 2018, encuentros generacionales de intercambio de conocimiento de donde surgen conversaciones como la siguiente:

- David, de 8 años, preguntó: “... y usted hace eso (refiriéndose a ser cocinera) ¿por qué quiere o porque no pudo ser otra cosa?...”

- Liceth se detuvo, respiró y respondió: *“Al comienzo uno lo toma como una imposición, o como algo que te toca, pero luego cuando empecé a leer, estudiar y aprender más me di cuenta que esto era lo que me encantaba y me quería dedicar...”*

A la matrona Liceth Fonseca Brochero⁴ la conocimos mientras nos enseñaba a preparar arencas (*Triportheus magdalenae*) en el

4. Matrona, cocinera tradicional de tercera generación, propietaria del restaurante Lichoz Sazón y Tradición en el municipio de Suán, integrante de RedMatronxs del Atlántico.

marco del Inventario de Cocinas Tradicionales de Suán de La Trinidad, municipio al sur del departamento del Atlántico, su pueblo natal, en el que heredó de su abuela y madre el amor por cocinar; cuando David hizo su pregunta cargada de aquellos imaginarios que ponen en riesgo nuestras cocinas, recordamos las múltiples veces que ella nos había contado la rabia que le daba en su infancia el tener que relajar ⁵la carne para el negocio de su abuela y como con los años soñaba estudiar cocina formalmente sin poder hacerlo; es por ello que podríamos proponer que a la edad de David, tanto en niños como niñas, se configura una suerte de valoración o aversión al escenario culinario, toda cuenta que se asocia a momentos de calidad afectiva donde se desarrolla la vocación, o espacios de precariedad u obligación familiar. También existen casos en los que la instrucción en lo doméstico no se realiza, privilegiando la educación formal que en la ruralidad se asume como el poder brindar una mejor condición de vida al que tuvieron los padres como es usualmente afirmado en la frase: “estudie para que tenga una mejor vida que nosotros”, mientras que en las ciudades por lo general la inmediatez y formas de consumo traslada estas responsabilidades

5. Matrona, cocinera tradicional de tercera generación, propietaria del restaurante Lichoz Sazón y Tradición en el municipio de Suán, integrante de RedMatronxs del Atlántico.

en parte o totalmente a terceros (no necesariamente del círculo de la familia) y que pueden estar desconectados de estas labores en el ámbito del hogar.

La matrona en este contexto cultural ha sido entonces una niña, a quien se ha educado explícita o implícitamente en la preparación de alimentos y el cuidado. A la que cuando tiene edad suficiente se le encarga el cuidado del hogar, o apoyo en el negocio familiar, o quien ante un matrimonio o embarazo a temprana edad se le es presionada para hacer de su sazón su medio de vida. Será cuestión de tiempo, dedicación y férrea voluntad, lo necesario para que los sabores, preparaciones, y el quehacer del personaje de la “matrona” se desarrolle y destaque en su comunidad, siendo reconocida socialmente por su aporte y talento para destacar la tradición e identidad local. Históricamente estas matronas fuera de su comunidad, como en las grandes urbes a donde acuden para montar sus negocios o prestar sus servicios en hogares, restaurantes, lugares de cuidado, no han recibido este reconocimiento, y al contrario en lo común no han pasado de ser etiquetadas como “manteca”, “empleada”, “ama de casa” “persona que cocina bien” entre otras denominaciones por medio de las cuales por lo general se encubre ⁶e invisibiliza quienes son, como

6. En la noción del encubrimiento del otro propuesta por Dussel que alude a: “Es el

resultado de un constructo social que ha resistido a través de su trayectoria de vida los retos de la vida en la ruralidad (pobreza, educación, salud, comunicación, acceso al agua, bienes y tierra), desconociendo su valía social y limitando aún más el acceso a otras oportunidades. A razón de esto, el esfuerzo de la matrona se ve motivado porque sus hijos logren la educación y oportunidades que ella no tuvo, que les permitan ser “alguien en la vida”, aun cuando alguno de ellos ya cuente con la vocación para cocinar, en todos los casos conocidos, primero se les impulsará a estudiar algo antes que dedicarse a cualquier labor relacionada con el complejo sistema culinario de los fogones; reside aquí uno de los principales riesgos de nuestras cocinas como lo es la

modo como “desapareció” el Otro, el “indio”; no fue descubierto como Otro, sino como “lo Mismo” ya conocido (el asiático) y sólo re-conocido (negado entonces como Otro): “en-cubierto” (Pp. 37) “América no es descubierta como algo que resiste distinta, como el Otro, sino como la materia a donde se le proyecta “lo Mismo”. No es entonces la “aparición del Otro”, sino la “proyección de lo Mismo”: “encubrimiento” (Pp. 41) “Europa ha constituido a las otras culturas, mundos, personas como ob-jeto: como lo “arrojado” (-jacere) “ante” (-ob) sus ojos. El “cubierto” ha sido “des-cubierto”: ego cogito cogitatum, europeizado, pero inmediatamente “en-cubierto” como Otro. El Otro constituido como lo Mismo. El ego moderno “nace” en esta autoconstitución ante las otras regiones dominadas.” (Pp. 42 - 43). Revisar: Dussel, Enriue. Encubrimiento del Otro. Editorial Abya Yala, 1994. Pp. 11 - 84.

pérdida de los eslabones de la cadena de relevo generacional de hombres y mujeres que aportan a la complejidad de labores especializadas necesarias para la producción, el abastecimiento, la transformación de los alimentos y su concreción en un plato; quedando las matronas cada vez más solitarias en la ejecución de estas labores. La popularización y alusión constante al término de matronas, sin conocer el aporte de matronas, matrones, y matronxs, en estos ámbitos que acuden a la colectividad, el trabajo mancomunado, colaborativo y complementario para mantenerse en el tiempo así como las apreciaciones de su propia percepción quienes no identifican en este oficio de la cocina un proyecto de vida digno de ser seguido ni transmitido. Estos factores y otros, son la sumatoria y la concreción repetitiva de múltiples gestos e imaginarios de exclusión histórica y sociocultural, tal es el caso para hilar delgado en este ejemplo la remembranza del abandono, maltrato e injusticias que en la antigüedad y hasta hace menos de doscientos años se ejecutó con las esclavas encargadas de las cocinas coloniales y republicanas en Colombia.

Todas estas posibles razones, son inseparables del análisis de los roles asumidos, los alimentos, los significados y la relación que se establece de manera particular y contextual de aquello que se cocina para otros y para sí mismxs en una

condición y rol no solo del cuidado sino también de factores que limitan o condicionan las posibilidades de otras alternativas para el bienestar o realización subjetiva como individuo.

Un ejemplo de esto se evidencia en el testimonio de la cocinera tradicional del municipio de Suán, Rosa Elena Palmera⁷, más conocida como Telinda: “... mis hijos ya no quieren que venda más comida, o se molestan cuando la gente viene a comprar 1.000⁸ pesos de sopa; pero cómo voy yo dejar de ayudar a esa muchacha (señala a la cliente con un gesto) si yo sé que sólo tiene eso para alimentar a esos dos peláitos... Si a mí también me ayudaron! y está en mis manos al menos arreglar a mis clientes con un bocaito de comida...” (comunicación personal, 2017)

Otro ejemplo surge como respuesta en cuidado y defensa incluso de la seguridad de la vida; es el caso de las familias campesinas de los Montes de María (Bolívar) uno de los puntos de la geografía nacional con mayores impactos en el marco del conflicto armado por la llegada y violencia desmedida de las AUC (Autodefensas campesinas de Córdoba y Urabá) que en menos de una década (1996-

7. Matrona, cocinera tradicional con más de 40 años de experiencia en los fogones, reconocida en su municipio por la venta de sancocho y arroces.

8. El equivalente a junio de 2022 es de 0,24 dólares.

2003) perpetró 42 masacres contra la población civil en esta región disputada no solo por su riqueza ambiental, sino por la importancia de su ubicación geográfica y conectividad para el tránsito de mercancías y personas desde el interior hacia la Costa Caribe, circunstancias que en el escenario de análisis de roles en la cocina tradicional expone el papel fundamental de los hombres como productores y cuidadores del hogar en medio del conflicto armado. Dado las constantes persecuciones, masacres, despojos, destierros, inseguridad y abandono estatal a los que estas comunidades se vieron sometidas, las familias fueron fragmentadas, disgregadas, separadas, arrasadas, desaparecidas. En este fuerte y duro proceso de descomposición y exterminio social, algunas de ellas se vieron en la necesidad de separarse como respuesta a la amenaza constante y la imperiosa necesidad de proteger la vida, la propiedad de la tierra y sus recursos de subsistencia. Para esto, las familias optaron por enviar a vivir permanentemente a las mujeres y niños en los cascos urbanos, mientras los hombres mayores se encargaron de mediar su estadía entre el casco urbano y la parcela en la ruralidad, de este modo asegurando la permanencia y el trabajo continuo del cuidado de las cosechas, los animales y el aprovechamiento de lo producido para la economía del hogar. En este proceso, los hombres organizados en cuadrillas de trabajo cuidaron de sus vidas y del trabajo en el campo para

sus familias, así mismo durante sus estadías en las parcelas se apropiaron de las labores requeridas para la manutención de la alimentación, haciéndose cargo de las labores de la cocina de forma rutinaria y rotativa entre ellos, la recolección de los productos de la parcela, la preparación, el montaje del fogón, la consecución del agua y la leña, la provisión permanente del café, pelar el recado, arreglar y condimentar la carne, el pescado, en otras ocasiones

las especies de cacería, servir, distribuir y lavar los implementos de cocina entre otras labores se convirtieron en labores cotidianas en esta resistencia frente a la guerra que los asediaba cada día. Arroces, sancochos, sudados, caldos, guisos, motes, sopas, fueron el interludio y pausa para compartir el dolor de las historias de miedo, pérdida y desolación vivida en aquellos momentos. En este proceso de apropiación de roles en el cuidado a través del



Figura 3. Festejo en torno al fogón. Doña Merys enseña la cumbia a los niños. Corregimiento San José del Peñón, San Juan de Nepomuceno. Bolívar Klaudia Cárdenas Botero, 2016.

alimento, las mujeres y los niños empezaron a abandonar la estancia en la parcela, las comodidades de lo urbano (electricidad, agua potable, acceso educativo, comunicaciones, socialización) sumados al miedo fragmentó y rompió por muchos años, la vida en familia y en comunidad en estas ruralidades montemarianas.

Con el paso de este período y la transición a otras condiciones de seguridad (porque la violencia aún es una amenaza), el retorno paulatino comenzó a generarse en la dinámica de la llegada de proyectos sociales y ambientales a la región que buscaban restaurar los ecosistemas y los medios de vida de las personas



Figura 4. Sancocho familiar en Galapa, Atlántico. Colección RedMatronxs Corporación Sabores & Saberes 2022.

(Historias junto al fogón;2016). En este proceso los hombres fueron claves en la recuperación no solo de los ecosistemas sino además en la articulación con las mujeres y los jóvenes para ejecutar sus proyectos productivos y de restauración, asistir a las capacitaciones, realizar intercambios de experiencias, semillas y alimentos, donde la cocina se hizo muy presente como estrategia de comunicación, duelo y reconciliación desde los fogones, que hasta la fecha se mantienen.

Además del cuidado que claramente representa la elaboración de alimentos, hay que puntualizar la labor de protección, educación y contribución cultural que paralelamente se desarrolla en el entorno mientras ocurre el perfeccionamiento de los modos de cocinar entre el aprendiz, maestro, su familia o equipo de trabajo; esta dimensión del universo de las matronas no es tan evidente para ellas mismas, es algo que se asume porque corresponde, porque es la forma como ellas aprendieron, no habiendo consciencia real de que en la transmisión o relevo generacional hay en sí mismo acciones de salvaguarda de la tradición culinaria. En este sentido, las labores de aprender y enseñar las cocinas tradicionales se convierten en procesos de traducción intercultural como lo define Boaventura De Sousa Santos: "...proceso vivo de complejas interacciones entre artefactos heterogéneos, lingüísticos y no

lingüísticos, junto con intercambios que exceden con mucho a las estructuras logo-céntricas o discurso-céntricas" (Sousa Santos, 2018).

Para reflexionar acerca de aquellos aspectos que denotan la resistencia social, cultural y económica que han afrontado las matronas para lograr subsistir y mantener su autoridad en la familia y en sus comunidades, las relaciones que tejen y las pujas que lidian en el día a día, sería preciso dar paso a significar el ser matrona, reconocer que el valor de su labor excede el porcentaje de utilidades, número de seguidores, premios o de invitaciones a eventos multitudinarios; es hacer explícito los aportes sociales, culturales, y económicos de su intervención en la comunidad que reconoce localmente su sabiduría y temple (Foto No. 3); su habilidad para integrar, generar cohesión social, distribuir los alimentos, brindar bienestar en temas de salud y alimentación, fortalecer los valores culturales, es develar los anonimatos impuestos por un sistema que desconoce en ellas el origen de lo que en el paladar se saborea como nuestro.

Ahora en la última década, los discursos e intereses empiezan a transformarse en el panorama actual de la cocina colombiana y esto tiene una incidencia directa en la visibilización de las matronas. De aquellos tiempos en los que lo "propio" es visto como de menor cuantía o valor, se pasa a una

búsqueda inusitada por parte del sector gastronómico y la academia por el rescate de la tradición, los sabores y saberes olvidados; aquello que en otros tiempos incluso no tenía un valor comercial en sus contextos, considerado como "ajeno" pero que hace parte del sistema productivo, cultural y de autoconsumo en las regiones del país, ahora por la iniciativa en voz y acción de terceros adquiere un respaldo, conocimiento e imagen, obteniendo no solo un mayor valor económico sino además ascendencia de "estatus" en su proceso de ser comunicado, transformado, vendido y consumido. Esta situación entre otras, evidencia las condiciones de inequidad y desigualdad que enfrentan las comunidades frente a un sector que es abrumador con su propuesta de divulgación y promoción de la cocina colombiana. No solo se trata de la condición social y de acceso a la información y los conocimientos de las personas, quienes tienen experticias y saberes invaluable, sino de las condiciones y formas de transacción de estos saberes y prácticas en torno a las cuales debemos hacernos cuestionamientos y mejoras para que se contribuya y logre una distribución justa y equitativa de los beneficios sociales y económicos que generan estos procesos en el sector gastronómico.

Esta situación, requiere ahondar en el papel y la labor de lxs matronxs, de modo que no perpetúe condiciones que los exponga o confronte en sus

comunidades. Debemos considerar las maneras y formas de lo que hacemos como investigadores de las cocinas, cómo esto es visto por parte de las comunidades, las expectativas que se abren y no se cumplen, las características propias de un matronx según la cultura, la forma en que lxs perciben sus pares en saberes y prácticas en las localidades, las formas de competencia (en su propia comunidad o respecto a otros foráneos) o de desventaja en términos de acceso a oportunidades, información, estrategias de divulgación respecto a quienes poseen un mayor reconocimiento en estos asuntos como chefs, investigadores sociales, artistas, cocineros de profesión, y hasta de influencers que acuden o actúan como mediadores entre estos dos lenguajes del ámbito de la cocina.

En este proceso por redescubrir lxs matronxs y sus cocinas tradicionales, en los últimos diez años rápidamente las entidades, escuelas de gastronomía, el estado, influencers, chefs e investigadores, medios de comunicación han intensificado su labor, que se refleja en una mayor producción de cartillas, recetarios, artículos de opinión, podcast, bloggers, conversatorios, encuentros, talleres, festivales, campañas que proponen reflexión en torno al alimento. Sin embargo, la inmediatez de estos esfuerzos pueden diluirse si no evaluamos los modos y formas en que se ejecutan estas

acciones en territorios, comunidades, asociaciones y otros contextos, las formas de divulgación y retribución del conocimiento, los modos de hacer seguimiento al impacto social y económico que genera cada acción o proyecto.

A pesar de los múltiples esfuerzos se debe avanzar en procesos metodológicos y diseño de herramientas de investigación conjunta, participativa que incluya estudios previos, diagnósticos, o en profundidad para evaluar de manera

participativa los distintos valores materiales e inmateriales de las cocinas tradicionales, la funcionalidad y valores del alimento, así como la comprensión de los medios de vida, los roles, y funciones en torno a los actores que participan en el proceso productivo y de transformación, de modo que se cuente con adecuada información e insumos para la toma de decisiones, de manera más asertiva y participativa al momento de seleccionar o designar personas como portadorxs, sabedorxs, matronxs.



Figura 5. La primera cosecha en familia. Corregimiento San José del Peñón San Juan de Nepomunuceno, Bolívar Klaudia Cárdenas Botero, 2016.

Los esfuerzos desde el sector gastronómico, académico y cultural en esta campaña del “rescate de las cocinas” cada vez convoca y apoya eventos de mayor envergadura que ponen en el escenario mediático estas cocinas y sus representantes lo que deriva a una búsqueda “afanosa” de nuevos representantes que en momentos son elegidos de manera subjetiva y aleatoria como portadores de tradición. Estos pueden ser seleccionados por el sector gastronómico, mediático e institucional de manera intuitiva ya sea por su desempeño en el arte de cocinar, por el voz a voz de investigadores, comensales, por sus posibilidades de acceso a los medios de difusión en redes sociales, o en los mejores casos por la continuidad y permanencia en sus lugares de resistencia los fogones de las calles, las plazas de mercado, los restaurantes populares o las cocinas de casa. Si no se tiene el cuidado de una comprometida valoración de la complejidad de la ejecución, no creación, de sus platos para llevarlos al escenario de la restauración gastronómica puede abonarse más a la “exotización” y “estratificación económica” de los mismos que a la auténtica demostración del valor de la cultura, el origen, la historia, los procesos, las relaciones que se tejen y cuecen en la cultura de un pueblo. La connotación de los matronxs y su rol en las cocinas tradicionales permite ir más allá de la participación o reconocimiento a individuos

o personas, y pone en valor el reconocimiento de la función y rol de distintos actores detrás del alimento, visibiliza los valores y dinámicas relacionadas con las cocinas del hogar, la calle, la plaza de mercado, el trabajo en la parcela, la carga de emociones, las contribuciones y trascendencias, la respuesta al desarraigo, la vida en cotidianidad, la festividad, la ritualidad, el paso de esas cocinas del cuidado y autoconsumo a unas cocinas que venden y proyectan la imagen de unos individuos (portadores, matronas, cocineros), en un lugar (restaurante, negocio, evento), de una familia, localidad, una región, un país propia o ajena.

Ante el panorama anterior y considerando la complejidad intrínseca de lo material e inmaterial de las cocinas tradicionales, proponemos la consideración de la acepción de Matronxs, como un llamado urgente por incluir y visibilizar el trabajo mancomunado de todos aquellos que participan de una labor que se desarrolla de quehaceres colectivos, familiares y vivos como lo son los de recolectar, capturar, sembrar, cosechar, transformar y conservar productos que sirven a la alimentación en espacios que trascienden el ámbito de la cocina tales como los distintos ecosistemas del bosque, los humedales, la selva, el desierto, los páramos y sus espacios de uso del monte, el río, la parcela, la huerta en una articulación de prácticas, saberes y oficios de manera

especializada concatenadamente contribuyen al logro de un proceso de creación y ejecución de un plato, donde todxs son parte fundamental en su mantenimiento y la conservación de la tradición.

La cocina tradicional como otros, es un oficio de integración, de coordinación, donde todos ponen y todos comen. Individualizar el oficio a personas de manera segmentada y fragmentada implica desconocer los esfuerzos de quien prepara el suelo para la siembra, selecciona y cuida las semillas, realiza la cosecha, recoge leña, limpia la roza, trae el agua, elabora utensilios, prepara los alimentos, los distribuye, entre otras

actividades necesarias y especializadas que se ejecutan a nivel de género y generación en la concreción de un plato, lo cual en sí mismo en el detalle de la labor podría ser objeto de otro ensayo.

Matronxs una apuesta por el reconocimiento de los saberes y prácticas colectivas en las cocinas tradicionales.

Proponemos el acepción de Matronxs como una manera de reconocer que el resultado obtenido en la preparación de un plato proviene del esfuerzo de múltiples manos, saberes y experiencias, todas ellas diversas, que son necesarias para asegurar la



Figura 6. Abuelo alimentando a su nieto. Comunidad Santa Clara Corregimiento el Salado, Carmen de Bolívar. Bolívar. Klaudia Cárdenas Botero, 2016.

pervivencia de la tradición e identidad de un pueblo y que la pérdida o amenaza de cualquiera de sus partes desencadena efectos considerables en la desintegración de un grupo familiar, una comunidad o incluso los modos de vida de un pueblo.

La cocina guarda una estrecha relación con los paisajes y ecosistemas donde se mantienen, recolectan y cultivan sus ingredientes. Asegurar el mantenimiento de una parcela requiere del trabajo mancomunado y el esfuerzo colectivo de un grupo familiar, una comunidad o un pueblo, enmarcado en un contexto cultural donde las tradiciones y prácticas culturales soportan el engranaje de la vida cotidiana y que encuentra manifestaciones en la ritualidad y la festividad, donde la comida es la concreción de una de tantas dimensiones de la cultura.

A la narrativa de las cocinas tradicionales o populares como escenarios de dominio femenino, se contraponen la realidad en la que todxs participan de la producción de alimentos y donde también se invierten los roles. Cuenta de ello es la especialización de las labores en la producción de alimentos que se evidencia en las cocinas del Caribe colombiano en los roles del molenderx, vendedx, fogonerx o quienes supervisan los fogones en los cocinatorios; invitamos con esta propuesta a releer la historia reconociendo que los cazadores

no eran únicamente del género masculino; cuestionar las nociones de lo doméstico a lo que se ha limitado la acción femenina - mientras las cocinas profesionales se narran en masculino - y, reconocer además el interesante espectro y complejidad de las labores del cuidado, así como de la diversidad de otras identidades de género que en las últimas décadas han empezado a buscar un lugar de reconocimiento y de expresión de su sentir de la diversidad encontrado en la cocina un escenario de manifestación y creación más seguro para la realización y concreción de proyectos de vida que socialmente resultan problemáticos para un status quo en una sociedad como la nuestra.

Matronxs en el ámbito de las cocinas tradicionales se propone como una categoría incluyente, de reconocimiento a la diversidad de medios de vida, saberes y experiencias; es una invitación a narrar y conocer la pluralidad de las cocinas, la singularidad del sazón, y lo colectivo de la recreación de la tradición; es el cuestionamiento a la homogeneización, a la estandarización de la gestión del patrimonio, así como un reclamo al ocultamiento de las desigualdades.

Matronxs es una invitación a preguntarnos a fondo por las dinámicas cotidianas y sociales en comunidad, por los valores socioculturales que se esconden tras la selección y conservación de un

producto, de la agrobiodiversidad, de las relaciones sociales, Matronxs es un llamado a la integración y participación igualitaria y equitativa entre cocineros de tradición, expertos chefs, cocineros, investigadores creando soluciones por un bien común, que cuida y alimenta a todos sin distinción de género, sexo, religión, condición social en un país que promueve la diversidad biológica, étnica y cultural.

Frente a los actuales retos que ponen en crisis el mundo global, entre esto los efectos del cambio climático, el aumento de las inundaciones, los periodos de sequía, la pérdida de biodiversidad, el aumento del hambre, la escasez y limitación de acceso al agua potable, la pérdida de los suelos, el acceso a la tierra etc, la noción de Matronxs es un llamado urgente al trabajo conjunto en las ruralidades y las urbes, generando mayor oportunidad en las localidades, actuando frente el rescate de los saberes, los oficios, las experiencias, la innovación, la tecnología, la comunicación apropiada según los contextos (la familia, la escuela, la comunidad, la organización, los colectivos etc), de manera más consciente y responsable tanto en la selección, producción, como en la transformación, consumo y desecho de la vida que cultivamos más allá de la individualización de prácticas y saberes en las cocinas, es una apuesta por el reconocimiento de lo comunal en la cocina y la apropiación social del

significado del buen vivir y el bienestar repensando el alimento con productos limpios, buenas prácticas, además de afectos y emociones.

Una mirada a la Receta del Patrimonio

En Colombia, hoy las cocinas tradicionales se reconocen como parte del patrimonio cultural inmaterial de la nación, son el centro del discurso en torno al posicionamiento turístico de país, los procesos de patrimonialización están a la orden del día con manuales para su desarrollo; y sin embargo poco ha cambiado la vida de una hacedora de arepa de huevo⁹ en la vía de La Cordialidad en el departamento del Atlántico en los últimos 30 años, lo mismo que las formas de producción campesina, o la infraestructura de aquellas fondas que en los pueblos expenden lo más representativo de una comunidad. En contraste, recientemente la sociedad colombiana, celebró el galardón otorgado a Leonor Espinosa como la mejor chef femenina del mundo¹⁰. Tal disparidad no es novedad “Livio fechó el declive de Roma a partir del momento en que los banquetes comenzaron a ser más elaborados. “Y

9. Patrimonio inmaterial del municipio de Luruaco en el departamento del Atlántico, que cuenta con plan especial de salvaguarda (PES) para su preservación.

10. Premio otorgado por The World's 50 Best Restaurant 2022 sponsored por Nude Glass. Mayo 2022.

fue entonces cuando el cocinero, que antes tenía la categoría del más bajo de los esclavos, empezó a adquirir prestigio, y lo que antes había sido servidumbre acabó considerándose un arte¹¹.” Los cocineros se convirtieron en artistas o “intérpretes” (Fernández Armesto, 2009 Pp. 182) sin embargo la figura de cocinero o cocinera popular y el de la matrona, seguirá, en contra de la afirmación de Fernández Armesto, asociada a la servidumbre ante el vertiginoso auge de la figura del chef o jefe de cocina que personifica el rol de quien “rescata los sabores olvidados”, transmite a la ciudadanía de manera más directa y en un plato lo que cuentan “los paisajes recónditos del país”, y reinterpreta los productos y alimentos hasta “elearlos” a un nivel de exclusividad, poder, y prestigio bajo la premisa de un discurso que alienta por valorar, mostrar, contar, exponer, dignificar lo nuestro.

Esto no es nuevo, los procesos de patrimonialización se complementan con la forma como los gustos europeos se han impuesto desde el inicio del encuentro de los mundos, en esencia no por ser mejores, sino porque han contado con el poder para transformar según su estilo de vida las formas de los grupos oprimidos como los indígenas y esclavos africanos, en consecuencia en Colombia, se ha

11. Del autor Gowers, E. 1993. *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*. Oxford University Press, Oxford pp. 51

asimilado cierta “preferencia” por los alimentos que representan un estatus social semejante al de las élites que predominan en el contexto criollo y que se separan del común del resto de la población, aun cuando esto se haya elevado a la categoría de patrimonio culinario.

Así las cosas, pese a que en una comunidad se reconozca un saber culinario particular por ejemplo el proceso de elaboración de butifarras, y que este se eleve a patrimonio cultural del departamento del Atlántico, sea comercializado en las calles y esquinas del mismo, seguirá sin ser relevante para los entes administradores locales hasta cuando un chef no se interese y lo incluya en la carta de su restaurante, en talleres online, o en presentaciones y eventos al que sea invitado para que las butifarras¹² empiecen a ser de interés. “Desde el comienzo del mestizaje culinario la dieta americana estuvo claramente diferenciada según la clase social. Los españoles atendían las costumbres de la península: refinamiento y gula entre los miembros de la cohorte y la nobleza; sobriedad y a menudo privaciones y hambre entre las clases medias y los pobres.” (Morales, 2017. Pp. 29) Poco interesan entonces, los cientos de familias que garantizan la existencia y conservación en el tiempo de dicho patrimonio y que

12. Patrimonio inmaterial del municipio de Soledad, que cuenta con plan especial de salvaguarda (PES) para su preservación.

sean el símbolo de una población; los esfuerzos institucionales se enfocan en cómo puede éste producto o alimento “elevarse de categoría” y así poder ser mejor percibido, apreciado, aceptado entre los finos paladares de los comensales foráneos al contexto local, como comenta el fallecido Germán Patiño Ossa¹³, quien fuera el director académico de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia BBCTC¹⁴, en cuyo texto introductorio contenido en el tomo XVI titulado Manual Introductorio a la Biblioteca Básica de las Cocinas Tradicionales de Colombia, a propósito de la figura de Kendon Macdonald¹⁵, ilustra de

13. Escritor, poeta, gestor cultural y columnista colombiano encargado del texto introductorio de la colección BBCTC. Autor del libro Fogón de Negros Cocina y Cultura en una Región Latinoamericana que retoma la novela fundacional María de Jorge Isaacs que conforma el Tomo VIII de la BBCTC. Creador del festival Petronio Álvarez desarrollado anualmente en la ciudad de Cali. Falleció en 2015.

14. Colección compuesta por 17 tomos, 1.300 recetas y 400 fotografías producida en 2012 por el Ministerio de Cultura de Colombia que recopila la producción investigativa en torno a las cocinas regionales “cuyo aporte no siempre fue suficientemente valorado” en palabras de la exministra Mariana Garcés Córdoba, y que constituye la base de la política pública dedicada a la alimentación y cocinas tradicionales del país.

15. Escocés que llegó a Colombia a finales de los años 80’s como docente de inglés, rápidamente se convertiría en crítico y periodista gastronómico, fue el referente de cocina criolla de las élites y políticos de la capital de los que gozó de aprecio. Falleció en 2008 en la ciudad de Cali a razón de una

inigualable manera el punto álgido de la discusión en torno a los referentes de valoración de lo que se come, y quienes lo comen:

“Desde luego, también debe saberse que las élites sociales y políticas colombianas, y en especial las de la capital de la república, son en extremo provincianas y sufren de una antigua tara cultural que aún las ronda: todo lo extranjero es mejor, sobre todo si procede de Europa y Estados Unidos. Y en materia de cocina el asunto, como veremos, es aún más grave.

Así, poco ha importado que los autores que conforman esta colección hubieran escrito, décadas atrás, profundos y bien documentados estudios sobre nuestras cocinas y que existiera una tradición de investigación culinaria que se remonta a la época de la colonia. Nada de eso contaba, lo único que valía la pena eran las “novísimas” ideas que expresaba un periodista empírico adornado con un sonoro apellido escocés.” (Pp. 12)

El alimento ha sido un marcador social determinado por quienes ostentan el poder económico, político, y social, quienes definen modos de reconocimiento de acuerdo a sus particulares gustos, los cuales tienden a ser imitados por el resto de la población como una especie de ilusión de pertenencia a las altas esferas; sin embargo resultan

afección cardíaca.

un instrumento de doble uso que garantiza reconocimiento y a la vez que exclusión.

Desde la implementación de la Política Pública para el Conocimiento, Salvaguardia, y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales en 2012, ciertamente el

discurso cambió. Pasamos de chef y restauranteros centrados en las cocinas internacionales, a la adhesión de lo nacional representado por productos locales introducidos con técnicas profesionales en las cartas o menús. Se pasó a las tarimas de eventos donde el chef o investigador social actuaba como “traductor” acompañando al



Figura 7. Presentación de la matrona Liceth Fonseca de Suan Atlántico en feria gastronómica. Colección RedMatronxs, Corporación Sabores & Saberes 2021.

“portador (a) de la tradición” para que se pudiera comprender el universo de aquello que cocinaba; también aumentaron los medios de difusión interesados por lo local, y con ello las convocatorias y financiamientos en búsqueda de la salvaguarda de la tradición que llevó a publicaciones especializadas a las que poco acceso tienen los pueblos o los “sujetos de estudio” y que no les representan mayor beneficio o retribución individual o colectiva, quienes continúan trabajando para poder comer. Como lo indica Fernández Armesto:

“El consumo ostentoso genera prestigio, en parte sencillamente porque es ostentoso, pero también porque resulta útil. La mesa del hombre rico forma parte de la maquinaria de distribución de la riqueza. Su demanda atrae el suministro y con sus sobras se alimentan los pobres. [...] las cadenas de distribución de alimentos son ataduras sociales: crean relaciones de dependencia, sofocan revoluciones y mantienen a las distintas clases de clientes en el lugar que les corresponde. (2009. Pp.165)

En años recientes con el boom de las redes sociales, la figura de los influenciadores gastronómicos o foodies contribuyó a maximizar estas dinámicas, pero en todas ellas las matronxs han permanecido al margen, posicionándose tan sólo como parte del paisaje, conocedores

locales expertos que son consultados para entrevistas, notas y producciones audiovisuales, donde se recrea esa vida que guarda la tradición, que al parecer se quisiera denotar como estática en el tiempo, pero que al final retornan al olvido, una vez se obtiene lo que de ellos se requiere, en muchos casos sin recibir retribución o crédito alguno.

Escenarios posibles

Para que los matronxs empiecen a aparecer en escena se requiere un “...proceso vivo que hay que llevar a cabo tanto con argumentos como con los sentimientos que derivan de compartir y diferir en una axiología del cuidado.” (De Sousa, 2018. Pp. 264), debido a la frágil situación de los matronxs y de sus condiciones actuales a nivel social, económico, a pesar de tantos esfuerzos individuales o institucionales en los últimos años, que se evidenció y recrudeció con la llegada de la pandemia en el año 2020 en cuyo momento los matronxs en las ruralidades e incluso en las ciudades, sostuvieron la vida desde sus lugares de origen, evidenciando la importancia del cuidado de las familias, la capacidad de organización para la provisión de alimentos en sus comunidades, la innovación y fortaleza de sus estrategias de adaptación social y ambiental para que aún en pandemia fueran quienes no dejaron de cultivar ni apagar sus fogones, aún sin contar con cocinas forradas en acero inoxidable, renombre y espacio publicitario, cocinando

donde pudieron; conscientes ante la crisis de su rol social y cultural antes que económico, de la importancia de su labor. Un ejemplo de esto son las historias del número de escuelas, casas de cultura, bibliotecas, iglesias y mejoras estructurales de los pueblos que se han conseguido gracias a la

venta de productos como empanadas, pasteles, bollos, dulces, sancochos, organizados en bazares, festivales y mercados comunitarios; por lo que se requiere entonces en palabras de De Sousa “un trabajo de mediación y negociación” (2018. Pp. 275)



Figura 8. Familia productora de sancocho de guandú en Sibarco, Baranoa Atlántico. Colección RedMatronxs Corporación Sabores & Saberes 2022.

Las consideraciones utilitarias e imaginarios colonialistas de quienes lideran las entidades gubernamentales quienes en algunos casos enuncian afirmaciones como: “...*hoy contamos con las empleadas domésticas que pueden cocinar las recetas. Mi hija desde Miami tiene que llamar a nuestra empleada para hacer una torta de plátano, pero en el futuro no contaremos con ellas, pero si con el libro donde estarán las recetas*¹⁶” deben ser transformadas, pues la dominación ciertamente se manifiesta en sutil desestimación de lo popular, sobre las nociones de alta cocina imperantes en el relato de lo culinario, de lo gastronómico para ser más precisas. En estos relatos no reposan exaltaciones a la resistencia, a las creativas formas como indígenas y esclavizados sostuvieron sus gustos pese a la dominación y a los miserables modos de vida impuestos, o los modos en los que el cuerpo fue prodigioso transporte que garantizó el ocultamiento de semillas, en los que la amalgama de productos con virtuosa técnica se experimentó como vívida libertad; modos en los que la tierra parió sabores propios que se obligaron a desaparecer hasta sentirse extraños; así como tampoco los matronxs aparecen en escena en la actualidad, a menos que se configuren como exóticos adornos del patrimonio,

16. Nota personal de la justificación que la líder del proceso expone en reunión del equipo del proyecto a razón de la edición de la publicación Atlántico Sabe Rico.

olvidados fuera de las cámaras y eventos.

Si a la humanidad se dotó de tal condición, entre otras cosas al cocinar los alimentos, es el lenguaje, otro rasgo de humanidad, al que le corresponde ser testigo de quienes han dado de comer. Al respecto, merece esfuerzo reconocer que sólo una parte de la historia se ha contado, la que más ha convenido, no siempre a quienes hacen de la cocina una tradición o parte de la identidad, pues resultan ser ellos adornos accesorios del modo apreciativo en la que se ha educado el paladar del que la historia puede dar cuenta, si la buscamos entre quienes hacían de lo poco lo extraordinario que hoy degustamos como tradición, como todos aquellos que permanecen anónimos para los intereses de quienes ostentan de reconocimiento y poder, y a quienes no se les permite acceder al mismo, pero que a fuerza de oralidad se mantienen vigentes, como lo afirma Bedoya Morales hace que “Las recetas de la ya sólida cocina cartagenera no quedaron consignadas en libro de cocina alguno a causa del desconocimiento de la escritura por parte de la mayoría de la población; se grabaron en la memoria colectiva y fueron transmitidas oralmente de madres a hijas, especialmente entre las sirvientas negras.” (2010. Pp. 215)

Para terminar, planteamos algunos supuestos o escenarios “soñados” para afrontar las crisis juntos, en comunalidad, en condiciones justas

y equitativas al menos acercando el campo y la ciudad en una relación más horizontal, de diálogo y de transformación social desde el cuidado del alimento, la resistencia en los fogones y el cuidado de la vida:

1. Que las aulas de cocina académica cuenten con la asistencia y capacitación de matronxs que inspiren a las nuevas generaciones de cocineros del país, para que de esta forma la cocina colombiana impartida en programas de cocina sea sacada de la burbuja de la receta, e invite a ese futuro sector a conocer el uso de un pilón, rallador o meniadador no sólo desde lo técnico, sino también desde lo simbólico e histórico de las formas de vida.

2. Que los premios de cocina reconocidos vuelquen su mirada a los espacios de las cocinas de las resistencias, en los hogares, las comunidades, los comederos de esquina, los anafes al pie de la carretera sin la obligatoriedad de las intermediaciones de traductores cocineros estudiados de modo que resalte otras formas de comunicar, expresarse, manifestarse, con sus tiempos y sus pausas; así mismo apoyadas en reconocer en los jóvenes herederos de tradición la socialización de las identidades aprendidas, generacionalmente.

3. Que juntemos los esfuerzos para construir un sistema que logre que las amas de casa también puedan

tener su cocina llena de productos saludables cultivados localmente¹⁷, que promuevan el conocimiento del origen de los alimentos, aplicando mejores prácticas de uso, aprovechamiento, conservación, reducir la pérdida y mejorar el reciclaje de alimentos para el sostenimiento de los ecosistemas, garantizando la diversidad, variedad y riqueza en las mesas.

4. Trabajar interinstitucional y colectivamente desde los gremios y la ciudadanía por el diseño de estrategias que brinden el reconocimiento social y económico al aporte de las comunidades locales al mantenimiento y cuidado de la vida desde sus parcelas y entornos, así como dinamizar el mantenimiento de las relaciones con el alimento y su vínculo con las periferias y sus dinámicas en las ciudades.

5. Que el currículo de educación básica incluya una verdadera educación física y alimentaria que entre otras incluye prácticas de salud, prevención y autocuidado tales como saber alimentarse, conocer las plantas medicinales del entorno, leer etiquetados, aplicar la ciencia, la biología, las matemáticas, la historia, la literatura en el aprendizaje y apropiación de la naturaleza, hasta otras aplicaciones como lavarse

17. Hubiésemos querido abordar más el tema de los cultivos, de cómo se configura el consumo y las ciudadanías sostenibles sin embargo esperamos que sea objeto de otro ensayo.

las manos, cocinar y disfrutar los alimentos.

6. Que los escenarios de la calle, la esquina, el parque, los patios, los frentes de la casa sean los lugares que convocan, organizan y atienden la generación de conocimiento, de prácticas agroecológicas, culinarias y del cuidado que pongan en reflexión a todos acerca de la situación actual en los territorios, que las acciones y movilizaciones desde las cocinas contribuyan al fortalecimiento de la gobernanza, la soberanía alimentaria, la reflexión sobre los medios de vida, la autonomía, la acción participativa y de base para la transformación en los territorios, de modo que las cocinas tradicionales sean una alternativa para buscar soluciones en el origen, dialogando junto al fogón, rescatando la parcela biodiversa, la despensa alimentaria, participando de las dinámicas económicas que nutran y alimenten de manera digna y justa a todos, construyendo procesos sociales co-creados y fortalecidos para afrontar en condiciones de respeto, diálogo, diversidad, equidad, igualdad e inclusión los retos que acarrea contribuir y construir un inventario nacional de las cocinas tradicionales de Colombia.

7. Que el Estado y los entes gubernamentales invierta en los territorios en el fortalecimiento de las capacidades y los procesos organizativos que giran en torno a las cocinas tradicionales para que

sean incorporados en sus planes de desarrollo municipales, en sus agendas culturales, de promoción del turismo, como el potencial del desarrollo social y económico que dinamiza y moviliza a las comunidades de forma activa para recuperar su identidad, sus prácticas, construir su propio concepto de desarrollo y buen vivir, cuidando sus ecosistemas y sus parcelas con recursos e ingresos que les permita continuar sosteniendo la vida en las urbes.

8. Fortalecer en las regiones el aporte en la construcción de un inventario nacional de cocinas tradicionales, para dar rostro a esos sabores en estrategias que se traduzcan en alternativas de trabajo tales como el turismo local, recorridos patrimoniales, guanzas locales, festivales tradicionales donde se dignifique y retribuya de manera justa y equitativa la participación de las matronas, dando cada vez mayor participación en estos escenarios a diferentes matronas, de modo que se promueva la diversidad de saberes como orgullo e identidad de los pueblos o comunidades.

9. Que en medio de las disparidades e inequidades existentes, se insista en la gran oportunidad para el sector de la restauración gastronómica y la academia de repensar que al tomar, recrear o investigar un plato de una región, comunidad, familia en particular ésta acción deberá siempre acercarse a los otros, comensales propios o foráneos, no solo al plato,

sino a sus productos, a la historia que cuenta tras su consecución y logro, que permita a aquellos que están fuera de sus territorios poder acercarse a sus restaurantes para deleitarse fuera del hogar de esos sabores entrañables que los mantienen culturalmente vivos y comprometidos con sus lugares de origen, que dichos platos considerados como de cocina tradicional permitan sentar en una misma mesa los distintos estratos de la clase social, contando el valor de estos alimentos como productos de arraigo no solo en la ruralidad sino en las urbes, que sostienen la soberanía alimentaria y la economía de la mayoría de las familias de este país y cuyo mejor acceso en precio, calidad y contenido aporta directamente a su mantenimiento y preservación no solo en la cotidianidad de nuestra cultura, sino también en su conservación en los ecosistemas y sistemas productivos donde se encuentren los diferentes ingredientes.

10. Que la academia en este sentido, se comprometa igualmente a investigar, aprender y documentar de forma participativa, co-creada, integral y cercana a las comunidades locales su patrimonio cultural y alimentario, generando una mayor divulgación, no solo en textos académicos o recetarios que recaen en el reconocimiento de chefs o investigadores, sino en verdaderos procesos que involucren el diálogo, la reflexión, la experimentación significativa de estas cocinas y la apropiación social de las

mismas; donde se avive el fuego, el espíritu que mantiene el corazón, la identidad de los pueblos a partir de la tradición oral, la gestualidad, la ritualidad, la cotidianidad que permite su mantenimiento, adaptación y trascendencia a lo largo de los tiempos para las generaciones presentes y ojalá futuras; donde la información que se genere de los procesos de investigación sea asequible no sólo a las comunidades e instituciones que la respaldan, sino además a todos los públicos interesados en su promoción y divulgación pues lo que no se conoce no se conserva, lo que no se conserva no se usa, lo que no se usa desaparece.

Hoy la cocina se escribe, se lee, se disfruta en pantallas, pero cada vez alude menos al acto vivo y recreado de cocinar, se saborea desde el desinterés que esconde la lucha por la subsistencia. Hoy entre personalidades y egos, la cocina, la que se reconoce con valor, afronta el riesgo de unas cuantas individualidades a quienes no les interesa que todos coman. Hoy la historia de la cocina es llamada a pronunciarse, con el ímpetu de los datos, los relatos y la visión panorámica de los intereses de unos y otros, afrontando aún la realidad de las participaciones invisibilizadas de campesinos, indígenas, afroes, negros, raizales, migrantes en lo que hoy se constituye como nuestro patrimonio culinario.

Hoy la cocina en Colombia debe ser un acto cada vez más vivo, dinámico, recreado y participativo, sin embargo, se enfrenta al reto de visibilizarse y buscar un lugar frente a las acciones y eventos que buscan cada vez mayor protagonismo en pantallas y eventos gourmet, por fuera de los contextos sociales y donde los protagonistas son otros que actúan de manera más individualista que como salvaguardas del patrimonio alimentario, y quienes desde sus intereses buscan dar a conocer "la piedra filosofal de la cocina colombiana", con poco o nulo interés en generar beneficios justos y retribución equitativa a los problemas sociales y ambientales que actualmente afrontan las comunidades en el país, acentuando de manera silenciosa otras brechas económicas en contextos urbanos donde el valor de un plato considerado de tradición o popular, es considerado como de menor presentación, aspecto no agradable o en síntesis de poco valor estético¹⁸ bajo la consideración subjetiva de requerir ser transformado o adaptado, para darle no solo un estatus económico sino también de clase social.

En contraste existe, igualmente otro naciente y joven sector de la gastronomía colombiana en proceso de resistencia, conformado por personas de distintas profesiones que desde una mirada interdisciplinaria

18. Ver: <https://www.espaciosvecinos.com/rastros/nueva-cocina-colombiana/>

e integral busca poner en valor los ingredientes que representan la amplia agrobiodiversidad alimentaria del país, prácticas culturales y ambientales asociadas, pero sobretodo a las gentes y sus conocimientos; interesados en dar a conocer los medios de vida locales, las problemáticas que pueden comunicarse a través de la experiencia con un plato, así como fortalecer cada vez más el intercambio y la reflexión en torno al patrimonio alimentario, la identidad, la cultura y la búsqueda de bienestar para los productores y matronxs.

Para concluir, hacer historia de las cocinas, debería pasar por el tamiz de develar las identidades, las culturas, sus aportes y resonancias. Escribir sobre las cocinas es un imperativo que debe narrar aquella oralidad mantenida en el tiempo, que hoy enfrenta la extinción del encuentro como escenario espontáneo de desarrollo. Hacer hoy cocina debería partir del reconocimiento, del origen, así como de las formas, de la diversidad y la singularidad de los gustos de acuerdo a las pertenencias y las limitaciones en el acceso a los alimentos a nivel poblacional. Hacer cocina hoy debería poner en manifiesto y en primer lugar el propósito de dar de comer a todos, educar más en prosumidores y consumidores responsables que no desperdicien toneladas de alimento mientras a pocos kilómetros otros, duermen si probar el alimento o mueren de inanición, en contraste con

el esnobismo presumible en redes y pantallas.

Estudiar las cocinas hoy debería dejar de ser un tema de aparentes banalidades, para reconocerse como un ejercicio urgente, de solidaridad, de construcción colectiva y de inusitado realismo cotidiano, en un país que cada vez toma mayor protagonismo en las agendas ambientales y sociales globales. Empezar por reconocer e incluir el concepto de matronxs en nuestros imaginarios, es solo un primer paso para continuar avanzando en entendernos y aceptarnos en la diversidad, la pluralidad, la complejidad y la integralidad de lo que somos como un todo, la comprensión y apropiación responsable del rol que desempeñamos no solo como cocineros e investigadores sino también como ciudadanos en este objetivo común del acceso a los alimentos sanos, limpios, propios, abundantes, diversos, conectados con nuestro origen y el mundo emocional, con responsabilidad para su producción y consumo sostenible, y que a 10 años de la promulgación de la Política para el Conocimiento, Salvaguarda y Fomento de las Cocinas Tradicionales en Colombia (Ministerio de Cultura, 2012) nos deja un próspero camino para evaluar, rediseñar, disoñar, aunar esfuerzos y aprendizajes que posicionan la función política, ambiental, social y económica de las cocinas en las agendas regionales, nacionales e internacionales donde

se discute y se debaten los retos de la nueva normalidad y la crisis global que nos convoca y de la cual somos responsables para afrontar los retos de la nueva década del 2030, porque estamos convencidas que la fuerza de la boca modifica los pueblos y paisajes.

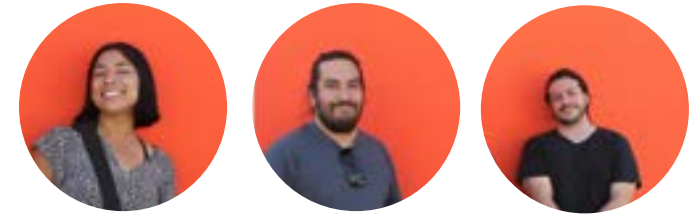
Referencias

- Bedoya Morales, Enrique. (2010) *Fogón Caribe La Historia de La Gastronomía del Caribe Colombiano. La Iguana Ciega.* Colombia.
- De Sousa Santos, Boaventura. (2018). *Justicia entre Saberes, capítulo 8: la traducción intercultural.* Ediciones Morata, SL. Pp. 263-287.
- Dussel, Enrique. (1994) *Encubrimiento del Otro.* Editorial Abya Yala.
- Fernández Armesto, Felipe. 2009. *Historia de la Comida: Alimentos, Cocina y Civilización.* Tusquets editores. España.
- Cárdenas B. Klaudia & Consuegra, Cristina. *Historias junto al fogón. Patrimonio Natural fondo para la Naturaleza, USAID.* Bogotá. 2016. En:<https://es.scribd.com/document/315702755/Historias-Junto-al-Fogon>
- Mincultura (2012). *Tomo XVI Manual introductorio a la biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia.* Ministerio de Cultura. Bogotá.
- Mincultura, (2012). *Tomo XVII Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.* Ministerio de Cultura. Bogotá
- Morales, Enrique. (2017). *Capítulo I El Binde Atlanticense: Tres Piedras, Tres Etnias.* Libro Atlántico Sabe Rico. Gobernación del Atlántico. Editores Nomos S.A. Barranquilla Pp. 15 – 40

Biografías Alimentarias:

Una mirada diversa para reconocer territorio, ingredientes e identidades

Escrito por: Carolina Gutiérrez Sánchez, Investigación y Gestora (UABC-Ensenada Creativa);
Adrián Macías Díaz, Productor Audiovisual (UABC);
Marco Antonio Meza León, Productor de Sonido (UABC).
gutierrez.carolina96@uabc.edu.mx
Mexico



Resumen

El estudio de la alimentación permite tener un abanico amplio de enfoques y perspectivas reunidas para analizar y trabajar sobre paradigmas complejos relacionados a ella. Hoy en día, se ha documentado un despertar global sobre cómo era y cómo ha sido nuestra alimentación tras una pandemia inesperada, es así, que surge una necesidad de conectar con los orígenes, los procesos y la naturaleza de los alimentos. Biografías alimentarias, es un proyecto de investigación audiovisual que trata de visibilizar y decodificar desde la creatividad, las memorias y bondades de los territorios a través de los ingredientes propios de un entorno alimentario determinado y las narrativa de las personas detrás de ellos; esta narrativa explora saberes de las personas que han creado un fuerte vínculo de vida sobre ingredientes identitarios. Partimos de que un ingrediente puede generar miles de historias, como los alimentos base, los cuales, unifican a las culturas pero se diferencian por las prácticas, transformaciones de los entornos e historias creadas alrededor de estos alimentos base. Para documentar estos ingredientes-territorio y saberes partimos sobre un enfoque de investigación cualitativo desde la diversidad de distintas miradas-saberes-disciplinas (trans conocimientos)

para conjugar saberes con un objetivo común...transmitir y hacer sentir los alimentos que son parte del patrimonio natural y gastronómico. El resultado son tres cápsulas documentales que se sitúan en tres entornos alimentarios diferentes, con personajes que han heredado la tradición cultural de los pueblos originarios de Baja California.

Abstract

The study of food allows a wide range of approaches and perspectives to be brought together to analyze and work on complex paradigms related to it. Today, a global awakening has been documented about what our food was and has been like after an unexpected pandemic, thus, a need arises to connect with the origins, processes and nature of food. Food biographies, is an audiovisual research project that tries to visualize and decode from creativity, the memories and benefits of the territories through the ingredients of a specific food environment and the narrative of the people behind them; This narrative explores the knowledge of people who have created a strong bond of life on identity ingredients. We start from the fact that an ingredient can generate thousands of stories, such as basic foods, which unify cultures but are differentiated by practices, transformations of environments and stories created around these basic foods. To document these ingredients-territory and knowledge, we start from

a qualitative research approach from the diversity of different perspectives-knowledge-disciplines (trans-knowledge) to combine knowledge with a common goal...transmit and make people feel the foods that are part of the heritage. natural and gastronomic. The result is three documentary capsules that are set in three different food environments, with characters that have inherited the cultural tradition of the native peoples of Baja California.

Abstrato

O estudo da alimentação permite reunir uma ampla gama de abordagens e perspectivas para analisar e trabalhar paradigmas complexos relacionados a ela. Hoje, foi documentado um despertar global sobre como era e tem sido nossa alimentação após uma pandemia inesperada, assim, surge a necessidade de se conectar com as origens, processos e natureza dos alimentos. Food biografias, é um projeto de pesquisa audiovisual que tenta visualizar e decodificar a partir da criatividade, as memórias e benefícios dos territórios através dos ingredientes de um ambiente alimentar específico e a narrativa das pessoas por trás deles; Esta narrativa explora o conhecimento de pessoas que criaram um forte vínculo de vida a partir de ingredientes identitários. Partimos do fato de que um ingrediente pode gerar milhares de histórias, como alimentos básicos, que unificam culturas, mas se diferenciam

por práticas, transformações de ambientes e histórias criadas em torno desses alimentos básicos. Para documentar esses ingredientes-território e saberes, partimos de uma abordagem de pesquisa qualitativa a partir da diversidade de diferentes perspectivas-saber-disciplinas (trans-conhecimento) para combinar o conhecimento com um objetivo comum... parte do patrimônio natural e gastronômico. O resultado são três cápsulas documentais ambientadas em três ambientes gastronômicos diferentes, com personagens que herdaram a tradição cultural dos povos nativos da Baixa Califórnia.

1. Cocinando ideas para explorar las biografías alimentarias.

A través de estas páginas narraremos el proceso creativo y el re pensar sobre un proyecto que incluye distintos productos, una investigación académica, una serie documental y canales de difusión mediante el uso de redes sociales. El objetivo es explorar la diversidad ecosistémica y alimentaria, contada a través de recolectores, cazadores, agricultores y pescadores de Baja California. El resultado integrado son tres cápsulas documentales que presentan las biografías alimentarias de Yanet, Rigo y Amelia quienes han heredado la tradición gastronómica de sus antepasados yumanos, cada uno es un retrato de las tradiciones vivas sobre la alimentación del noroeste mexicano,

y refleja la relación que existe entre los recursos naturales que les rodean, la recolección de ingredientes y cómo utilizan sus saberes para preparar y compartir platillos únicos.

El proyecto surge a partir de una investigación que explora los sistemas alimentarios tradicionales vigentes de la región de Baja California. De aquí se identifican personas, contextos, paisajes idóneos que retratan territorios vistos desde las relaciones con los otros que los rodean y que conectan a través del alimento. En esta identificación se enfatizó la necesidad de darle voz a las personas con saberes magníficos sobre los ingredientes y los territorios en una región caracterizada por grandes flujos migratorios, paisajes diversos y una visión pluri diversa sobre la identidad culinaria.

A lo largo del extenso daremos voz a las fases sobre este proyecto en una propuesta integradora de reflexión. En la segunda parte iniciamos el diálogo sobre la investigación académica, misma que es la base para la generación creativa de Biografías Alimentarias. La tercera parte, exploramos la relación del lente y la narrativa, el paisaje vivo descrito a través de las imágenes, los momentos y cada movimiento para servir la mesa. Para la cuarta parte, nos acercaremos a los paisajes mediante el recorrido sonoro de lo que ocurre en los espacios, las voces y los sonidos.

2. Pensar en las biografías alimentarias: cultura, naturaleza, paisajes y memorias

Detrás de cada alimento hay un trabajo, una enseñanza, hay una temporalidad, una forma de vida, hay un montón de factores que deberíamos tener en cuenta. En este recorrido dentro de la investigación sobre la alimentación de mi territorio, he caído en cuenta

que no hay espacio que integre más disciplinas como el de la cocina, es un espacio que en sus procesos requiere integrar conocimientos en botánica, química, diseño, cultura, biología, comunicación, medicina, antropología, psicología, economía, entre otros. De la cocina entendida como espacio surgen memorias, valores, resistencia, poder y amor, elementos que conjugados representan el lado cultural de nuestra humanidad.



Figura 1. Proceso de reflexividad de la biografía alimentaria como un canal de conexión entre la naturaleza y la cultura.

Aunado a lo cultural de la comida, está lo biográfico, lo hablado que nos distingue pero también nos une, esto implica lo que para unos significa comida. Es de ahí que parte la investigación de identificar a aquellos saberes sobre ingredientes que están presentes en ecosistemas muy particulares de la región, tal vez algunos de estos únicos, propios de

especies endémicas, pero que también se atañen a prácticas culinarias que dan identidad, unidad y sentido de pertenencia con el paisaje alimentario. Cada persona tiene un saber único sobre su construcción histórica alrededor del alimento, en este proyecto se busca dar voz a aquellas personas identificadas a través de la investigación. Esto como

una forma de poner sobre la mesa y potencializar el mensaje del tema de la alimentación, lo tradicional ligado con los ecosistemas y su relevancia en un mundo de ingredientes rápidos, degradación ambiental e inequidades.

Ahora bien, en la investigación cualitativa, se colectan biografías sobre los alimentos tradicionales y cotidianos, como elemento para valorar la cultura, naturaleza y memorias. Estas biografías surgen de narrativas que nos regalan códigos implícitos en el discurso sobre los orígenes, formas de manejar alimentos silvestres-cultivados, los modos de vida en contextos rurales, formas de procesamiento y consumo. En la cocina se realiza mayormente el procesamiento y consumo, espacios que nos dieron apertura a observar y convivir. Es importante destacar, que al ser un espacio íntimo pero también colectivo, las relaciones y la apertura surgen del trabajo de campo previo de la investigación (2016-2019), la confianza y empatía establecida con cocineras y cocineros.

A título personal, concibo que la comida es un vínculo a través del lenguaje, de los otros, de la tierra y entorno (paisaje). Aunado a lo creativo, a lo cultural de la comida, está lo biográfico, lo que para uno es la comida, lo que para otro fue y lo que para los que vienen no será. Cuando pensamos en la frase somos lo que comemos, debemos pensar también en lo que comieron aquellos

con los que he crecido, con los que he convivido, y en los paisajes en los que he crecido o estado. Sin duda, hay una relación entre la comida y el paisaje, el paisaje concebido desde aquello que nos rodea, una palabra que viene de la geografía pero que si lo integramos a lo alimentario, nos transporta a aquellos sistemas entrelazados entre la naturaleza, las condiciones locales que interactúan en la producción de alimentos (Egberg, 2011). Pero también un paisaje alimentario se acerca a aquellos entornos industrializados y globalizados donde la comida viaja a otras partes del mundo y es desconocida en su origen.

En sí la comida como paisaje nos puede acercar o alejar de nuestro territorio, nos acerca a comprender la biodiversidad que existe en el sistema alimentario local o tradicional, o nos aleja del mismo. Entonces, ¿por qué hablar de biografías, que importancia tienen en el contexto actual globalizado, rápido y en el que todo mundo está contando historias? la respuesta nos acerca a recordar la lentitud aplicada la cocina, la contemplación, a la gran diversidad de contextos alimentarios alrededor de procesos e ingredientes, a retomar la naturaleza como base primaria de la vida contada en las anécdotas del pasado, puesto que hoy vivimos en un mundo virtual lleno de historias que se deslizan rápidamente, que minuto a minuto invaden la pantalla, ahora pasamos del fast food al fast food view.

Desde la concepción más austera a la más compleja, una biografía remite a la narrativa de una persona en torno a su historia y los sucesos relevantes impregnados en la memoria. Las biografías aparecen como una herramienta metodológica de la ciencias humanas y sociales para documentar aquello que se sabe y las vivencias alrededor de la persona (Valero, 2016). El término no se percibe desde una concepción individualista, sino más bien, desde una percepción identitaria y adjudicada a colectivizar en un ecosistema natural y alimentario. Sin duda, no hay práctica humana más creativa que cocinar, cocinar exige, investigación, sostiene nuestra materialidad, nos permite transformarnos como especie, gestiona la salud, congrega tradición y saberes de diferentes culturas, favorece a la convivencia, en su diversidad biológica acumula un gran potencial creativo que se presenta en saberes narrados en el pasado y en el ahora, y todo esto, es una biografía alimentaria.

Pensar en el proceso de documentación en la cocina

Esta primera parte de cápsulas de biografías alimentarias comprende las narrativas de personas con la herencia cultural yumana, la cultura originaria de la región. La observación, la entrevista y participación fueron instrumentos clave para reconocer aquellos códigos dentro del diálogo que permitan determinar los

elementos del paisaje que son parte de una alimentación tradicional propia. Los antiguos Yumanos de la región se caracterizaban por ser semi nómadas, cazadores-recolectores-pescadores, y esto resulta interesante pues a diferencia de otras culturas como las mesoamericanas al sur de México, ellos incorporaron la agricultura de manera tardía en los procesos de secularización (XVIII-XIX). Desarrollaron grandes sabidurías sobre los entornos inhóspitos del territorio, y ahora algunos conocimientos siguen vigentes en las generaciones presentes.

Este proceso de caracterización de diversos entornos muy particulares dio pie a pensar en los alimentos propios de los diferentes ecosistemas alimentarios que se pueden abordar en la región, partiendo de los entornos de la costa (pacífico norte) costa (alto golfo de California), valles (Guadalupe, OjosNegros, Santo Tomas), Sierras (Juárez y San Pedro Martir), y el desierto (Figura 2). En nuestro territorio el rancho es un elemento vinculante, pues se encuentran en cualquier entornos naturales de la región, como un espacio habitacional-natural de producción familiar, ganadería, huerta y de creatividad.

Para estas primeras cápsulas se colaboró con tres familias, en diferentes entornos ecosistémicos y con diferentes ingredientes. Primer en valle, un encinar en donde se encuentra una comunidad Kumiai, y donde se abrió la puerta para

documentar la elaboración de un ingrediente de temporada de abril-mayo, la mostaza (*Brassica nigra*), colectada y preparada por una reconocida artesana y cocinera. El segundo escenario, requirió subir a la montaña en la parte serrana, para encontrarnos con un vaquero quien gusta de la caza, las tradiciones

heredadas por su abuela y la colecta del piñón. Después viajamos al desierto, pasando de un estado a otro para encontrarnos con una gran artesana Cucapá quien nos llevó al río en el que creció y que da alimento a su comunidad, pero que ahora es zona de conflicto.



Figura 2. Elementos de las biografías alimentarias de acuerdo al contexto regional.

En el proceso de documentación para la preparación de los alimentos se tuvieron que contemplar las temporadas de los alimentos silvestres, además de las cosechas, de ahí ubicar uno o dos ingredientes/preparaciones protagónicas, y quienes tienen conocimiento vinculado a esos elementos. Una vez determinado en donde, cuando, con quien y que se va a documentar, se pasó a desarrollar las siguientes cuatro fases previas:

- Primero. Hacer visitas previas para socializar el proyecto con cocineras(ros) y sondear interés.
- Segundo. Trabajo colaborativo, para generación de ideas, se plantean características del espacio, ingrediente y cultura para pensar en un guión de entrevista y generar una estructura de la dinámica.
- Tercero. Ya en la visita focalizada, preguntar si se permite grabación de voz e imagen en el proceso de elaboración, y pedir autorización de su uso sin fines lucrativos para efectos del proyecto.
- Cuarto. Documentación visual, sonora y dialógica tres elementos que se traducen a paisajes esenciales de las biografías, descritos más adelante.

3. Documentar la comida mediante el paisaje visual (Adrián)

Hacer una serie audiovisual fuera de las grandes plataformas de streaming

Escogimos hacer una serie para tener la oportunidad de llevar al espectador a conocer a los personajes, sus reflexiones, sus espacios y su memoria de forma más íntima. Es un formato poco común fuera de las plataformas de streaming, pero tomando en cuenta que la forma en que podíamos difundirlo es mediante las redes sociales buscamos lograr lo anterior descrito pero también atraer la atención del espectador. Además, cada episodio funciona por sí mismo de manera independiente y puede ser compartido de esa manera. Los episodios tienen un visionado libre y la interacción con el público se da de manera personal, nosotros manejamos las redes sociales del proyecto.

Los personajes son personas

Para trabajar en una pieza biográfica, es decir una narración de la vida es necesario crear una complicidad con la persona que tuvo la confianza de compartir su espacio, entorno familiar, su trabajo y testimonio. En este sentido, fue fundamental establecer de manera clara nuestra búsqueda y de igual manera que la persona que protagoniza establezca lo que nos quiere y puede compartir. A partir

de esos acuerdos nosotros tenemos un compromiso muy importante con los personajes y la forma en que fueron representados mediante el lenguaje audiovisual, es decir el tipo de ángulos, encuadres, colores, forma en que fueron iluminados, las acciones que serían o no grabadas, etc. Las personas con las que trabajamos fueron muy generosas con lo que nos compartieron.

Contemplar los paisajes

Desde el punto de vista fotográfico, un paisaje sería la reunión de distintos elementos relacionados a un espacio determinado que quedan delimitados por un campo visual o encuadre. Podemos observar en conjunto la vegetación de un lugar, la composición de ciertas rocas, el

acomodo de ciertas casas, un grupo de personas transitando de un espacio a otro, cómo los personajes se desplazan entre distintos espacios, etc. Pero hay también elementos implícitos que se construyen por ejemplo si hace calor o frío mediante la tonalidad de colores, la estación del año por estado de algunas hojas de árboles, la lejanía que tienen los lugares respecto a la ciudad, etc. Casi todo fue rodado con iluminación natural, de acuerdo a las bondades que otorga el sol pero también otras fuentes como el fuego. De acuerdo a la posición del sol los colores de las plantas varían por los efectos de translucidez, refracción de luz y otras condiciones lumínicas que nos otorga el espacio.

En ese sentido, los paisajes son un elemento fundamental para construir



Figura 1. Contemplar la salida del sol, la iluminación y la naturaleza. Foto: Adrian Macias, 2020

una continuidad en la primera temporada de la serie. En los primeros tres capítulos podemos ver cómo varían los paisajes entre sí, se plantea que cada capítulo es un viaje por distintos ecosistemas: valle, sierra, desierto y por eso es importante verlos en cierto orden, hay entonces un tránsito de oeste a este en la parte norte de Baja California.

A través de los paisajes podemos también contemplar distintos elementos, buscamos que el espectador se sienta allí. Los paisajes fueron registrados con teleobjetivos, en planos cerrados que uno tras otro, de manera fragmentada cobran sentido a través del montaje. Así el espectador visita a los personajes en su entorno.

Cronología de la preparación de alimento

No es una preparación de receta como estamos acostumbrados a ver en las series de streaming, buscamos en cada proceso ver las manos y las herramientas que se utilizan para por ejemplo, lograr la textura de la masa con la que se hacen tortillas de harina, la forma en que se exprime la mostaza y cómo se mide la cantidad de humedad que debe tener, la paciencia para limpiar el trigo con un colador y un soplido con la boca que hace que las cáscaras de la semilla que se desprenden vuelan por el viento hasta caer al suelo y se vuelve comida para las gallinas que hay en el rancho.



Figura 2. Limpiar el trigo para elaboración de platillos tradicionales para la comunidad.



Figura 3. Preparación de receta tradicional de pescado lisa, endémico del bajo delta del Río Colorado

El lenguaje audiovisual permite solo ver y escuchar, pero las imágenes por los referentes culturales que tenemos nos permiten mediante su significado también oler, sentir y saborear. El momento que todos esperamos es cuando la comida está lista, se sirve y se comparte.

4. Documentar la comida mediante el paisaje sonoro (Marco)

La exploración sensorial en esta serie documental ha sido uno de los rasgos principales. La idea de entablar una conversación entre los interlocutores y la serie a través de la imagen, los personajes, los paisajes,

sus historias y platillos, son necesarias para acercarnos a una experiencia más completa; conectar con lo que se ve, pero también con lo que se escucha, y es aquí en donde el sonido toma un papel fundamental en la realización de nuestro trabajo.

Espacios y sonoridad

El concepto de paisaje sonoro, un término acuñado por el compositor musical y profesor canadiense Raymond Murray Schafer, se puede entender como la sucesión de ruidos que entretienen el ambiente sonoro de un espacio o lugar determinado.

En el caso de Biografías alimentarias, desde un inicio nos preocupamos por representar la basta riqueza sonora de los entornos naturales, espacios de interacción, de convivencia, y acción de los personajes de la serie que permitan “retratar” la sonoridad que les rodea: el ‘burbujear’ característico del agua en una olla que ha llegado a temperaturas muy altas; el crujir constante de la leña que es abrazada por el fuego; los golpes sobre el suelo de piñones que caen desde las alturas de un pino agitado; el correr del río mientras se prepara una balsa para salir a pescar, son claros ejemplos de los sonidos que acompañan la cocina de Amelia, Yanet y Rigoberto.

La huella sonora

Para lograr el registro sonoro de la serie, se esbozaron aquellos sonidos representativos de cada lugar, una especie de lista que permitiera visualizar la creación de lo que sería el lienzo sonoro de la producción. Esto favoreció a reflexionar sobre cómo se podría capturar la complejidad sinfónica de los paisajes que visitamos y respetar, en mayor medida, aquello que pudiese figurar como sonidos ‘propios’ del sitio, a lo que R. M. Schafer denomina keynote o huella sonora, estas pueden ser: el danzar del viento con las hojas de los árboles, el galope y relinchar de un caballo, los

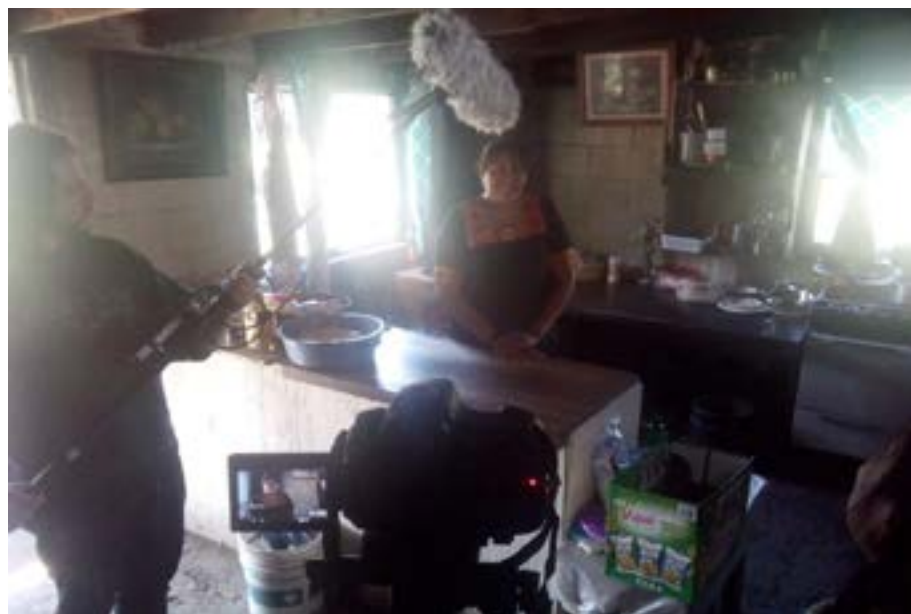


Figura 4. Acompañamiento de cocinera en elaboración de platillo tradicional, proceso de captura de sonidos de la cocina y escucha de sentires sobre sus alimentos.

animales que juegan dentro de su corral, las semillas que al momento de lavarlas chocan entre sí, etc.

En este proceso de conciliar al sonido como una herramienta expresiva, sugerente, narradora, pero principalmente comunicativa, encontramos que no existía mejor forma de lograrlo que la que nos sugería el mismo lugar. Silencios cautivadores que remiten a una tranquilidad inigualable, se contrastan con el ensordecedor bullicio de la ciudad al momento de llegar a nuestros hogares. Las principales notas al aire eran orquestadas por el ir y venir de encinares que visten el extenso territorio del Valle, las aves que sigilosamente sobrevuelan las montañas rocosas y pinos de la sierra, y un sin fin de insectos quisquillosos enamorados del brillo que refleja el agua del Río Hardy; sonidos que envuelven una profunda e inquietante diversidad de vida, del cual, nuestros oídos urbanizados cada vez se enajenan más.

Escuchar es sentir

La función del sonido no se limita únicamente en sincronizar las acciones visuales con el fenómeno acústico que éstas provocan. La presencia del sonido en cada escenario busca evocar a las emociones, reflexiones, anhelos, recuerdos, y sentires que muestran los personajes al estar en contacto con su entorno. Un tratamiento sutil de los rincones emocionales que se dejan

escuchar en cada palabra, en cada risa, en una voz quebrada o incluso en un suspiro: la alegría de Rigo al entonar uno de los populares cantos de su comunidad mientras recolecta piñón, “El pino bailador”, sugiere gratitud ante la naturaleza por permitirle una vez más ser parte de esta ancestral tradición. Las carcajadas de Yanet al recordar sus intentos fallidos por cocinarle a su tío, deja entre ver una peculiar satisfacción a una práctica que fue dominando con el tiempo. El pausar reflexivo de Amelia al conversar con nosotros, denotan a una persona elocuente que piensa con quietud las palabras que relatan su historia.

Melodías de los personajes

La música fue compuesta y producida por Andrés Luna, desde su residencia en Monterrey, Nuevo León. Él no conocía a los protagonistas de las historias, los conoció a través de los primeros cortes de trabajo de edición y por algunas referencias que le contaba. En conjunto fuimos definiendo el leit motiv (es una melodía o idea fundamental de una composición musical) de cada personaje. Dado que cada capítulo era protagonizado por una cocinera, cada pieza contenía un leitmotiv distinto.

Se escogieron sonidos instrumentales principalmente en guitarras, una cítara que es un instrumento tradicional hindú y algunos aditamentos digitales como samplers, distorsiones de pedales y sintetizadores. La música

fue utilizada en todos los episodios en la misma estructura, aparece música al principio y al final principalmente, y en algunas secuencias que evocan acciones concretas o transiciones entre temas.

5. Lo que resultó, lo que creamos, con lo que nos quedamos

Uno de los resultados más presentes es la observación de que el comunicar en espacios colectivos una forma de alimentación o un ingrediente puede mover fibras que siembran semillas de curiosidad para diseñar nuevas oportunidades en el revalorar el sistema alimentario local o tradicional, así como los paisajes locales y los seres que ahí habitan. La biografía que se circunscribe en las relaciones naturales y culturas de ciertos alimentos puede evocar a toda una generación, localidad o región. Una de las intenciones es que este material sea usado para difundir el patrimonio gastronómico y natural, como una forma de reconocer a la gente que habita el territorio y los ingredientes que forman parte del paisaje natural de la región.

Este proyecto ha sido presentado en distintos espacios culturales, universidades, espacios comunitarios, congresos virtuales de ciencias sociales, coloquios, cines comunitarios etc. Durante más de un año, luego de la proyección de los episodios hemos tenido la oportunidad de conversar con espectadores de manera virtual

y presencial, esto nos ha traído conversaciones, intercambios de perspectiva, motivación, inspiración que nos impulsa a seguir creando y tejiendo redes con otros actores y conocer otros territorios. Pensar el alimento y las diversas formas de verlo, es algo que nos acerca a la convergencia y diversidad de pensamientos.

Canal divulgativo:

<https://www.youtube.com/channel/UCTlhX4TbsU1I4QdmXvObf2A>

Referencias

- Valero Pie, A. (2016). Biografía, historia e identidad: una propuesta y un ejemplo. *Desacatos*, (50), 52-69. Recuperado en 14 de marzo de 2022, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-050X2016000100052&lng=es&tlng=es.
- Egberg, B. M. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Journal perspectives on public health*.
- Schafer, Murray R. (1979). El mundo del sonido, los sonidos del mundo. *El correo: una ventana abierta al mundo* (XXIX), 4-8. Unesco.
- https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000074828_spa

Materializaciones de valores culturales migrantes en el diseño de comida

Escrito por: Yénika Castillo Muñoz;
hello@yenika-castillo.com
México/Suecia



Resumen:

En este artículo, reflexiono acerca de los rasgos identitarios de las personas que migramos, y cómo se materializan en la comida que creamos y compartimos en nuestros países de residencia. Las reflexiones provienen de dos ramas de investigación: Diseño y migración, con dos proyectos definidos con personas migrantes (jóvenes afganos en Suecia y mujeres latinoamericanas en el mundo); y experimentaciones con food design, en las que el objetivo fue materializar valores culturales y provocar interacciones lúdicas a través de la comida.

En el artículo, reflexiono sobre ingredientes y su inherente cualidad migrante, pero también sus distintas cualidades estéticas y formales que permiten experimentar desde el diseño, con sus asociaciones simbólicas, culturales y contextuales. La comida, es, pues, un vivo y cambiante reflejo de nuestros rasgos culturales e identitarios que se adaptan y transforman al migrar.

Palabras clave:

Diseño de interacción; food design; diseño y migración

Abstract:

In this article, I reflect about how the identity traits of people that migrate materialise in food that we create and share in our countries of residence. These thoughts come from two research areas: Design and migration, concretely from two projects carried out with migrant persons (young Afghan asylum seekers in Sweden and Latin American women living in diverse countries); and experiments with food design, in which the goal was to materialise cultural values and provoke ludic interactions with food and eating.

In the article, I reflect about ingredients and their inherent migrant quality, as well as their distinct aesthetic and formal qualities that allow the experimentation from a designerly stance, with their symbolic, cultural and contextual associations. Hence, food is a living reflect of our cultural and identitarian traits that adapt and transform when migrating.

Keywords:

Interaction design; food design; design and migration

Abstrato

Nesse artigo eu reflito sobre como os traços identitários de pessoas que migram se materializam nos pratos que criamos e comemos nos

nossos países de residência. Essas reflexões provêm de duas áreas de pesquisa: Design e Migração. Mais especificamente, provêm de dois projetos desenvolvidos com pessoas que migraram (jovens Afegãos em busca de asilo na Suécia e mulheres Latino-americanas vivendo em diversos países); e de experimento com Design de alimentos, no qual o objetivo foi de materializar traços culturais e provocar interações lúdicas com a comida e com o ato de se alimentar.

No artigo, eu reflito sobre os ingredientes e suas qualidades inerentes de migração, tal qual com suas distintas propriedades estéticas e formais que permitem à experimentação através de um ângulo de design com suas associações simbólicas, culturais e contextuais. Desta forma, o alimento é uma reflexão viva de nossos traços identitários e culturais que se transformam e adaptam quando migramos.

Palavras chave

Design de interação, design de alimentos, design e migração.

El presente artículo pretende compartir reflexiones en torno a las cualidades formales de los alimentos y la manera en que materializan valores y formas de ser en el mundo. Concretamente, de aspectos y valores como personas migrantes y en

diáspora.

La migración y la diáspora son fenómenos informados por el orden global y colonial. En los últimos años, ha sido un esfuerzo personal el integrar estos temas en mi práctica de diseño, también desde mi propia vivencia de migración y diáspora. El camino hasta llegar a experimentar con estos temas en el Food design ha sido casi fortuito, aunque como temas, la comensalidad como práctica cotidiana y la estructura sistemática en la demanda, consumo, producción y desecho de alimentos han estado siempre presente. La comida, la migración y la sustentabilidad, entonces, intersectados y vistos desde un lente de diseño pluriversal, nos ofrecen varios espacios en donde es necesaria la reflexión y práctica consciente.

Iniciando el camino: Explorando perspectivas migrantes y diaspóricas en el diseño de interacciones

Mi propia experiencia como latinoamericana que ha migrado a Europa, en la que he podido observar las relaciones que se establecen con personas, espacios, memorias y valores en el proceso de diáspora, me llevó a querer investigar cómo ha sido este proceso con más personas, desde el punto de vista del Diseño, cuestionando también el orden hegemónico del mundo y del rol del(la) diseñador(x). A fin de contextualizar el contenido del artículo, me gustaría compartir

brevemente sobre este trabajo: En dos proyectos concretos, durante la maestría en diseño de interacción en la Universidad de Malmö, Suecia, se abordaron estas temáticas con personas de origen migrante, en donde la comida emergió como una de las materializaciones más poderosas de memorias, anhelos, valores e interacciones que se buscan recrear en la diáspora.

El primer proyecto, Storytelling for intercultural dialogue: Experience design with unaccompanied minors from Afghanistan, 2018 (Narraciones e historias para diálogos interculturales: Diseñando experiencias con menores no acompañados de Afganistán) un grupo de solicitantes de asilo provenientes de Afganistán, menores de 20 años de edad, participaron en un proceso de codiseño para generar una experiencia con comida en un encuentro con público sueco. El bolani, un tipo de empanada, popular tanto como receta casera o callejera, adquirió el rol de embajador en un encuentro intercultural solidario. Los jóvenes que codiseñaron la experiencia generaron mensajes a partir de sus propias experiencias, pero también de sus sueños y esperanzas. Presentaron el bolani como una materialización de estos aspectos, y la experiencia de comerlo juntas como un punto de inicio para una nueva relación con el país de acogida. Este proyecto demostró la capacidad de los alimentos y de la comensalidad de

materializar aspectos intangibles, como detonador para generar más preguntas y abrir espacios de reflexión colectiva.

El segundo proyecto, *Collective weaving of territories: Exploring diasporic identities with Latin American migrants, 2020* (Tejido colectivo de territorios: Explorando identidades diaspóricas con migrantes Latinoamericanas) fue llevado a cabo al inicio de la pandemia de Covid-19 y contó con la participación de 21 personas de origen latinoamericano, en su gran mayoría mujeres, distribuidas en diversos países. Se realizaron exploraciones amplias sobre los significados y experiencias de migrar que resultaron en un archivo conjunto de imágenes, textos y videos cortos. Se propuso el concepto de una interfaz de aplicación móvil para consultar y contribuir interactivamente al archivo. En este proceso, la comida apareció nuevamente entre las respuestas que provocaban mayor conexión emocional y cultural entre las participantes.

Este segundo proyecto propició además, reflexiones importantes sobre la condición de migración y diáspora: Lo que el antropólogo Paul Basu (2007, citado en Castillo, 2020) definió como situacionalidad diaspórica, se profundizó para comprender cómo se forman relaciones intangibles con la identidad que van más allá de tiempo y espacio,

y que se entretrejen con las relaciones tangibles y directas con el país de residencia. De esta forma, el territorio de identidad se construye como algo más amplio que la presencia física en un lugar determinado: Se compone de imaginaciones, memorias, sensaciones y emociones que se materializan continuamente a través de cómo recreamos nuestro entorno en la diáspora, con nuestra comida, la disposición y decoración del hogar, el uso del lenguaje, la producción cultural que creamos y/o consumimos y las relaciones que de ello emergen en el día a día. Hoy en día, con el auge de los medios digitales, nunca ha sido más fácil mantener y alimentar también las relaciones a distancia con nuestro país de origen e incluso influir en la construcción del imaginario identitario colectivo.

Encontrando el rumbo hacia el Food design

Dado que la comida emergió como un poderoso elemento de materialización, comencé a experimentar de forma más encauzada con ella, bajo la guía del curso de Food Design de la Escuela Superior de Arte y Diseño (HDK) Valand, en Gotemburgo, Suecia. En el curso, probamos diferentes estrategias de investigación artística con los alimentos, mediante ejercicios que pusieron el foco en aspectos formales como el color y consistencia, la experiencia, la poética, el trasfondo político, cultural o ambiental, y la exploración de preguntas concretas

a través del diseño de alimentos y experiencias de comensalidad como medios de diálogo (Imagen 1).

Aunque de inicio pensaba que el curso me daría herramientas para tomar distancia de mis propias asociaciones culturales con la comida, lo que pasó en realidad fue que durante el proceso

terminé asumiendo mi posicionalidad¹ para dar paso a experimentaciones más conscientes e intencionales.

1. Mi posicionalidad está descrita al final de este artículo, en "Sobre la autora". La considero una instantánea, un cuadro del presente momento en que me encuentro, y podría cambiar en el futuro al paso de mi proceso personal de cuestionar y nutrir mi identidad en relación con mi práctica de diseño.

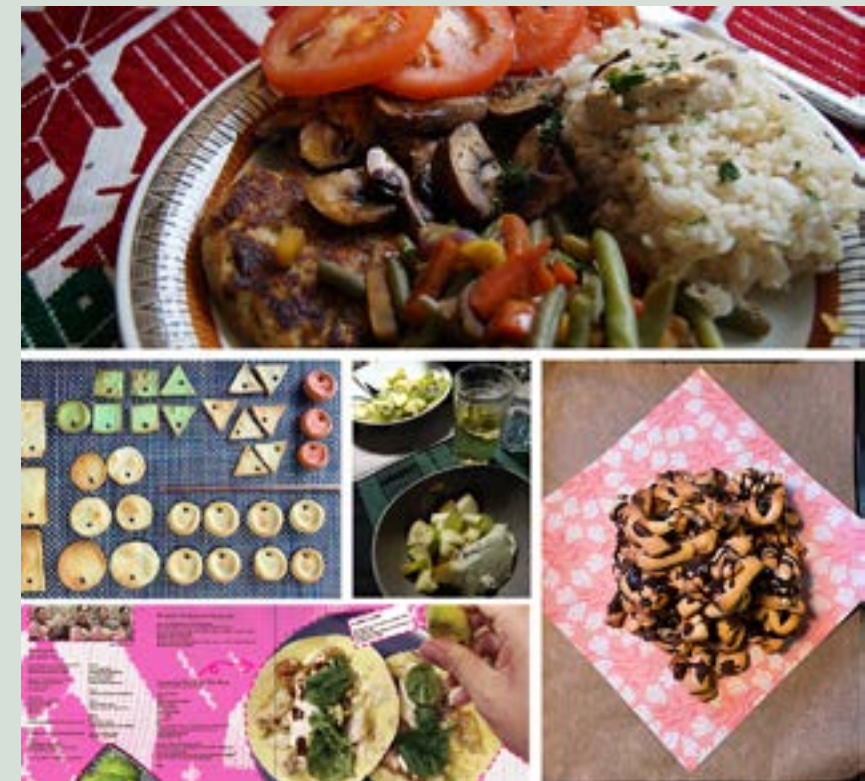


Figura 1. Collage de ejercicios de exploración, en el curso EAT-Food culture, materiality and Design, HDK Valand, 2021. Fotos: Yénika Castillo Muñoz

En dos ejercicios concretos surgieron reflexiones y aprendizajes que luego utilicé para los dos prototipos de comida-artefacto que constituyeron el proyecto final: Explorando la avena como un ingrediente abundante (Imagen 2), y Diario visual de alimentación en tiempos de trabajo intenso (Imagen 3).

1. Abundancia/escasez de ingredientes: Cuando hablamos de la herencia cultural-gastronómica de diferentes regiones, vemos que la disponibilidad de ingredientes es muy relevante en la creación de rasgos identitarios al cocinar y al comer. En mi país, la abundancia del maíz, por ejemplo, da vida a la creación de repertorios de recetas y procedimientos que ofrecen variedad a lo que comemos. Cuando salimos de un contexto en el que un ingrediente es sumamente abundante, para llegar a otro en donde escasea, nuestra asociación emocional con ese ingrediente y todas sus variantes adquiere mucho poder, alimenta el imaginario y el significado de ese ingrediente (o ingredientes en conjunto) en nuestro rasgo identitario. Éste fue el principal propósito de la exploración de la avena en la sesión con Olga Olivares, quien también es diseñadora mexicana residente en Suecia, dedicándose al diseño de alimentos. La sesión surgió a raíz de una invitación general que publiqué en un grupo de mujeres mexicanas en Suecia en medios sociales.

2. La corporalidad en el cocinar y comer: Observando nuestros cuerpos como referencias, medida y límite, y lo que ello implica al cocinar en una sesión a distancia, por ejemplo, a falta de instrumentos, o experimentando sin una receta, explicando aspectos formales como la consistencia y tamaño. Pero también al comer, con las formas que la comida puede adquirir para adecuarse o desafiar al cuerpo y sus normas establecidas.

3. La relación comida-estrés en un marco de productividad capitalista: Una de las asociaciones emocionales más fuertes con la comida es la que tenemos en períodos de estrés, alta concentración y actividad. Aunque el objetivo del ejercicio del Diario visual de alimentación era simplemente observar los alimentos que tenía a la mano en un periodo de trabajo sumamente demandante, también abrió importantes reflexiones sobre los hábitos y las reacciones físicas al estrés, el tipo de comida que se elige y las formas de negociar los tiempos de preparación, alimentación y limpieza, todo esto dentro del marco de una estructura económica que nos obliga a producir a costa de nuestra propia salud.

Otros aspectos económicos, ambientales y afectivos, revelan también las estructuras de cuidado -existentes o precarias- al tomar decisiones sobre lo que podemos comer: ¿Se tiene el tiempo y cuidado de cocinar para sí o para otros, o se



Figura 2. Collage de imágenes de la sesión de exploración de avena, Septiembre, 2021. Fotos: Yénika Castillo Muñoz y Olga Olivares.

consumen alimentos empacados que se calientan en microondas por dos minutos? ¿Qué puede contar esto sobre nuestra relación con otras personas, con los recursos, con la naturaleza, con los desperdicios plásticos y orgánicos que desechamos cada día?

4. Los condicionamientos culturales al compartir la comensalidad: El ejercicio del Diario visual hizo evidente mi propia inclinación a buscar compañía para comer, como un condicionamiento cultural para contrarrestar los efectos del estrés. Habiendo crecido en el centro de México, tengo una fuerte asociación con la comida, con las recetas tradicionales de mi región, y con

las relaciones emocionales, prácticas y ontológicas del comer juntos, en familias extendidas. Luego, al emigrar a Suecia, he pasado por un proceso de renegociación de mi relación con la comida y la comensalidad, en función de las prácticas culturales de este lado del mundo, que por razones económicas, sociales y de disponibilidad de alimentos tienen una base en núcleos más pequeños y/o más individualista².

2. La discusión de las prácticas culturales suecas sobre la comensalidad se volvieron virales en medios sociales a través del hashtag #SwedenGate, causando un debate local y global sobre los orígenes históricos y la validez de algunas prácticas en el contexto de un país que cada vez se abre más a la multiculturalidad.

Coincido con otras personas migrantes en que, en esta renegociación, no se renuncia del todo a ciertas ocasiones en que se recrea el ambiente, las recetas y las relaciones con las que nos sentimos identificados. En este

contexto, el ejercicio del Diario visual también reveló las ocasiones lúdicas y de celebración como un factor ambivalente en tiempos de estrés: Aumentando o mitigando sus efectos, dependiendo el enfoque.



Figura 3. Collage de imágenes del Diario visual de alimentación en tiempos de trabajo intenso. Fotos de diferentes días, en muchos casos, reutilizando restos de comida. La última foto es una conversación en Instagram. Fotos: Yénika Castillo Muñoz.

Algunas de las imágenes del diario se compartieron en mi canal de Instagram como una forma de abrir la discusión con otras personas al respecto de sus hábitos y preferencias alimenticias en tiempos de estrés.

Explorando interacciones lúdicas con comida-artefacto

Las reflexiones mencionadas anteriormente coincidían en mucho con las conversaciones con personas migrantes en los proyectos anteriores:

Es común que las personas que migramos buscamos resguardarnos emocionalmente en los alimentos que podemos recrear, que guardan nuestras añoranzas y formas de ser.

¿Como podría el diseño de comida-artefacto explorar y propiciar aspectos lúdicos que invitaran a nuevas interacciones? ¿Qué otros significados podría encontrar en torno a los aspectos valorados en una situacionalidad diaspórica con estos experimentos?

A partir de estas preguntas, llevé a cabo dos prototipos de diseño de comida-artefacto en los que el propósito fue explorar estas materializaciones: Principalmente acentuar la comida como un punto de reunión, juego y celebración entre varias personas, y que cuestionara nociones establecidas sobre lo que significa comer.

Prototipo 1: Talking tacos

Para el diseño de este prototipo hice experimentaciones con masas de diferentes consistencias, para crear

una escultura de galletas que tuviera mensajes en su interior. Los muérganos mexicanos y las galletas de la fortuna chinas fueron una gran inspiración. La masa estuvo hecha principalmente de harina de trigo, fécula de maíz y una mezcla de aquafaba y semillas de chía, con azúcar y cardamomo como sabores. La escultura estaba formada de galletas en forma de rollito (como un taquito mexicano), pegadas en grupos de 3 a 5, con chocolate. Estos grupos de galletas se colocaron en un conjunto que las hacía ver como una sola escultura. (Imagen 4).



Figura 4. Collage de interacciones a partir del prototipo Talking tacos, escultura de galletas con mensajes. Presentada en la inauguración de la II Bienal de arte comunitario en Malmö, Suecia, en noviembre de 2021. Fotos: Yénika Castillo Muñoz.

El prototipo se presentó en la inauguración de la II Bienal de arte comunitario en Malmö, Suecia, en noviembre de 2021, uno de los primeros eventos locales libre de

restricciones del Covid-19, si bien se tomaron todavía varias precauciones. Después de varios números artísticos, se hizo una presentación rápida del prototipo, para que la gente

se acercara y tomara un grupo de galletas que luego rompería con sus conocidos, para leer los mensajes dentro de las galletas que les harían tener interacción con otras personas en el salón. Participaron alrededor de 75 personas de diversas edades y condiciones.

Prototipo 2: Bocados

Mientras que Talking tacos se dirigía a un público más amplio en un evento cultural que buscaba reflexionar sobre valores comunitarios, la intención de crear otro prototipo que trajera esa sensación de reflexión y juego a la esfera privada parecía aún más importante, en una sociedad en la que es fácil fragmentarnos en pequeñas islas gracias a los medios sociales al alcance de nuestra mano, y de horarios de trabajo demandantes que dejan poco tiempo para la convivencia dentro de un mismo hogar.

Para Bocados, retomé también la importancia de relacionarnos con la comida en el día a día, concretamente con las sobras de comida, explorando lo que buscamos hacer para comerlas y no desecharlas automáticamente. Se estima que en Europa, al menos, un tercio de toda la comida producida se tira a la basura en hogares y restaurantes (Parlamento Europeo, 2017), así que hay una responsabilidad de reflexionar en torno a la medida en el consumo y desecho de alimentos.

Por suerte, las iteraciones de Bocados

coincidieron con un viaje a México a visitar a mi familia. Ahí, tuve la oportunidad de observar, rescatar e integrar también el hábito de sentarnos a la mesa al mismo tiempo y de quedarnos en lo que en México llamamos la sobremesa, el espacio que se procura después de haber comido, para simplemente estar. Un espacio valioso en peligro de extinción, donde se comparten saberes, experiencias e impresiones del día a día.

El prototipo de Bocados también se basó en una masa maleable, esta vez formada de una mezcla de harinas de trigo y maíz, aceite y sal, y en mucha experimentación con el cuerpo, especialmente manos y boca, como punto de partida para la creación de figuras que apelaran a otras formas de comer. Estas figuras se colocan en una vara larga, y se rellenan de comida (sobras). Luego, la mecánica es que cada persona sentada a la mesa (entre 2 y 6 personas), sostenga la vara con una mano y vaya tomando un bocado sin usar las manos y sin tirar la comida, para luego pasar la vara a la siguiente persona. Se integraron dos colores, rojo y verde, que adquirieron significados que los mismos participantes les dieron, en este caso, saltar un turno o comer un bocado más. Las personas en cuestión deciden cuál es la condición para ganar o perder, si acaso existe alguna. (Imagen 5).



Figura 5. Bocados. Collage de la construcción y uso de la segunda iteración del prototipo, con figuras de diferentes tamaños y grosores. Fotos: Yénika Castillo Muñoz.

Conclusiones: Acortando distancias con comida-artefactos

Cabe enfatizar el contexto en que estos prototipos fueron creados y probados: Los últimos días de las restricciones de la pandemia de COVID-19 en Suecia, y casi inmediatamente, la posibilidad de recobrar movilidad hacia otras partes del mundo. Personalmente, un motivo de mucha alegría, el poder viajar a mi país después de 3 años de no tener esa posibilidad.

Para muchos de nosotros, la pandemia fue entonces, un periodo de muchas emociones, de incertidumbre, cuestionamiento y añoranza. Muchas

personas sintieron por primera vez que podían imaginarse lo que las personas migrantes experimentamos todos los días, la enorme distancia de nuestras familias y territorios. La limitación económica y geográfica. La negociación diaria entre nuestros afectos, nuestras resistencias y nuestras adaptaciones.

Por lo tanto, una de las más importantes reflexiones de haber presentado estos prototipos, es el regreso a la cercanía física entre personas en torno a los alimentos y lo que esto conllevaba en el espacio de interacción. En el evento donde se presentó Talking tacos, un comentario

interesante que recibí del productor del evento, A.Z. Kelsey (27 nov 2021, comunicación personal), fue que el prototipo rompió con una estructura de espectador y escenario, y le recordó al público asistente que también tiene agencia e influencia en lo que sucede en el espacio colectivo. El orden en el salón se atomizó y activó después de que la gente tomara grupos de galletas y se realizaran las acciones que pedían los mensajes dentro de ellas. De esta forma, recobramos movilidad y participación, en un espacio común.

En cuanto a Bocados, algunos de los comentarios más relevantes que recibí fueron, en primer lugar, la recuperación de la sobremesa, en tanto que los adolescentes que probaron el prototipo con sus padres tuvieron motivos interesantes para quedarse más tiempo en la mesa (Fam. Bucio, 8 ene 2022, comunicación personal). Por otro lado, la experiencia de interactuar con un artefacto de comida y su performatividad específica, que abre la posibilidad de usar el cuerpo de una forma diferente y a compartir la comida de forma íntima, invitando a reflexionar sobre el por qué comemos como comemos. Observar desde la corporalidad nos permite entender y materializar la otredad. En sí, Bocados se convirtió en una resistencia contra el ritmo rápido y fácil al que estamos acostumbrados, a observarnos y sentirnos en ese otro esquema, en el que el placer del juego y la comida se vuelven autotélicos, es decir, son su propia recompensa (Sicart 2014).

Me queda pendiente probar el prototipo de Bocados en un contexto (totalmente) sueco: En México, todavía muchas tradiciones nos acercan entre personas a los alimentos, juntando varias generaciones alrededor de la mesa, por tiempos más prolongados. ¿Cómo recibiría una familia sueca este juego? ¿Quiénes participarían? ¿Qué aspectos se verían facilitados u obstaculizados por el prototipo en ese u otros contextos culturales?

Las cualidades migrantes de los alimentos

A lo largo de todo este proceso, explorando con formas, colores, consistencias, temperaturas y otras cualidades estéticas en la comida, tomé conciencia también de las cualidades migrantes de los alimentos: No sólo por la forma en que los procesos históricos de colonización han extendido el uso e integración de varios ingredientes en otras culturas (para bien y para mal), sino que en el uso mismo de estos ingredientes hay adaptaciones y exploraciones propias de cada situacionalidad, así como una corelación simbólica de sus propiedades. Así, hoy en día nadie podría pensar en la cocina italiana sin tomates, ni en la cocina sueca sin papas; pero tampoco en la cocina mexicana sin limones ni en la cocina india sin chile. Muchos ingredientes también “migran” cuando se utilizan para suplir a otros cuando adaptamos recetas, por ejemplo en

recetas veganas, o recreando nuestras recetas tradicionales en otros lugares donde el ingrediente principal escasea. Y finalmente, las experiencias con comida-artefacto con formas no convencionales donde se materializan ocasiones de juego y celebración, colectividad y cercanía, y corporalidad en el cocinar y comer, nos remiten a otros lugares, otros saberes y otras formas de hacer, ser y saber en el mundo. Podemos reconectar con saberes como el comer con las manos, o sentirnos “extranjeros” balanceando la comida en una vara larga. Nos lleva también a adaptarnos, improvisar y cambiar perspectivas para integrar esa nueva experiencia, al igual que la capacidad de resiliencia en la experiencia de migrar.

La comida es un reflejo vivo de nuestra adaptación, transformación e incluso, nuestra resistencia: Desde un punto de vista de diseño pluriversal, la creación y recreación de mundos de las personas en diáspora resultan en materializaciones que enriquecen tanto el imaginario del país de origen (el hogar, la pertenencia) tanto como el presente inmediato en el país de residencia (la adaptación, la renegociación). En este sentido, considero que estas creaciones, aunque parezcan pequeñas dentro de un contexto cotidiano, constituyen un testimonio material de la situacionalidad diaspórica, en la que se trascienden fronteras físicas y temporalidades.

Agradecimientos: Olga Olivares, A.Z. Kelsey, Familia Bucio Castillo, Nicholas Torretta, profesores y compañeros en HDK Valand.

Sobre la autora: Yénika Castillo Muñoz es una diseñadora e investigadora independiente, así como productora cultural y activista. Su trabajo explora las intersecciones de Diseño y teorías decoloniales sobre las materializaciones de las experiencias diaspóricas. Encuentra inspiración en la cultura y los saberes mexicanos y latinoamericanos como parte de su origen, y las nuevas relaciones que éstos adquieren en Suecia, su país de residencia. Su mayor interés es la interacción desde un lugar de creación y reflexión colectivas y relacionales, promoviendo colaboraciones horizontales en un marco de derechos humanos y justicia social dentro de límites planetarios. Su propia experiencia de migración es un punto de partida para conectar con otros. Se encuentra en un proceso personal de cuestionamiento y decolonización de sus propias nociones de pertenencia, propiedad, colectividad y rol de diseñadora, desaprendiendo y resignificando su propia crianza en un hogar católico de clase media en México, como mujer cis/hetero y mestiza, asumiendo su propia identidad diaspórica como mujer de color en Escandinavia.

Referencias

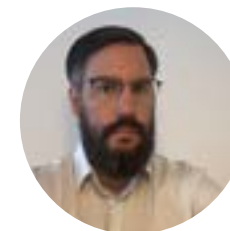
- Castillo Muñoz, Y. (2018). Storytelling for intercultural dialogue: Experience design with unaccompanied minors from Afghanistan (Tesis de maestría de primer año, Universidad de Malmö/Cultura y sociedad). Disponible en: <http://urn.kb.se/>
- Castillo Muñoz, Y. (2020). Collective weaving of territories: Exploring diasporic identities with Latin American migrants (Tesis de maestría de segundo año, Universidad de Malmö/Cultura y sociedad). Disponible en: <http://urn.kb.se/>
- Condorelli, Celine. (2010). Support Structures: An Interview with Mark Cousins. *Afterall: A Journal of Art, Context, and Enquiry*. 24. 118-122. 10.1086/655935.
- Fisker, Luna; Anette Giesa y Felix Löf: (2020). Sensus training facility. Proyecto final del curso “Juego e interacciones lúdicas”, Maestría en Diseño de Interacción, Universidad de Malmö. Disponible en: <https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1zA-5-l-cBwnlRk9SjFYd1fBRYLwDAPOi> consultado el 10-06-2022.
- Parlamento Europeo, 2017. (sitio

en sueco). Livsmedelsavfall i EU: Vad gör Europaparlamentet åt mat som slängs i onödan? (Desecho de alimentos en la Unión Europea: ¿Qué hace el Parlamento Europeo sobre la comida que se desecha innecesariamente? Disponible en: <https://www.europarl.europa.eu/news/sv/headlines/society/20170505STO73528/livsmedelsavfall-i-eu-vad-gor-europaparlamentet-at-mat-som-slängs-i-onödan>

Hambre, *flavor* y desigualdad nutricional:

El diseño de soluciones alimentarias para la inclusión social

Escrito por: Luis Ernesto Blacha, luisblacha@gmail.com
Paula Besana, paulabesana@gmail.com
Carolina Reid, mcarolinareid@gmail.com
Argentina



Resumen

La forma de alimentarnos construye identidades sociales y prácticas culturales que cambian el mundo y los cuerpos. Las nuevas formas de hambre del siglo XXI combinan la carencia con el exceso. Es una oferta con abundantes calorías (kcal) pero baja densidad nutricional que convierte a la dieta en un factor de exclusión social. Hay un conjunto de tecnologías que transforman la composición de los alimentos, pero también la percepción que se tiene de ellos. Los lazos sociales entre productores y consumidores se debilitan, resultando en una gastro-anomia porque los alimentos industrializados explican un porcentaje mayor de las kcal (Fischler, 1994). El acceso diferenciado a nutrientes es una forma de desigualdad social que, en parte, se sustenta con las preferencias de los consumidores. El *flavor* es el concepto interdisciplinar que permite abordar estas transformaciones. Es una experiencia sensorial compleja donde las propiedades organolépticas de los alimentos se vinculan con el proceso socio-histórico que define comensales, incorporando la influencia de la tecnología en la producción, distribución y procesamiento de los alimentos. El *flavor* resulta clave en el diseño de soluciones alimentarias porque permite incorporar al comensal como un factor

de sustentabilidad en la búsqueda por cumplir con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). Con el objetivo de generar inclusión social desde el plato se presenta el desarrollo teórico de una solución alimentaria del equipo I+D "El poder de la dieta" del que forman parte los autores y en cuyo diseño se combinan la ingeniería en alimentos con la sociología contemporánea.

Abstract

The way we eat builds social identities and cultural practices that change the world and our bodies. The new forms of hunger in the 21st century combine lack with excess. It is an offer with lots of calories (kcal) but low nutritional density that turns the diet into a factor of social exclusion. There is a set of technologies that transform the composition of food, but also the perception of it. Social links between producers and consumers are weakened, resulting in gastro-anomie because industrialized foods explain a higher percentage of kcal (Fischler, 1994). Differentiated access to nutrients is a form of social inequality that, in part, is based on consumer preferences. Flavor is the interdisciplinary concept that makes it possible to approach these transformations. It is a complex sensory experience where the organoleptic properties of food are linked to the socio-historical process that defines customers, incorporating

the influence of technology in the production, distribution, and processing of food. The flavor is key in the design of food solutions because it allows the costumers to be incorporated as a sustainability factor in the search to comply with the recommendations of the Food Guides for the Argentine Population (GAPA). With the aim of generating social inclusion from the plate, the theoretical development of a food solution is presented by the R&D team "The power of the diet" of which the authors are a part and in whose design is combined food engineering with contemporary sociology.

Abstrato

A forma como comemos constrói identidades sociais e práticas culturais que mudam o mundo e nossos corpos. As novas formas de fome do século XXI combinam falta com excesso. É uma oferta com abundantes calorías (kcal) mas com baixa densidade nutricional que faz da dieta um fator de exclusão social. Existe um conjunto de tecnologias que transformam a composição dos alimentos, mas também a percepção dos mesmos. Os laços sociais entre produtores e consumidores são enfraquecidos, resultando em gastro-anomia, pois os alimentos industrializados representam um percentual maior de kcal (Fischler, 1994). O acesso diferenciado a nutrientes é uma forma de desigualdade social que, em parte, é baseada nas preferências do

consumidor. O sabor é o conceito interdisciplinar que possibilita abordar essas transformações. É uma experiência sensorial complexa onde as propriedades organolépticas dos alimentos estão ligadas ao processo sócio-histórico que define os comensais, incorporando a influência da tecnologia na produção, distribuição e processamento dos alimentos. O sabor é fundamental no desenho de soluções alimentícias porque permite que o restaurante seja incorporado como fator de sustentabilidade na busca de cumprir as recomendações dos Guias Alimentares para a População Argentina (GAPA). Com o objetivo de gerar inclusão social a partir do prato, o desenvolvimento teórico de uma solução alimentar é apresentado pela equipe de P&D "O poder da dieta" da qual os autores fazem parte e em cujo projeto se combina a engenharia de alimentos com a sociologia.

La carencia de la abundancia

Con el fin de la Segunda Guerra Mundial se inicia un proceso de escala global donde las prácticas industriales se trasladan al ámbito rural. La mecanización de la producción, los insumos químicos (fertilizantes y pesticidas) y el riego intensivo van a permitir un crecimiento muy acelerado en la disponibilidad de calorías diarias por habitante (kcal/día/capita) (McMichael, 2014). Es un conjunto de tecnologías que se denomina Revolución Verde que

va a tener un fuerte impacto social, geopolítico y económico, generando cambios acelerados en la composición de la dieta. Es tal el incremento en los rendimientos por hectárea de ciertos cultivos, como el trigo y el maíz, que explican un porcentaje cada vez mayor de las calorías que conforman la dieta a nivel mundial.

Esta oferta alimentaria, junto a los avances científicos relacionados con la salud, contribuyen a explicar por qué entre 1960 y el 2000 cuando se duplica la población mundial, las kcal disponibles se incrementan aún con mayor celeridad. Se trata de un proceso donde la producción agropecuaria va a tener mayor dependencia de los combustibles fósiles, al punto de consumir 10 kcal para generar 1kcal de alimentos. La composición energética de la dieta es una forma estandarizada de medir el hambre que refleja también la pérdida de su carácter onmívoro así como la mayor presencia de los commodities en la producción alimentaria (Clapp e Isakson, 2018). Unos pocos alimentos básicos -staples- tiene cada vez mayor presencia en las dietas alrededor del mundo (Otero, 2018). Es una oferta de gran densidad calórica y baja calidad nutricional (Patel, 2007).

La comida, como elemento cultural y parte de la identidad social, tiende a la homogeneización a partir de estas transformaciones estandarizadas en la oferta (Montanari, 2006). Una misma

receta, universal y aséptica, vincula la producción con el consumo. Los rendimientos por hectárea y la producción a gran escala convierten a los alimentos en comodines capaces de alimentar tanto a seres humanos como a animales. En un contexto de abundantes kcal disponibles, las estrategias alimentarias que permitían administrar la escasez resultan en crisis identitarias que ponen en cuestión los valores culturales y su capacidad de poder dar cuenta del entramado social. La cuestión reafirma su importancia cuando los cambios en la oferta no tienen el mismo impacto en el acceso a nutrientes. La dieta, como factor de desigualdad social, adquiere nuevas implicancias; especialmente cuando el hambre en el siglo XXI va a combinar la carencia de nutrientes con el exceso de calorías (Bielaski, 2013).

Flavor y desigualdad

Las profundas y aceleradas transformaciones de la dieta a nivel global son parte de las relaciones de poder que delimitan los vínculos geopolíticos. Hay una universalización de ciertas preferencias -como el alto consumo de carnes y cereales- en donde los alimentos industrializados (procesados y ultraprocesados) incrementan su participación en la dieta cotidiana, en detrimento de las variedades frescas. Se está en presencia de una dieta homogénea que se obtiene a partir de la commoditización de la producción agrícola utilizada tanto para forraje como para materias

primas del alimento humano, que como parte de procesamiento generan una sensación de heterogeneidad en las góndolas. Es así cómo los supermercados forman también parte del agronegocio, porque abarcan el ámbito del consumo como parte de las commodities alimentarias (Blacha, 2020).

El incremento en los rendimientos por hectárea que se inicia con la Revolución Verde y se potencia con el agronegocio son sólo una parte que explica la expansión de la dieta industrializada (Holt-Gimenez, 2017). El gusto del consumidor, que incluye tanto la percepción organoléptica como las preferencias innatas y las que son socialmente constituidas, también fundamentan la desigualdad nutricional. Un proceso que abarca el gusto (taste) y es parte de la identidad sociocultural mediante el *flavor*, como percepción mediada por la tecnología que demanda una construcción activa por del consumidor (Moss, 2021). Es a partir de éste que se explica el carácter omnívoro de la dieta y las distintas estrategias que ponen en juego los actores para alimentarse “bien” ante una oferta que se presenta como seductora pero poco saludable.

Nuevas formas del hambre

La abundancia de kcal a bajo costo complejiza la concepción del hambre porque el incremento en la oferta lleva a un menor contenido de nutrientes (Winson, 2013). Desde

finales del siglo XX el hambre reflejará una tensión entre la oferta calórica y la accesibilidad nutricional como una nueva forma de desigualdad social. El alto contenido calórico, en alimentos con un *flavor* que reconforta, explican que en el mundo existan desde 2006 más obesos que desnutridos. Ambos están malnutridos y explicitan un incremento del hambre como problema socioeconómico complejo, que pone en cuestión las identidades culturales. Cumplir con las demandas calóricas que hace posible la seguridad alimentaria no convierte a la dieta en un factor de inclusión social, porque no implica que se puedan satisfacer los consumos diarios mínimos recomendados por los organismos de salud. Es necesario que se aborde con detalle la tensión entre oferta y accesibilidad en tanto característica del hambre en el siglo XXI.

La presencia del hambre en países productores de alimentos como Argentina, reclaman su caracterización como un proceso cuyas consecuencias no siempre están a la vista. Hay un hambre cuyos efectos más trascendentes son graduales, silenciosos y se disfrazan de abundancia. El desafío es abordar el acceso a los nutrientes como una forma de exclusión social que no puede ser afrontada sólo desde la producción. Las calorías a bajo costo no generan inclusión social, si no aseguran el acceso a nutrientes.

Nuevas recetas para nuevos problemas

La ruptura de lazos sociales entre productores y consumidores es generadora de una anomia en relación a cómo se perciben los alimentos. Si bien el *flavor* es parte de los fundamentos de una dieta estandarizada, también puede ser una herramienta para incluir a los consumidores en el diseño de una dieta capaz de acceder a nutrientes. La complejización del hambre obliga a pensar nuevas recetas para diseñar, planificar e implementar soluciones alimentarias que conviertan a la dieta en un factor de inclusión social. La heterogeneidad que permite recuperar el carácter omnívoro de la dieta también debe considerar a los actores en plural, tanto en el ámbito de la producción como en el consumo. La sustentabilidad de las propuestas no debe ser sólo ambiental. Deben incluir necesariamente al *flavor* como parte de la aceptación de la solución alimentaria, porque permitirá incluir los estilos de vida, las preferencias, las habilidades culinarias, y la capacidad de conservación, en una oferta que haga posible trascender la desigualdad nutricional.

Referencias

- Blacha, L. E. (2020). El menú del agronegocio: monocultivo y malnutrición del productor al consumidor (1996-2019)". Revista História: debates e tendencias. Revista do Programa de Pós-Graduacao em História. Passo Fundo, Brasil: Universidad de Passo Fundo, pp 9-24, ISSN 2238-8885
- Bielaski, H.K. (2013). Hidden Hunger. Heidelberg, New York, Dordrecht, London: Springer
- Clapp, J. e Isakson, S.R. (2018). Speculative Harvests: Financialization, Food and Agriculture. Reino Unido: Practical Action Publishing, doi.org/10.3362/9781780449920
- Fischler, C. (1995). El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. (GAPA) (2016). Ministerio de Salud. Documento técnico-metodológico.
- Holt-Gimenez, E. (2017). El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida. New York: Monthly Review Press-Food First Books.
- McMichael. P. (2014) Food Regimes and Agrarian Questions, Rugby, UK: Practical Action, <http://dx.doi.org/10.3362/9781780448787>
- Montanari, M. (2006). La comida como cultura. Asturias: Ediciones TREA S.L
- Moss, M. (2021). Hooked. Food, Free Will and How The Food Giants Exploit Our Addictions. New York: Random House.
- Otero, G. (2018). The Neoliberal Diet. Healthy Profits, Unhealthy People. Austin: University of Texas Press. doi:10.7560/316979
- Patel, R. (2007). Stuffed and Starved. The Hidden Battle for the World Food System. New York: Melville House Publishing

Laboratorio de Comida Musical:

Mediación artística participativa para fortalecer el patrimonio intangible de comunidades en el caribe colombiano

Escrito por: Ivan Chaparro, Director Creativo Resonar Lab
ivan@resonar.net
Colombia



Resumen

Este texto describe el resultado de el “Laboratorio de Comida Musical”, un proyecto de co-creación y participación comunitaria realizado en el Caribe Colombiano, en torno a procesos de diseño de experiencias de educación popular y de producción de contenidos audiovisuales, con el objetivo de fortalecer el patrimonio cultural colombiano.

Esta iniciativa fue realizada en Gamero y San Basilio de Palenque, por un grupo de creativos transdisciplinarios (artistas, diseñadores, ingenieros y productores musicales).

Los tres videos que pueden ver en el vínculo adjunto se centraron en la preservación del patrimonio inmaterial de las dos comunidades con las que trabajamos. Nos concentramos en explorar a través de talleres, con adultos mayores y niños, la comida tradicional y los ritmos locales de los dos lugares. Como resultado creamos tres recetas de comida en un formato musical folclórico: ‘Enyucao’, ‘Mojarra Frita’ y ‘Sancocho’.

Palabras clave: Diseño de Experiencia, empoderamiento, participación.

Aproximamos la música y las artes visuales desde su potencial como dispositivos de educación popular y de fortalecimiento de la memoria y el patrimonio de las comunidades con las que trabajamos. Estos videos permiten enseñarles a los niños a cocinar de una manera lúdica, de modo que valoren y aprecien sus tradiciones desde un punto de vista diferente.

El “Laboratorio de Comida Musical” es un proyecto de Resonar Lab en colaboración con el Colectivo de Narradores y Narradoras de la Memoria Kucha Suto y la Red Antorchas.

<http://resonar.net/es/project/comida-musical/>

Por favor visite nuestra web para tener una idea clara de lo que hacemos:

resonar.net

Introducción

El **Laboratorio de Comida Musical** es uno de los resultados de una investigación práctica e interdisciplinaria de largo aliento que empezó en 2015 como una iniciativa del Resonar Lab, un equipo internacional de artistas, diseñadores, productores y activistas procedentes de diferentes lugares de América Latina, África y Europa. Desarrollamos proyectos de activismo artístico para promover procesos de protección

medioambiental, justicia social y conciencia colectiva, involucrando diseño, música, tecnología y prácticas colaborativas. Para ver el trabajo más reciente del laboratorio por favor visitar: resonar.net

Esta investigación-acción-creación tiene como objetivo la creación de espacios de experimentación, enfocados en indagar las posibilidades del *diseño de experiencia* para fortalecer el patrimonio tangible e intangible de comunidades específicas, muchas de ellas en situación de vulnerabilidad y marginalidad, haciendo énfasis en mecanismos de empoderamiento y participación creativa.

El *diseño de experiencia* es una nueva disciplina que se encarga de integrar el conocimiento de varias disciplinas proyectuales, con el fin de considerar a la percepción humana de manera holística, a través de la integración colaborativa y experimental de saberes. Las prácticas que se derivan de este tipo de diseño buscan responder a problemas que requieren de una aproximación sensible y ecléctica en relación con una problemática determinada en un contexto específico, de manera que las propuestas y potenciales soluciones sean el resultado de un análisis complejo y a la vez práctico que persigue implementaciones culturalmente relevantes (Aarts, 2003, p 47). La aproximación metodológica del diseño de experiencia plantea

la articulación y creación de nuevo conocimiento aplicado a necesidades específicas de un grupo de personas, desde un pensamiento que busca trascender límites disciplinares y formales.

Como parte de esta investigación, el Laboratorio de Comida Musical surgió de la necesidad de acercarse de una manera más persuasiva a las comunidades con las que se planeaba trabajar en el Caribe colombiano, de modo que se pudiera experimentar con un ensamble que involucrara música, artes escénicas, innovación social, diseño participativo y dirección de arte, todo ello en torno a la comida y el folklore. Por este motivo fue escogido el formato de recetas musicales, para incentivar a comunidades pequeñas en entornos apartados y con condiciones difíciles, a participar en experimentos de co-creación artística y de diseño. Bajo este concepto decidimos desarrollar un piloto en el corregimiento de San Basilio de Palenque, en el Departamento de Bolívar, con la idea de replicar esta metodología en otras regiones de Colombia.

Esta su primera versión el Laboratorio de Comida Musical buscó abordar el acercamiento a la comunidad de San Basilio de Palenque desde una perspectiva de inclusión social, teniendo en cuenta las necesidades, atribuciones, vivencias y experiencias diferenciadas de sus pobladores, y su capacidad como detonadores de

situaciones creativas. Para tal fin, abordamos el concepto de comunidad y espacio en un sentido más amplio que la mera delimitación geográfica o tipológica, es decir como “un área físicamente delimitable bien por las actividades que se llevan a cabo, la gente que lo ocupa, los elementos que lo contienen o los contenidos simbólicos que se le atribuyen” (del Valle, 1997, p.29). Para los intereses del proyecto fue de suma relevancia analizar e la dimensión sensible del orden espacial y simbólico en relación con las tradiciones que allí se practican, desde las prácticas cotidianas de sus habitantes (De Certeau, 1980, p.11), y las interpretaciones subjetivas y colectivas que le atribuyen un significado determinado a estas tradiciones.

Metodología

La temática general del Laboratorio de Comida Musical fue escogida de acuerdo con aspectos relacionados con la preservación de saberes ancestrales gastronómicos, instrumentos musicales tradicionales, ritmos originarios y narrativas locales. Para este y otros proyectos, la selección temática específica se basa principalmente en dos aspectos:

1. Investigación previa de la literatura académica, archivo sonoro y audiovisual del lugar a visitar, desde una perspectiva de etnografía musical y culinaria, con el fin de comprender las influencias

y características particulares que definieron el folclor y tradiciones de la zona.

2. Trabajo en campo, con un formato participativo involucrando la comunidad de artistas y líderes comunitarios locales, en el que se discuten e identifican los elementos cruciales que definen la identidad gastronómica, estética, las narrativas y el repertorio rítmico con el que se va a trabajar.

En laboratorios previos hemos encontrado que la forma más didáctica de encontrar los temas de las canciones que co-producimos con la comunidad, con el fin de generar cohesión y nutrir los resultados participativos, se fundamenta en la realidad cotidiana como fuente de inspiración, para ello sugerimos explorar inicialmente las recetas más populares. A lo largo de las jornadas de trabajo participativo en formato de conversatorios definimos las recetas con las que vamos a trabajar en relación con la identidad y unicidad del lugar.

La estrategia general que hemos implementado para este y otros proyectos es la siguiente:

1. Una investigación preliminar en textos académicos y en la web, para definir un criterio inicial de las posibilidades, condiciones y potencial de trabajo en la zona escogida.

2. Un acercamiento directo a las comunidades que habitan el territorio elegido, en el que socializamos el registro audiovisual de versiones anteriores del proyecto e identificamos aquellos géneros, instrumentos, grupos de edad, espacios de trabajo, etc., que generen un mayor interés en los potenciales participantes. Para esta primera aproximación hemos realizado visitas cortas (2 o 3 días) con el fin de tener un acercamiento directo que nos permita tener información cualitativa de primera mano, establecer contactos y motivar a los artistas y líderes comunitarios.

3. Con base en la primera visita, realizamos una investigación más detallada, de aproximadamente 3 semanas, fundamentada en búsquedas de archivo audiovisual, literatura académica y entrevistas telefónicas realizadas con los artistas y líderes identificados en la fase anterior.

4. Paralelo a la etapa de investigación anterior llevamos a cabo la preparación logística que involucró los espacios de creación y producción, los medios de transporte, número de sesiones de trabajo con la comunidad, jam sessions, etc., esta planeación fue asistida por el Colectivo de Narradores y Narradoras de la Memoria Kucha Suto, un grupo de habitantes de San Basilio

de Palenque que trabajan en la “reconstrucción de la memoria histórica de las comunidades afrodescendientes e indígenas de la zona de los Montes de María en el departamento de Bolívar.

Piloto Del Laboratorio De Comida Musical En San Basilio De Palenque

San Basilio de Palenque es un corregimiento del municipio de Mahates, en el Departamento de Bolívar, situado a una hora de Cartagena, en la ruta que conduce hacia Sincelejo (Fundación Semana, diciembre de 2014, pág. 8)

Este corregimiento, de aproximadamente 3800 personas, es conocido ampliamente por ser el primer pueblo libre de América y por haber sido declarado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en el 2005 debido a la unicidad de sus prácticas sociales, médicas y religiosas, así como sus tradiciones musicales y orales (Cultural Space of Palenque de San Basilio, 2014).

El Palenque de San Basilio es una de las muchas comunidades fortificadas llamadas “palenques”, que fueron fundadas por los esclavos de origen africano fugitivos como forma de resistencia durante el XVII, las cuales eran fortificadas con palos y trampas como forma de defensa para dificultar el acceso a los mismos (Guerrero

García, 2007, pág. 365). De los diversos palenques que existían en siglos anteriores, sólo San Basilio de Palenque ha sobrevivido hasta hoy, lo cual lo convierte en un espacio cultural único.

La historia de este palenque está marcada por su líder libertario Benkos Biohó, un exmonarca de una etnia del oeste africano, que fue llevado a Cartagena para trabajar en la construcción de la ciudad colonial, a mediados del siglo XVI, como parte de los más de 600.000 africanos (bantús, yorubas, mandingues y ashanti, entre otros) que transitaron por este puerto negrero durante tres siglos de comercio de esclavos. (Fundación Semana, Diciembre de 2014, pág. 6)

Un centenar de cimarrones (nombre que se le da a los esclavos emancipados de origen africano), a la cabeza de Biohó, huye de Cartagena hacia 1599 y funda el Palenque de San Basilio en la falda de los Montes de María, en una zona de manglares, con una selva grande y tupida a su alrededor, lo cual les permitió defenderse estratégicamente del ejército español que trató de recapturarlos en varias ocasiones. (Fundación Semana, Diciembre de 2014, pág. 7)

Su organización defensiva basada en fortificaciones y trampas, haciendo uso de los elementos naturales de la zona, les permitió enfrentar victoriosamente a las milicias españolas en repetidas

ocasiones y con tal belicosidad, que en 1603 el Gobernador Gerónimo Suazo se vio obligado a firmar una capitulación de paz. (Friedemann, 1998, pág. 2). En 1605, la Corona Española negoció con los cimarrones de esta región la libre circulación por el puerto a cambio de que actuaran pacíficamente y no recibieran a más esclavos fugados y en 1713 lograron el reconocimiento oficial como un territorio autónomo. (Fundación Semana, Diciembre de 2014, pág. 7)

En la historia reciente de San Basilio de Palenque se pueden resaltar tres momentos importantes: primero, el auge de las actividades agroindustriales en el Caribe, entre mediados del siglo XIX hasta la década del 50; segundo, la migración palenquera masiva hacia diferentes centros urbanos de la costa Atlántica, en busca de oportunidades laborales y educativas, desde el final de la década del cincuenta hasta los años ochenta; y tercero, una época de reforzamiento de su identidad y tradiciones a través de un proyecto de etnoeducación, proceso que empezó desde los ochentas (Salge Ferro, Noviembre 2010, pág. 233) y que ha permitido ver diversas manifestaciones musicales, de danza y de preservación de su lengua, medicina ancestral y ritos fúnebres.

Con base en la investigación de la historia y literatura académica de San Basilio de Palenque, planeamos la siguiente línea de tiempo general para el Vacile Creativo:

1. Presentación con la comunidad del trabajo previo del Laboratorio en un evento inicial el día en que llegamos con el equipo.

2. Presentaciones musicales en vivo de los miembros del laboratorio y de los músicos locales en el evento de presentación en la plaza central y, en los días siguientes, en la Casa de la Cultura y varios lugares representativos del espacio público del corregimiento.

3. Inicio de las sesiones de creación participativa de recetas de comida tradicional palenquera y de música (duración 1 semana)

- a.** 3 sesiones de exploración rítmica realizadas los días lunes, miércoles y viernes de la primera semana de trabajo.
- b.** 3 sesiones de inspiración creativa basada en referentes conceptuales y estéticos. Estas sesiones fueron realizadas los días martes, jueves y sábado de la primera semana de trabajo
- c.** 3 sesiones de creación de líricas y escritura creativa, realizadas en un formato transgeneracional, en el que contamos con la presencia de adultos mayores y niños.
- d.** 2 sesiones de grabación en estudio de los temas musicales compuestos participativamente con la comunidad, realizadas en la tercera semana de trabajo.

e. 2 sesiones participativas de planeación de las piezas audiovisuales que serían filmadas el día del rodaje final.

4. Producción de video para tomas específicas extra, para la producción de las piezas audiovisuales resultado del proceso.

El proceso de organización y postproducción del material duró 4 semanas e incluyó:

1. Organización y distribución del registro audiovisual entre los miembros del colectivo con base

en la delegación y asignación de tareas: producción de maquetas musicales, generación de los primeros cortes de video, realización musical y masterización, montaje final de video, postproducción y efectos, etc.

2. Finalización en estudio de piezas audiovisuales (documental y video-clips)

3. Ejecución del plan de medios en redes sociales, plataformas digitales y eventos.



Figura 1: taller de preparación del Laboratorio de Comida Musical



Figura 2: presentación musical en la plaza central, Laboratorio de Comida Musical



Figura 3: pintura corporal para el video Enyucao

Las temáticas escogidas por la comunidad para realizar los videos musicales, resultado del proceso, fueron El Enyucao y la Mojarra Frita. En las sesiones de producción musical y escritura creativa adaptamos las recetas a formato musical y de rima, para ello contamos con la colaboración de varios artistas locales, quienes adaptaron las líricas de manera colaborativa. Para ver la primera canción producida como parte de este proceso comunitario visite el siguiente vínculo: <http://bit.ly/enyucao>

Para el segundo tema musical desarrollamos una serie de conversaciones sobre los peligros que los palenqueros identifican con respecto a la pérdida de algunas de sus tradiciones culinarias, debido a la llegada de productos instantáneos y comidas rápidas. Como resultado, co-creamos una canción de "hip-hop folklórico caribeño", donde narramos una receta tradicional colombiana: la Mojarra Frita. La canción fue una excusa para colaborar con una comunidad aledaña: Gamero, en donde realizamos tomas de video en espacio público involucrando a los participantes de los talleres: <http://bit.ly/mojarrafrita>

Por último y para finalizar el proceso realizamos un tercer tema musical con otra receta tradicional colombiana: El Sancocho. En este caso decidimos trabajar con la comunidad de

Gamero, en un formato igual al que utilizamos en San Basilio de Palenque. <http://bit.ly/elsancocho>

Conclusiones

Partiendo de los trabajos anteriores desarrollados por el Laboratorio Resonar, en los cuales se ha tenido como objetivo llevar a cabo procesos de creación, desde una perspectiva transdisciplinaria, hemos involucrado de manera sinérgica herramientas de producción musical participativa, prácticas artísticas de puesta en escena y mediación comunitaria para fortalecer el patrimonio de las comunidades con las que trabajamos.

En nuestro trabajo nos hemos dado cuenta de la importancia de identificar y dar visibilidad a los elementos más relevantes del patrimonio intangible de las comunidades con las que trabajamos, haciendo uso a la vez de nuevas tecnologías, medios de difusión contemporáneos y experimentación con diferentes medios y formatos. Esto ha garantizado que hayamos tenido una participación masiva de niños, jóvenes y adultos mayores, con lo cual hemos contribuido a la generación de puentes intergeneracionales y, más aún, a la promoción de los saberes y la cultura ancestral entre los jóvenes, quienes tienden a verse atraídos por propuestas comerciales, tanto gastronómicas como musicales, con lo cual se manifiesta una tendencia a la pérdida de la transmisión oral y somática

de saberes gastronómicos y técnicas musicales autóctonas que es necesario preservar.

Un hallazgo paralelo de nuestra investigación-acción-creación ha sido el fortalecimiento del tejido social de las comunidades donde trabajamos, el empoderamiento de líderes y lideresas locales en temas relacionados con cultura y la generación de estrategias de organización y divulgación de la producción sonora de la región.

Creemos que la sostenibilidad de este tipo de procesos se ubica en el trabajo colectivo, en la transferencia de conocimientos, pero más aún, en la capacidad de encontrar y empoderar líderes locales que le den continuidad a los procesos sin la necesidad de depender en agentes externos o instituciones que faciliten estas iniciativas. Hasta el momento hemos seguido el rastro de lo que ha sucedido con los lugares en los que hemos trabajado en Medellín, Bogotá y el Caribe colombiano y de manera muy satisfactoria hemos documentado como los procesos han continuado de manera exitosa.

Otro de los aspectos a tener en cuenta es como la música promueve transformaciones creativas y favorece el reconocimiento de tradiciones para la construcción de identidad. En un país tan diverso como el nuestro la música y el baile constituyen un factor unificador en el que confluyen manifestaciones heterogéneas.

Referencias

- Aarts, Emile H. L.; Stefano Marzano (2003). *The New Everyday: Views on Ambient Intelligence*. 010 Publishers.
- Berena Vergara Serpa, N. S. (26 de diciembre de 2014). *San Basilio de Palenque: 300 años de libertad*. Aguaita, 72-99.
- De Certeau, M. (1980). *La Invención de lo Cotidiano*. Vol.1: Artes del hacer. México: Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia; Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 2007.
- Del Valle, T. (1997). *Andamios para una nueva ciudad, lecturas desde la antropología*. Madrid: Cátedra
- Fundación Semana. (Diciembre de 2014). ¡A quitarse los guantes! *Fundación Semana (boletín #2)*, 1 - 25.
- Friedemann, N. S. (1998). "San Basilio en el universo Kilombo-África y Palenque-América". En I. C. (ICANH), *Geografía Humana de Colombia. Los Afrocolombianos (Tomo VI, Vol. 1, No. 1)* (págs. pp. 81-101). Bogotá, Colombia: Instituto

Colombiano de Antropología e Historia (ICANH).

- Guerrero García, C. I. (2007). *Memorias palenqueras de la libertad*. En L. C. Claudia Mosquera Rosero-Labbé, *Afro-reparaciones: Memorias de la Esclavitud y Justicia Reparativa para negros, afrocolombianos y raizales* (págs. 319-387). Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias.
- Magnus ERICSON y Ramia MAZÉ (2013): <http://www.design-act.se/popup.php?id=61>
- Páramo, P. (2007). *El significado de los lugares públicos para la gente de Bogotá*. Bogotá: Universidad Pedagógica Nacional.
- Restrepo, E., & Natividad Pérez, J. (Diciembre de 2005). *San Basilio de Palenque: caracterizaciones y riesgos del patrimonio intangible*. *Jangwa Pana 4*, Universidad del Magdalena, Santa Marta, 58-69.
- Salge Ferro, M. (Noviembre 2010). *El patrimonio cultural inmaterial en San Basilio de Palenque, en busca de las representaciones de lo palenquero a través de la prensa nacional*. *Memorias*, Año 7, N°13, 225-253.
- Silva, A. (1992). *Imaginario Urbanos*. Bogotá: Arango Editores, 2006.
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (2014). *Cultural space of Palenque de San Basilio*. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/en/RL/cultural-space-of-palenque-de-san-basilio-00102?RL=00102>

A detailed microscopic image of plant fibers, likely from a natural fiber source. The fibers are thin, elongated, and arranged in a complex, overlapping network. Several circular inclusions, possibly cross-sections of plant cells or specialized structures, are visible, some containing a white, crystalline substance. The overall color is a warm, yellowish-brown.

Investigación

¡Que alcance para todos!

Comer y alimentar en el territorio de los pastos

Escrito por: Natalia Ortiz Hernández;
nat.ortizh222@gmail.com
Colombia



Resumen:

A partir de una experiencia etnográfica en dos resguardos indígenas del sur andino de Nariño (Colombia), el artículo explora los sentidos de la cocina y las prácticas de alimentar y comer el pueblo de los pastos, deteniéndose especialmente en la forma en que las mujeres ejercen esta práctica y ahondando en las expectativas sociales que giran en torno a ellas como cocineras. Por un lado, se presentan los significados de algunas técnicas características de este oficio en el sur de Nariño, las cualidades culturalmente asociadas a “una buena cocinera” y los cambios experimentados a partir de la modernización de la dieta. Ya que uno de los objetivos principales de los oficios culinarios en los campos del suroccidente de Colombia es alimentar para dar aliento a trabajadores y trabajadoras agrícolas, acudimos a la noción de minga (y a otros eventos en los que los alimentos son profundamente relevantes), con el fin de abordar los mecanismos por los comer y dar de comer consolidan sentimientos de colectividad en algunos pueblos andinos. En esta medida, tener el control del cucharón brinda a las mujeres pastos capacidad para la reproducción no sólo de la vida, sino también de las relaciones sociales. Así, se proponen elementos para comprender y visibilizar la práctica feminizada de la cocina a la luz de la antropología.

Palabras claves: Etnografía, cocineras, técnicas culinarias, sentidos sociales de la alimentación, mundo andino.

Abstract:

Based on an ethnographic experience in two indigenous communities in the southern Andes of Nariño (Colombia), the article explores the meanings of cooking and the practices of feeding and eating of the Pastos people, focusing on the cooking practices of women and delving into the social expectations that revolve around them as cooks. On the one hand, this article analyzes the meanings of some characteristic techniques of this trade, the culturally associated qualities of "a good cook" and the changes experienced in this population with the modernization of the diet. Since one of the main objectives of the culinary trades in the rural areas of southwestern Colombia is to feed and encourage agricultural workers, we turn to the notion of minga (and other events in which food deeply relevant), in order to address the mechanisms by which eating and giving food consolidate conviviality and collectiveness in the Andes. To this extent, controlling the serving spoon gives women the ability to reproduce not only life, but also social relationships. Thus, from an anthropological perspective, we present some tools to understand and bring the feminized practice of cooking to the fore.

Keywords: Ethnography, cooks, culinary techniques, social meanings of food, Andean world.

Resumo:

A partir de uma experiência etnográfica em duas comunidades indígenas no sul dos Andes de Nariño (Colômbia), o artigo explora os significados da culinária e as práticas de alimentação do povos indígena Pastos, enfocando especialmente a forma como as mulheres exercem essa prática e mergulhando nas expectativas sociais que giram em torno delas como cozinheiras. Por um lado, são apresentados os significados de algumas técnicas características deste ofício no sul de Nariño, as qualidades culturalmente associadas ao "bom cozinheira" e as mudanças experimentadas a partir da modernização da dieta. Além disso, e como um dos principais objetivos dos ofícios culinários nos campos do sudoeste colombiano é alimentar e encorajar os trabalhadores agrícolas, nos voltamos para a noção de minga (e outros eventos em que a comida está no centro), para abordar os mecanismos pelos quais comer e dar comida consolidam sentimentos coletivos em alguns povos indígenas dos Andes. Nessa medida, ter o controle da concha proporciona às mulheres a capacidade de reproduzir não apenas a vida, mas também as relações sociais. Assim, são propostos elementos para compreender e visibilizar a prática feminizada de cozinhar à luz da antropologia.

Palavras-chave: Etnografia, cozinheiras, técnicas culinárias,

significados sociais da comida, mundo andino.

Introducción

En los hogares del pueblo indígena de los Pastos, algunos hombres, sobre todo los mayores, se refieren a sus esposas como "la cocinera", aunque esta no es la única actividad que las mujeres desempeñan durante el día. Muchas la describen como una labor incesante y monótona: "¡cocine y coma, cocine y coma!". Mientras que unos encuentran descanso en el momento de la comida, para ellas es el resultado de un trabajo cuyo objetivo es que sus frutos se esfuman tan pronto culmina, pues no hay mejor manera de agradecerles que consumiendo la totalidad de alimentos con los que colman tazas, platos y bandejas. "Ya está volviendo", comentan aliviadas al observar las mejillas llenas y sonrojadas de quienes suben de peso al ser alimentados de sus fogones durante varios días. Y es que a pesar de ser una tarea agobiante, observada intensa y rigurosamente por quienes las rodean, alimentar a otros también es para ellas motivo de satisfacción, debido en parte a la tremenda importancia que las comunidades de los Pastos atribuyen a la generosidad y la reciprocidad, expresada especialmente en los actos de dar, recibir y consumir comida.

Como ocurre en otros lugares, dar, comer y compartir alimentos

son valores fundamentales para las comunidades del pueblo de los Pastos y juegan un notable papel en sus vidas cotidianas, pero también en la construcción de su identidad. Rachel Corr describe cómo los habitantes de Salasaca (en la sierra ecuatoriana) reivindican sus actitudes frente a la comida como propias, únicas y fuertemente relacionadas con su identidad: "aquí en Salasaca estamos acostumbrados a llenar la barriga", "en Salasaca somos pobres, pero nadie morirá de hambre" (Corr, 2002, pág. 6). En el sur andino de Nariño, las mujeres exclaman vehementemente "¡A nosotros no nos gusta ser miserables!" para expresar que siempre se ha de ofrecer tanta comida como sea posible, como un signo de hospitalidad y desprendimiento. Sin embargo, el compromiso que gira alrededor de los alimentos no solo consiste en cocinarlos u ofrecerlos: "Aquí es comiendo... ¡Comerá!", "¡los que dejan son flojos!", "¡los que dejan son puebleros!", comentan las cocineras entre risas durante las fiestas o los velorios, ocasiones en las que se acostumbra a brindar grandes cantidades de comida. Durante las jornadas de trabajo en el campo se escuchan expresiones como "el que come rápido es buen peón" y "el que no come ligero no sirve ni pa' comer" (Arango Villalón, 2011, pág. 23). Además de satisfacer una necesidad vital, comer en cantidad es un esfuerzo que no todo el mundo puede hacer: la gente del pueblo o de las ciudades, al igual que los "blancos"

o no indígenas, no comen tanto como en el campo. De ahí que, empezando por los aspectos sociales del apetito, la comida ocupa un lugar fundamental en la forma en que sus habitantes se reconocen a sí mismos en relación con su territorio y sus modos de vida.

Es precisamente esta complejidad de sentidos asociados a la alimentación la que me ha llevado a explorar las prácticas y representaciones relacionadas con la comida en las comunidades del pueblo indígena de los Pastos. Sobre todo, me

propongo visibilizar la importancia del trabajo que desempeñan las mujeres en la cocina que, a pesar de su omnipresencia en la vida cotidiana y ritual, tiende a darse por sentado o a ocupar un segundo plano en el estudio y análisis de las relaciones sociales y productivas de la vida en el campo.

Para muchas mujeres alrededor del mundo la cocina es una fuente ambigua de opresión, poder y creatividad (Counihan, 2012). Por un lado, las labores del cuidado y la alimentación someten a las



Figura 1. Doña Sara prepara el café. Resguardo de Pastás (Aldana, Nariño), 2012.

mujeres a actividades demandantes y monótonas que parecen no tener fin, lo cual ha puede definir las de tal manera que las confina y restringe su quehacer. Esto último responde, además, a la categorización de estas y otras prácticas reproductivas como “privadas”, “domésticas” o “naturales” de la feminidad, lo cual tiende a conferirles (a las mujeres y a las labores que ellas realizan) un rol secundario en la división social del trabajo y en la construcción de lo colectivo (Moore, 1991; Federici, 2013; Vogel, 2000). No obstante, las prácticas de cocinar y alimentar también les significan importantes medios de expresión y conocimiento. Son numerosas las mujeres quienes se identifican y encuentran diversos sentidos y valores en su capacidad de alimentar a sus familias y a otros, lo que a su vez les brinda un canal para establecer y consolidar lazos sociales (Counihan, 2012). En este sentido, la capacidad de alimentar como práctica de poder ha sido subvalorada o poco examinada, a pesar de estar muy presente en comedores y mesas de todo el mundo, al punto que genera relaciones de dependencia y cohesión a través de poderosos mecanismos materiales y simbólicos (Van Esterik, 1999), convirtiendo la cocina en un campo de creación e interpretación de significados que, en palabras de Mary Weismantel, “da a la mujer que maneja el cucharón la oportunidad de pronunciar graves insultos mientras proclama su absoluta falta de poder político” (1994, pág. 44).

En este artículo abordó distintos aspectos de este fenómeno recogidos a través del trabajo etnográfico de campo en algunas comunidades de los indígenas Pastos, particularmente en los resguardos de Pastás (municipio de Aldana) y Males (municipio de Córdoba), ubicados en el sur del Departamento de Nariño, donde la comida y las prácticas relacionadas con la alimentación cumplen un importante papel en la consolidación de las relaciones sociales en las comunidades. Debido a ello, resulta fundamental comprender el rol y las prácticas de las mujeres en la cocina, con el fin de develar cómo esta instancia (concebida como “privada”) resulta crucial para afianzar sentidos de colectividad y además facilitar las relaciones de producción. Con este fin, exploramos la relación de las mujeres con la comida y la cocina, los sentidos atribuidos a las prácticas y las técnicas definitorias del quehacer en la cocina y el lugar que estas tienen en las construcciones de género en el sur de Nariño.

Cocinar para *piones*

La agricultura y la producción lechera ocupan un lugar protagónico en la economía de los resguardos indígenas de las tierras frías del pueblo de los Pastos. La mayoría de sus habitantes tienen huertas para el consumo familiar en las que cultivan maíz, hortalizas, algunas frutas de clima frío, tubérculos tradicionales, pero

sobre todo papas, fundamentales en la dieta andina nariñense. Casi todos los hogares del campo tienen un cucho – un pequeño cuarto construido al lado de la casa o detrás de ella– donde se almacenan papas de todo tipo: parejas para la sopa, redondas para semilla y las más pequeñas para los cerdos. La certeza de tener suficientes papas en ese cuarto es garantía de bienestar; un alivio, pues una familia alcanza a consumir un bulto a la semana, y aunque haya arroz, plátano, y cebada para la sopa, si no hay papas, “¡es como si no hubiera nada que comer!”. La papa es una de las principales fuentes de ingresos de la mayoría de familias, quienes la cultivan para la venta, o trabajan como *piones* (jornaleros) en los cultivos de sus familiares, compadres, vecinos u otros patrones. Además del pago del jornal, los *piones* suelen ser compensados con una pequeña porción de la cosecha. La comida también hace parte de las obligaciones de los patrones con los trabajadores, por lo que deben estar en capacidad de proporcionar una comida consecuente con la labor: abundante y vigorizante.

Por ejemplo, la jornada de los *piones* de Aldana empieza a las siete de la mañana con una taza de café (ojalá con leche) y pan. El almuerzo ocurre, sin falta, a las once del día y tiene lugar en el mismo terreno del cultivo, a donde las cocineras llevan la comida. Primero brindan “el arroz” (o “seco”): compuesto por una buena cantidad de dicho cereal, complementado con

lentejas, fríjoles, fideos con atún, ensalada o guiso de verduras, algo de carne y una enorme papa hervida. Una vez terminado este plato, las cocineras sirven la sopa, que puede ser de granillo de arroz con *ollocos*¹, de verduras, de avena, *chara* (cebada molida) con repollo o un caldo de *bámbaros* (fideos), etc. En Males se acostumbra ofrecer una comida un tanto más abundante: arroz, papa y fríjoles o lentejas al desayuno; sopa (siempre con un buen pedazo de carne) al almuerzo; y a la merienda de nuevo una sopa, que entonces sólo tendrá menudencias de pollo.

El aderezo ideal para cualquier comida es el ají. Este es indispensable para el jornal y también es fundamental en los eventos colectivos o festivos. Pero el ají del sur de Nariño no sólo hace que la comida sea más sabrosa, sino que también da fuerza, por lo que algunas mujeres desaconsejan dárselo a los niños, pues afirman que si crecen comiéndolo corren el riesgo de hacerse bravos (fuertes pero voluntariosos). “Ají, para que no olvide la posada” o “ají, para que no me olvides...” dicen las señoras cuando lo ofrecen. Su sabor picante y ahumado, *bravo* pero amansado, da carácter a los alimentos que adereza, y permanece en el paladar como recuerdo de la cocina donde se merendó, pues el de cada casa es distinto. “¿Ají de casada o ají de

1 Ullucus tuberosus. En el centro de Colombia se conoce con el nombre de chugua o ruba

soltera?” Si es “de soltera” es porque ha quedado bien bravo, mientras que el “de casada” es mansito. “¡Qué rico le quedó! Ya se puede casar...”, comentan entre risas los comensales al comprobar las habilidades de las cocineras principiantes.

Son numerosas las expresiones que refuerzan el vínculo entre cocina, matrimonio y la capacidad de las mujeres para cuidar su familia, pero también entre el dominio de las habilidades en la cocina y la vida en el campo. Es posible encontrar estas representaciones en distintas instancias de la vida social: desde el rigor con que se observa el dominio de las mujeres sobre diferentes técnicas y habilidades culinarias, hasta los juicios acerca de la estabilidad familiar de quienes dedican tanto tiempo frente al fogón, pasando por la variedad de calificativos con que se las categoriza según sean diestras o incapaces para la cocina, sobre los que hablaremos más adelante.

Pese a que la labor de cocinar está marcadamente encaminada a la reproducción y cuidado de la familia, las mujeres que contraen matrimonio también adquieren la responsabilidad de alimentar a los *piones* que trabajan en sus cultivos o los de sus familias. No obstante, la tarea de alimentar a los trabajadores es exclusivamente femenina y no es remunerada, a excepción de los casos en que los “ricos” o dueños de grandes haciendas contratan mujeres para trabajar como

cocineras. Sin embargo, muchas mujeres no están dispuestas a asumir dicha obligación implicada en la unión marital. Lo anterior, sumado a los patrones de violencia intrafamiliar, resulta en una percepción negativa de la convivencia conyugal, la cual comparten muchas mujeres y hombres, sobre todo cuando se trata de sus hijas. Incluso hay quienes manifiestan tristeza o decepción cuando saben que alguna joven que decide casarse, o le recomiendan no hacerlo.

Ya que la comida hace parte de los derechos que reciben los *piones* en compensación por su labor, la labor de las mujeres como cocineras resulta particularmente relevante para la producción. La alimentación brindada durante una jornada de trabajo es tan importante, que el rumor de un mal almuerzo puede perjudicar la reputación de los patrones, repercutiendo en la disminución de la mano de obra. Como ocurre en buena parte de los Andes, la importancia de la comida a la hora de retribuir el trabajo subsume o integra el papel del salario a mecanismos de reciprocidad como de la minga, más que reemplazarlos completamente por las relaciones de producción características del capitalismo (Alberti & Mayer, 1974; Gose, 2004). Esto no aplica únicamente para el trabajo agrícola, pues cuando se hacen arreglos de las casas también se procura ofrecer una comida especial para el maestro de obra, como si fuera una *minga*;

e incluso a los carpinteros se les “ruega” o convida a realizar un trabajo llevándoles alguna cosa de comer. De esta forma, la comida no sólo es un elemento central de la retribución por cualquier labor, sino que constituye una suerte de mediación ritual, por la cual el trabajo se convierte en algo más que una transacción basada en

la prestación de un servicio a cambio de dinero (Mayer, 1974). Dado que son las mujeres quienes dominan las técnicas de la cocina y la labor de alimentar, su trabajo resulta particularmente indispensable en estos escenarios. En otras palabras, sin su labor en la cocina no hay comida, y sin comida no hay trabajo.



Figura 2. Fogón. Resguardo de Males (Córdoba, Nariño), 2013.

Dominios culinarios

Hasta aquí me he referido a la relevancia de las labores relacionadas con la cocina y la alimentación en las relaciones productivas en el sur de Nariño. Estas labores demandan una serie de conocimientos y habilidades que no son “naturales” a las mujeres, pero que dominan sobre todo quienes están casadas o tienen hijos, es decir, quienes son capaces de alimentar a una familia. Ahora bien, vale la pena preguntarse cuáles son las habilidades que hacen a “una buena cocinera” y cómo son logradas y perfeccionadas, ya que “el supuesto de que las mujeres son las únicas depositarias y responsables del saber culinario [...] termina convirtiéndose en una afirmación fácilmente comprobable pero difícil de comprender, en cuanto sigamos sin conocer qué es lo que sucede en las cocinas cuando las mujeres cocinan” (Pazzarelli, 2010, pág. 171).

Francisco Pazzarelli se pregunta si los conocimientos técnicos acumulados por las cocineras (junto con los objetos y gestos necesarios para ponerlos en práctica) son significativos únicamente en relación con los platos resultantes, o si más bien pueden ser analizados en sí mismos como fuente de significado, transformación y poder. En razón de lo anterior, nos dedicaremos a explorar tres elementos definitorios de la práctica de la cocina en el contexto del sur andino de Nariño. Vale la pena anotar que estos no agotan la serie de

habilidades que caracterizan esta labor (aquí no ahondamos, por ejemplo, en la práctica de pelar o “limpiar” papas). Sin embargo, encontramos que estas tareas tienen sentidos particulares, debido a que posibilitan establecer lazos o distinciones sociales, o a su papel en la construcción de las relaciones de género en dichos contextos. En otras palabras, se trata de labores con una importante relevancia social.

• Moler

Aunque hace ya mucho tiempo se abandonó la práctica de moler en piedra, esta actividad es identificada por las mayores Pastos como un elemento definitorio de la práctica de la cocina. En su tiempo, para que una mujer pudiera casarse debía saber moler, pues la dieta se basaba en el maíz y la cebada, alimentos que demandaban un elaborado proceso para hacerlos comestibles. Sin piedra no había comida. Los batanes de esa época consistían en piedras grandes y alargadas, por lo general fijas, en las que se molían con la ayuda de una pesada mano de moler. Y aunque el maíz también se come entero (en choclo o mazorca, cocinado), ciertas preparaciones demandaban que este fuera molido o “quebrado” en distintas consistencias, lo cual se sumaba a un largo proceso de cocción. Moler maíz era indispensable para preparar champús, envueltos y empanadas de ajeño y otras destacadas recetas de la cocina andina nariñense, pero también

para hacer la colada de maíz *moroch*, que da energía y abriga en las noches. De otra parte, la cebada –cereal que desde hace varios años le ha arrebatado el protagonismo al maíz en sopas y coladas– solía requerir una larga serie de procesos para hacerla comestible: cortarla, tostarla en la callana, majarla (o machacarla), tacarla en el *caquero* para desprender la cáscara y luego aventarla para que el viento se la llevara, y finalmente cernirla. Solo después de todo esto llegaba el momento de molerla para finalmente cocinarla.

La modernización de la dieta ha transformado lenta pero radicalmente la cocina en las comunidades Pastos. La piedra ha sido reemplazada por molinos de hierro que quiebran el maíz fácilmente. Pero la mayoría de alimentos suelen encontrarse los graneros de los pueblos, listos para su compra e inmediata preparación. De ahí que la actividad de la cocina haya sido reformulada: de comprender todos los procesos que permiten llevar alimentos cosechados a la olla, ahora se limita a las prácticas relacionadas con el fogón. Debido a esto, las y los mayores afirman que sus hijos y nietos se están haciendo *bámbaros*. Así se llama a quienes son flojos o perezosos, o a quienes no cumplen las expectativas de género: se usa para hablar de los hombres afeminados, o de las mujeres que son perezosas o malas cocineras. A estas también se les llama *piscuda*, *plátano* o *carisina*. Estos apelativos se oponen a *guarme*,

que en quechua quiere decir “mujer” o “esposa”, pero que también se usa para hablar de las buenas cocineras, y en general de todas las personas (mujeres y hombres), que eran resueltos y desempeñaban con tenacidad las labores de la cocina, como los mayores de antes.

De ahí que se llame *bámbaros* a las pastas o fideos, pues se trata de ingredientes fáciles de preparar, los cuales basta verter en una olla de agua hirviendo para cocinarlos. Y pese a que la adopción de alimentos ya procesados ha aliviado significativamente las labores reproductivas de las mujeres, el cambio alimentario, junto con el abandono o deterioro de las semillas nativas, han debilitado los cuerpos y las voluntades de las nuevas generaciones. Debido a la masificación del cultivo de semillas de papa tecnificada, y al uso de agroquímicos, se dice que las papas de hoy en día carecen de propiedades alimenticias. Mientras que al arroz – otrora considerado como un producto de lujo, de “blancos”, consumido únicamente en ocasiones especiales– se le achaca el debilitamiento del vigor y la voluntad de quienes hoy en día lo consumen hasta tres veces al día. Por eso afirman que la gente cada vez vive menos, su salud se deteriora fácilmente y que los jóvenes están cada vez menos dispuestos a realizar las labores del campo. No obstante, las propiedades alimenticias de la “comida

de antes”² se debían no sólo a ser cultivada en chagras y con semillas tradicionales, sino también al trabajo invertido en su procesamiento. Dicho esfuerzo también sembraba voluntad, disposición, tesón y capacidad para vivir en el campo.

• Manejo del fogón

Los calificativos *piscuda*, *plátano* o *bámbara* son usados por lo general para referirse específicamente a las mujeres que no saben encender ni manejar el fogón de leña. A pesar de que la mayoría de hogares cuentan con estufas de gas, el dominio del fogón continúa siendo fundamental para la cocina en el sur de Nariño, sobre todo si el objetivo es preparar comida en gran cantidad, o si se desea preparar alimentos muy duros, como el maíz. Además, es el centro de todo hogar: lugar cotidiano de reunión y encuentro, donde aparte de comer se discuten los eventos del día, se escuchan las historias del tiempo de antes y se toman decisiones sobre el ganado, el terreno y los cultivos. La candela encendida es sinónimo de una casa ordenada y de una vida familiar estable, pues indica la presencia de mujeres que cuidan de sus familias al brindarles comida suficiente.

2 Dieta basada en maíz, quinua, calabaza, frijol, ocas y majuas, según la zona o el intercambio entre pisos térmicos; siempre acompañada de chicha, la cual se bebía en vez del café.

Pero además de su profunda vocación reproductiva, los fogones también están cargados de misterio. Se afirma que los antiguos enterraban a sus muertos bajo las tulpas (Osejo & Flores, 1992, pág. 29), y por eso algunos fogones *desconocen* y *ojean* (enferman) a ciertas personas que intentan prenderlos. Son numerosas las historias de guacas³ halladas en o a través de su ceniza (Reina, 2010). Los truenos y el granizo se evitan quemando en las brasas un atado de ruda, preferiblemente bendecido el Domingo de Ramos. Si se permite que la leche se rebose y caiga al fogón, las ubres de las vacas se secarán. Y como si fuera poco, hay que saberlo prender, haciendo esto “con modo”: armando una casita con ramas para encender la primera candela y luego sí poner la leña, pues de hacerlo incorrectamente, “el fogón no quiere” a quien lo enciende y se negará rotundamente a funcionar.

• Racionar y servir

Una habilidad fundamental para el manejo del fogón es el correcto uso de la leña, elemento que toda buena cocinera debe saber tasar, generando el fuego necesario para cada tipo de

3 Entierros que a menudo contienen plata u oro, y que pueden traer tanto fortuna como desgracia a quien quiera que las halle. También son importantes conceptos en la cosmovisión de los indígenas Pastos y de los pueblos andinos en general, Luis Alberto Suárez Guava (2021) ha explorado este tema a profundidad.

cocción, sin desperdiciarla. Por eso, esta labor tiene que ver con la tercera práctica central en la labor de la cocina en el sur de Nariño: la capacidad de racionar o “servir”.

Esta habilidad implica poner en la olla los ingredientes suficientes para cada preparación, así como disponer en cada plato la cantidad de comida justa para cada persona, pues no todos comen lo mismo. Al “servir”, las cocineras velan por que los alimentos estén listos en el momento justo, que los platos lleguen lo suficientemente calientes a las manos de sus comensales y que todos reciban la comida en el tiempo adecuado. La incompetencia a la hora de servir también da para que las mujeres sean llamadas *pisculdas* (si desperdician comida o leña), o *mindalas*⁴, cuando sirven muy poco. Aunque parezca sencilla, la tarea demanda un dominio técnico que poseen de manera casi exclusiva las mujeres casadas o que han criado varios hijos, pues ellas han sumado la experiencia y conocimientos necesarios para hacer rendir la comida, brindándole en suficiente cantidad y calidad a sus familias o trabajadores. Además, esta práctica comunica importantes sentidos relacionados con la solidaridad, pero también con

4 Comerciantes que recorrían las comunidades llevando productos de lo caliente a lo frío y viceversa, o mujeres que venden hortalizas en los mercados de los pueblos y que acostumbran a “dar poquito”.

la categorización de los comensales. En el día a día, la práctica de servir cumple la función de reproducir o establecer jerarquías, expresando al mismo tiempo sentimientos de afecto o animadversión, establecidos según a quién se le sirve primero, y qué cantidad y calidad de comida recibe. La cocinera come de última, siempre al lado del fogón, a veces a favor o en desmedro de su acceso a la comida.

La habilidad de servir resulta aún más importante en eventos colectivos, como reuniones, velorios y veladas, novenas, fiestas de bautizo, primeras comuniones, grados, matrimonios, etc. En estas ocasiones, la norma es que todos los asistentes reciban la misma cantidad de comida. Por ende, la composición de la *boda* o *tolado* (plato colmado de comida ofrecido a todos los asistentes) preocupa de sobremanera a las cocineras. “Servirá igual, no mirará caras”, les dicen, mientras ellas disponen los platos para los numerosos asistentes. El hecho de que todos reciban la misma cantidad de comida resulta fundamental para la construcción del sentido de colectividad y de solidaridad entre los asistentes: allí donde todos reciben la misma cantidad de comida no existen preferencias, ni jerarquías. Esta disposición a brindar comida generosamente resulta central a las relaciones de reciprocidad en el sur de Nariño, relacionadas con la idea de *minga*, ocasión de trabajo festivo compensado con comida.

En la enorme atención que se pone en servir comida en igual cantidad para todos los asistentes a estos eventos resuenan las ideas acerca de la comensalidad de los indígenas Misak (también conocidos como guambianos) del suroccidente colombiano. Para ellos, la práctica de servir implica el reconocimiento de todos los miembros del colectivo como personas, pues el hecho de que todos coman lo mismo (pero en su debida cantidad) significa que los misak “andan juntos”. Estos principios se condensan en distintas expresiones relacionadas con la noción de *mayaelen*, estrechamente relacionada con su concepto de *minga*, que quiere decir “el conjunto de todos los que estamos acompañados” o “los que compartimos comida de esta casa”. *Mayaelan* quiere decir:

“[...] que todos tienen el derecho a comer, sean muchachos o muchachas. Hoy apenas decimos «el derecho es de todos», pero eso es en castellano. En guambiano es *mayaelan ashshikey*, queremos que nos mire a todos y a todos nos dé de comer o de beber” (Dagua Hurtado, Aranda, & Vasco, 1998, pág. 195).

Para ello, es indispensable que las mujeres Misak sepan “servir bien”, que los hombres repartan como es debido, y que ambos sean “soñados” y “curados” para tales fines, puesto que “si se reparte desigual, comienza la desunión porque no hay igualdad. Cuando se empieza a mezquinar, allí

empieza la pelea. [...] Si una mujer no sabe repartir comida, a veces saca con mucho caldo y otras solamente con el revuelto. Sirve mal, [...] no hay igualdad” (pág. 191). Ideas similares dan sentido al intenso cuidado con que las cocineras del sur de Nariño vigilan los platos que salen de sus cocinas en cualquier reunión, ya que de su buena mano para servir depende que la comida “alcance para todos”, frase que repiten como oración cada vez que siembran o cocinan, incluso cuando reciben dones de comida, invocando a San Francisco de Asís, tutelar del resguardo de Pastás (en el municipio de Aldana), a quien se le atribuye no sólo la prosperidad de las cosechas y la profusión de los alimentos, sino la forma en que sus devotos comen hoy en día:

“Porque Dios quería que en el mundo las personas comieran una vez al día. Pero San Francisco peleó y se enfrentó a Dios, diciendo que eso era injusto y que teníamos que comer tres veces al día, y así fue.” (Reina, 2010, pág. 42)

Por tanto, en la capacidad de las mujeres para servir equitativamente o en la justa medida, así como en los actos de dar y compartir, se busca no solo generar los sentimientos de colectividad inscritos en la idea de comensalidad, sino también la abundancia de los alimentos, para continuar consumiéndolos y compartiéndolos.



Figura 3. Doña Tulia desgrana maíz para semilla. Aldana (Nariño), 2011

Conclusión

En el sur de Nariño, todo evento colectivo implica que quienes lo organizan sirvan comida adecuada para la ocasión. Según se trate de una fiesta dedicada a un santo, un sacramento, un velorio o un jornal, la comida brindada obedecerá al carácter más o menos festivo o ritual del caso: sopas y arroz para los trabajadores, plato tolado (o lleno) en los sacramentos, y antiguamente champús y chicha para las fiestas de los taiticos (santos tutelares de cada territorio). Y así como los dueños de cultivos garantizan el trabajo de los peones al ofrecer buena comida, los trabajadores de las mingas convocadas por los cabildos juzgan si “los cuidaron” bien o mal, según la cantidad y la calidad de la comida brindada. La comida que se ofrece en velorios, entierros y novenas es juzgada de modo similar: “gastarán, cuidarán a la gente que viene a acompañar”, recomiendan los mayores.

La importancia de brindar comida a familiares, amigos, vecinos y trabajadores en diferentes escenarios me ha llevado a explorar la forma en que las prácticas de las mujeres en la cocina posibilitan distintas instancias de la vida social y productiva en el sur de Nariño. En este sentido, la práctica de “cocinar para piones”, o cocinar para el colectivo, trasciende la dicotomía por la que se divide la actividad humana en dos esferas, clasificándolas como privadas o

públicas, productivas o reproductivas (Van Esterik, 1999; Moore, 1991). En el caso de los indígenas Pastos, “cuidar” (con comida en los velorios, por ejemplo) es un acto público que genera sentimientos de convivialidad, sino que también propicia la abundancia de alimentos. Así, y aunque se valore, e incluso se juzgue duramente, a las mujeres Pastos según su disposición y habilidades para la cocina, es indudable que esta práctica trasciende el ámbito del hogar, sino que su dimensión social resulta fundamental para la construcción de lo colectivo.

Referencias

- Alberti, G., & Mayer, A. (1974). Reciprocidad andina: ayer y hoy. En G. Alberti, & E. Mayer (Edits.), Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos (págs. 13-33). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Arango Villalón, V. (2011). Caminaré al vaivén del viento. Reflexiones sobre el tiempo en Aldana. Trabajo de grado. Universidad Nacional de Colombia.
- Corr, R. (2002). Reciprocity, Communion and Sacrifice: Food in Andean Ritual and Social Life. *Food & Foodways*, 10, 1-25.
- Counihan, C. (2012). Gendering Food. En J. Pilcher (Ed.), *The Oxford Handbook of Food History* (págs. 99-116). Oxford: University Press.
- Dagua Hurtado, A., Aranda, M., & Vasco, L. (1998). Guambianos, hijos del aroiris y del agua. Bogotá: Cerec.
- Federici, S. (2013). Revolución en punto cero. Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas. Madrid: Traficantes de sueños.
- Gose, P. (2004). Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Ritos agrarios y formación de clases en un pueblo andino. Quito: Abya-Yala.
- Mayer, E. (1974). Las reglas de juego en la reciprocidad andina. En G. Alberti, & E. Mayer (Edits.), Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos (págs. 37-65). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Moore, H. (1991). Género y estatus: la situación de la mujer. En *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.
- Osejo, E., & Flores, Á. (1992). Rituales y sincretismos en el Resguardo Indígena de Ipiales. Quito: Abya-Yala.
- Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda, Revista de Antropología y Arqueología*, 10, 157-181.
- Reina, M. (2010). Manifestaciones de los taitas guacas en el resguardo indígena de Pastás. Trabajo de grado. Universidad Nacional de Colombia.
- Suárez Guava, L. (2021). Guacas: Las ocupaciones crecientes de los Andes colombianos (Una antropología a ras de suelo). Tesis de doctorado. Universidad Nacional de Colombia.
- Van Esterik, P. (1999). Right to food; right to feed; right to be fed. The intersection of women's rights and the right to feed. *Agriculture and Human Values*, 16, 225-232.
- Vogel, L. (2000). Domestic Labor Revisited. *Science & Society*, 64(2), 151-170.
- Weismantel, M. (1994). Alimentación, género y pobreza en los andes ecuatorianos. Quito: Abya-Yala.

Saberes, práticas alimentares e experiências partilhada na região do Vale do Rio Pardo/RS - Brasil

Escrito por: Everton Luiz Simon, Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC, Brasil
evertonsimon@gmail.com
Hosana Hoelz Ploia, Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC, Brasil
hhploia@mx2.unisc.br
Brasil



Resumen:

La alimentación, como práctica de mantenimiento de la supervivencia física, emocional, cultural y social de los seres humanos, manifiesta modos, costumbres, patrones y saberes, (re)producidos en su ejercicio cotidiano. El presente trabajo tiene como objetivo comprender las prácticas alimentarias regionales del Vale do Río Pardo, en Rio Grande do Sul, Brasil, a partir de la comprensión de la relación entre el conocimiento, el trabajo y los significados impresos en los alimentos producidos y consumidos por las comunidades. Las prácticas alimentarias permiten comprensiones y análisis más allá de su función nutricional, manifiestan procesos educativos a través de la relación entre hacer/trabajar - conocimiento/educación. Es a través de esta intersección entre hombres y mujeres con la naturaleza, transformándola, que se construyen y validan valores, significados y conocimientos en las redes relacionales de la vida cotidiana. El análisis de los saberes evocados por las memorias narradas de los participantes en la investigación busca visibilizarlos frente a las transformaciones implicadas en los hábitos alimentarios de la región, así como comprender su reproducción, a través de la educación popular, con miras a resignificar y mantener las manifestaciones populares regionales. La siguiente etapa de la investigación en curso (in)pretende reconocer el conocimiento popular de la alimentación de las comunidades indígenas y quilombolas de la región, desde una perspectiva decolonial, para la representación integral de las etnias que integran los territorios alimentarios. Los resultados parciales defienden la memoria como dispositivo de resistencia y acción representativa para la continuidad de las prácticas alimentarias identitarias, del mismo modo que garantiza la preservación y el intercambio de simbologías y formas de comer y vivir en el contexto regional.

Palabras clave: Alimentación; Conocimiento; Trabajo; Memoria; Experiencia.

Resumo:

A alimentação, enquanto prática de manutenção da sobrevivência física, emocional, cultural e social dos seres humanos, manifesta modos, costumes, padrões e saberes, (re)produzidos em seu exercício cotidiano. O presente trabalho objetiva compreender as práticas alimentares regionais no Vale do Rio Pardo, no Rio Grande do Sul, Brasil, a partir do entendimento da relação entre saberes, trabalho e significados imprimidos nas comidas produzidas e consumidas pelas comunidades. As práticas alimentares permitem compreensões e análises para além da sua função nutricional, elas manifestam processos educativos por intermédio da relação fazer/trabalho - saber/educação. É por meio dessa interseção entre homens e mulheres com a natureza, transformando-a, que valores, sentidos e saberes são construídos e validados nas tramas relacionais do cotidiano. A análise dos saberes evocados pelas memórias narradas de participantes da pesquisa busca visibilizá-los frente às transformações implicadas aos hábitos alimentares da região, bem como compreender a sua reprodução, através da educação popular, com vistas à ressignificação e à manutenção de manifestações populares regionais. A etapa seguinte da pesquisa em andamento (in)tenciona reconhecer

os saberes populares da alimentação de comunidades indígenas e quilombolas da região, numa perspectiva decolonial, para representação integral das etnicidades integrantes dos territórios alimentares. Os resultados parciais defendem a memória como dispositivo de resistência e ação representativa para continuidade de práticas alimentares identitárias, da mesma forma que garante a preservação e partilha de simbologias e modos de comer e viver no âmbito regional.

Palavras-chave: Alimentação; Saberes; Trabalho; Memória; Experiência.

Abstract:

Food as a practice of maintaining physical, emotional, cultural, and social survival of human life manifests modes, customs, patterns, and knowledge, (re)produced in their daily exercise. The present work aims to understand the regional food practices of Vale do Rio Pardo, Rio Grande do Sul, Brazil, by understanding the relation between knowledge, work, and meanings imprinted on the food produced and consumed by the communities. The food practices allow understanding and analyses beyond their nutrition function. They manifest educational processes through the relationship between doing/working - knowledge/ education. Through this intersection between men and women with nature transformed by them, values, meanings, and knowledge are

constructed and validated in the relational plots of daily life. The analysis of the knowledge evoked by the narrated memories of the research participants seeks to make them visible before the transformations implied in the region's eating habits, as well as to understand their reproduction through popular education, to give new meaning to and maintain popular and local manifestations. The next stage of the ongoing research intends to recognize the popular knowledge of food from indigenous communities and quilombolas in the region, from a decolonial perspective, for the integral representation of the ethnicities integrating the food territories. The partial results announce memory as a device of resistance and representative action for the continuity of identity food practices; in the same way, it guarantees the preservation and sharing of symbologies and modes of eating and living in the regional context.

Keywords: Feeding; Knowledges; Labor; Memory; Experience.

Conocimientos, prácticas alimentarias y experiencias compartidas en la región del Vale do Rio Pardo - RS/ Brasil

1 Primeiras palavras: sobre a pesquisa

A alimentação manifesta possibilidade epistemológica para que sejam feitas análises de dimensões educativas, culturais, simbólicas e sociais a partir das práticas alimentares. Têm-se, nestes termos, a comida como uma categoria importante para compreender políticas e práticas de formação em espaços escolares e não-escolares, saberes populares, trabalho e cultura de diferentes grupos sociais. É pertinente diferenciarmos, já, a comida e o “comer” do alimento e do “alimentar-se”. Para Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005, p. 12), comer implica em um ato social, na medida em que constitui e é constitutivo de “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”. Para ele (2005), o alimento constitui uma categoria histórica, pois carrega vestígios dos padrões de permanências e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares, referenciais importantes da cultura humana. Diante disso, entendemos que o alimento sofre transformações pelas mãos de mulheres e homens que os coletam, cultivam, colhem, manipulam e produzem comidas a partir deles, pelo trabalho e pela educação.

Nesse sentido, a abordagem das culturas alimentares regionais, permeadas de tradições, saberes e práticas, possibilita a compreensão do protagonismo humano, as experiências

populares, frente às inovações diligentes e os desafios impostos à preservação da autonomia do que é popular. Busca-se, nesse texto, compreender os saberes populares relacionados ao trabalho realizado na produção de alimentos e comidas, tendo como princípio os significados imprimidos às práticas alimentares, em espaços não-escolares na região do Vale do Rio Pardo¹.

Neste texto, recorreu-se às técnicas da observação participante, observação in loco, diário de campo, coleta de dados/documentos secundários e aplicação de entrevistas semiestruturadas. Todos os objetivos, cuidados e consequências da participação na pesquisa foram explicitados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), lido e assinado por todas as participantes. Também, foi incluído o pedido de autorização da divulgação dos nomes próprios das mulheres participantes da pesquisa, como

1. A região do Vale do Rio Pardo é composta por vinte e três municípios, com uma população total de 440.316 habitantes conforme estima a Fundação de Economia e Estatística - FEE (RIO GRANDE DO SUL, 2020), apresentando características históricas, geográficas, sociais e culturais distintas em seu processo de povoamento e colonização. Sua economia é predominantemente agrícola, dedicada à produção do tabaco, erva-mate e leite. Estima-se que 37% da população estabelece relações de existência e manutenção da vida por meio da agricultura familiar praticada, em grande maioria, em pequenas propriedades rurais

forma de visibilizar não apenas os saberes inerentes ao seu trabalho, como também o lócus de enunciação das experiências dessas mulheres. Cumpre destacar que o roteiro das entrevistas foi elaborado com a finalidade de permitir aos/as sujeitos/as manifestarem-se a partir das lembranças e recordações da infância. As entrevistas, com informantes qualificados, foram registradas através da utilização de um gravador digital, e posteriormente foram transcritas. As análises dos dados coletados nas entrevistas e pesquisas de campo, foram realizadas a partir da transcrição das gravações, ordenação, codificação e decodificação dos dados e, por fim, sistematização dos relatos/registros em uma planilha do Excel. Os dados foram classificados a partir dos questionamentos, separados por categorias e classificações; agrupando elementos, ideias e expressões que abrangem todos os dados envolvidos e coletados no trabalho de campo.

A rigor, este artigo configura-se como um trabalho de investigação ainda em andamento, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Educação na Universidade de Santa Cruz do Sul. Para tanto, selecionamos cinco narrativas de mulheres, de diferentes regiões/municípios da região do Vale do Rio Pardo. Trata-se de um exercício de análise e reflexão de fontes produzidas ao longo dos últimos anos junto ao grupo de pesquisa Educação Popular, Metodologias Participativas e Estudos Decoloniais. A análise final

permitiu compreender, interpretar e estabelecer articulações entre as informações coletadas e os referenciais teóricos, assim como buscou responder as questões que nortearam a pesquisa a partir dos objetivos.

A investigação sobre saberes populares referentes à alimentação proporciona reflexões sobre trabalho, comunidade e experiência dos coletivos, pelas lentes das narrativas de memória de sujeitos entrevistados. Esses registros permitem inferir que formas autônomas de organização social, de reciprocidade e de partilha caracterizam o trabalho com determinados alimentos, sobretudo relacionados à produção e reprodução de saberes da alimentação, entre mulheres. O presente artigo está organizado em três tópicos, a contar da introdução que optamos por chamar de primeiras palavras. Na sequência, apresentamos alguns aspectos teóricos sobre os significados da alimentação e do comer e dos fazeres e saberes. Na terceira parte, tratamos da alimentação enquanto prática socioeducativa, permeada de saberes, modos, significados e sentidos em (re)existência.

2 Práticas alimentares: saber, fazer, sentir e significar

Para além de termos nutricionais, a alimentação promove a sobrevivência tanto física quanto socioemocional dos seres humanos. Em perspectiva antropológica, a comida liga-se diretamente ao sentido de nós

mesmos e à nossa identidade social”. (MINTZ, 2001, p. 31). Tal aspecto corresponde ao que se come, de que se maneira come, porque e para que se come. (SANTOS, 2011). O espaço em que tais eventos particulares e coletivos se desdobram é fundamental para o entendimento das práticas produtivas e de consumo alimentar do(s) grupo(s), no tocante ao cenário de transformações operadas nos territórios, e as mudanças posteriores no modo tanto de comer, quanto de viver em comunidade. Na região do Vale do Rio Pardo - Rio Grande do Sul, é perceptível a ocorrência de constantes transformações nos hábitos e práticas alimentares. Ao pensar o ato de se alimentar, constata-se que o mesmo é integrado de tradições, saberes, identidade, relações sociais, e, principalmente, inovações, as quais sofrem alterações nesse processo transformador vigente, que reconfigura, também, a culinária regional. O tempo e o espaço - regionais - influenciam e condicionam as formas de viver dos coletivos, bem como seus modos de produzir e preparar alimentos, visto sermos seres-em-situação. (FREIRE, 1980). Nesse sentido, a análise da interação alimentar na região, com enfoque nas comunidades e suas experiências, busca evidenciar os hábitos alimentares praticados no cotidiano, através de exercícios de saberes e da memória.

A alimentação abrange diversos processos e práticas para sua efetivação. O plantio, o cultivo, a colheita, o beneficiamento, a estocagem, o pré-preparo, preparo e consumo são algumas das ações concernentes aos alimentos, possuindo características inerentes em si quanto a saberes, métodos e simbologias relevantes para o ato de se alimentar. (AMON; MENASCHE, 2008). Na região, os saberes se relacionam e contemplam atividades cotidianas e rituais, sejam recorrentes no passado, ou praticadas no presente, em contexto-situação de ameaça de extinção frente à metamorfose invasiva, homogênea e persistente do sistema capitalista industrial-financeiro.

Sobre saberes, começemos abordando-os como parte de uma educação outra, não escolarizada, que ocorre com a/na vida, nos fazeres diários, entre pessoas, com o mundo. Para Carlos Rodrigues Brandão (1988, p. 7), “todos os dias misturamos a vida com a educação”. Além disso, para ele “a educação aprende com o homem a continuar o trabalho da vida [...] a transformar partes das trocas feitas no interior desta cultura em situações sociais de aprender-ensinar-e-aprender: em educação.” (BRANDÃO, 1988, p. 13-14). Nas práticas sociais, diversos saberes populares são expressos, partilhados e adquiridos através da linguagem, do gestual, do corporal, do olhar, pois o saber e o fazer demandam que alguém

saiba, faça, ensine, aprenda, ensine-e-aprenda. Nesse sentido, pensamos a experiência em Larrosa (2002), como aquilo que nos acontece, nos atravessa. O cozinhar e o comer respondem aos sentidos corporais, à presença nossa no mundo, por meio da qual produzimos significados e memórias gustativas. A comida é feita em dispositivo de memória e identidade, e tornam-se, dessa forma, parte da formação de identidades coletivas e um produto da elaboração de homens e mulheres. (MARTINIC, 1994).

Nestes termos, a educação popular incorpora diferentes modos da práxis educadora, que, no contexto examinado, condiz aos meios tradicionais de subsistência física e social dos grupos, pela hereditariedade geracional dos saberes. Desse modo, salientamos, com base em Fischer e Ziebell (2005), que os saberes têm o potencial de libertar os indivíduos que os praticam, da dominação. Na atualidade, a invisibilidade dada a tais saberes, e, por consequência, ao trabalho das/nas comunidades, se constitui como domínio sobre a autenticidade e autonomia dos sujeitos, pela hipervalorização do tecnológico, que, no contexto agroalimentar, representa, entre outros fatores, a monocultura, o agronegócio, o uso de agentes químicos e a mecanização do campo. A partir desses parâmetros, ocorre tanto a transformação dos espaços, quanto dos seres atuantes nele, com suas formas de trabalho, costumes e

experiências. No entanto, é evidente a centralidade conferida às pessoas atingidas pela conjuntura, pois o ambiente da vivência modifica-se pela/ com a ação dos seus habitantes. Assim, são salientados os aspectos sociais e a importância histórica que os saberes possuem no tempo-espaço nos quais são vigentes.

3 Mulheres, narrativas de memória e manutenção da existência comunitária no Vale do Rio Pardo

As narrativas de memória das mulheres entrevistadas refletem as suas percepções de si e dos espaços de pertencimento a partir de memórias baseadas em experiências concretas, de saberes da experiência que se tornam aliados da memória, por permitirem a sobrevivência física simultânea à reprodução de sentidos, simbologias e significados através do produzir alimentos, fazer e comer comidas. Antes de nos atentarmos às narrativas de mulheres, são importantes algumas palavras sobre comunidade. Como lugar natural transformado em espaço social pelas pessoas, com o meio e entre si, a comunidade, de forma geral, “é aquilo que se cria em um espaço-de-vida quando ali se vive”. (BRANDÃO; BORGES, 2014, p. 3). Como já manifestado, comunidade e território se complementam, o último enquanto espaço geográfico significado pelo/s grupo/s que nele trabalham, educam-se, vivem. Consideramos, então, a comunidade como um ou mais grupos sociais, com

seus próprios saberes, compartilham vivências e experiências, as quais são constitutivas de sua identidade e das relações estabelecidas.

Dito isso, o primeiro relato destacado neste texto expressa a (re)existência de práticas de cultivo agroecológicas que provinham os mantimentos necessários para as famílias em territórios rurais da região do Vale do Rio Pardo. Nas palavras de Anita:

Aqui a tradição é bem forte, a gente planta de tudo, a gente colhe de tudo, e tem quase tudo na horta e lavoura, só compramos o açúcar branco, farinha e sal, o resto a gente colhe quase tudo em casa. O sabor dos alimentos é outro, a gente sabe o que foi colocado, não está preocupado com a quantidade de agrotóxicos, pois aqui em casa não se usa essas coisas desconhecidas.

Notamos a relevância da produção agro familiar para o autoconsumo e autossustento das famílias/comunidades, visto quase todos os alimentos serem cultivados em hortas e lavouras próprias. As práticas de cultivo para o autoconsumo são identificadas em todas as narrativas das mulheres e reforçam a manutenção de práticas e saberes relacionados à produção de alimentos, portanto, reforçam as tradições alimentares. Um destaque da narrativa de Anita é a importância de conhecer o que

se come, expressa por ela como um saber. Nesse sentido, o plantio, cultivo, beneficiamento e preparo de alimentos desde a propriedade familiar de forma autônoma está diretamente relacionado à qualidade conferida às comidas feitas a partir deles. Assim, o gosto, o sabor dos alimentos e das comidas, revela-se como uma construção cultural e social, como afirma Montanari (2008). Essas práticas de cultivo e consumo de alimentos que são cultivados, colhidos, armazenados e beneficiados por suas mãos, tornam-se em (re)existência para essas mulheres, uma autovalorização do seu trabalho cotidiano com a/na terra e todos os afazeres domésticos, dos quais são reveladas diversas práticas educativas relacionadas a práticas alimentares.

Outra narrativa rememora uma prática alimentar de finais de semana, manifestando o planejamento e as atividades laborais necessárias para a refeição em família. Começava-se dias antes, ao separar a melhor galinha dentre as demais, para “cevar”, deixando a ave em um espaço confinado e reduzido. No sábado, realizava-se o abate; no domingo, cedo pela manhã, acontecia todo o ritual de preparo da massa caseira que acompanhava o preparo da galinha, e na sequência elaboravam-se os outros acompanhamentos do prato. Todos esses processos eram elaborados rotineiramente pelas mulheres. Agora, são práticas esporádicas das famílias, frente à crescente presença

de mercados e supermercados nas regiões e a significativa oferta de alimentos industrializados. O relato de Iracema corrobora com essas transformações que abordamos, pois segundo ela “na colônia está tudo mudado, a maior parte das comidas do final de semana está virado em churrasco, quando não é churrasco, aí sim é galinhada”. Assim, um dos pratos que distinguia dias e consumos alimentares, atualmente perde espaço para preparações “caricatas” da cultura alimentar homogênea dos estados do sul do Brasil, tradicionalmente relacionados à figura do homem, manipulador do fogo e da carne, sem visibilidade para os fazeres e saberes alimentares das mulheres.

Contudo, a resistência de hábitos e práticas alimentares tradicionais é mantida através do trabalho feminino. Neste contexto, Otilia afirma: “eu faço a verdadeira comida colonial aqui na minha casa, o que eu aprendi com a minha mãe eu ainda faço [...]”. Um primeiro destaque à essa fala é a afirmativa “eu faço a verdadeira comida colonial aqui na minha casa”. Otilia valoriza o seu fazer culinário, aqui um fazer doméstico, que, aproximado à teoria, é inseparável do saber. Tradição e identidade são anunciadas pela utilização do adjetivo verdadeira ao se referir à comida colonial que ela faz. Apreendemos isto como relacionado à presença de processos educativos partilhados ou transmitidos de geração em geração, por meio da relação

trabalho-educação. Esses processos educativos manifestados na narrativa, ou seja, o produzir alimentos ou comida enquanto se (com)partilham modos, saberes e fazeres revelam processos de continuidade de práticas significativas de fazer, saber e comer em conjunto. A frase “o que aprendi com minha mãe” é um anúncio em si da importância dos saberes de mulheres e entre mulheres para a produção da vida. Assim, a reprodução desses modos e saberes é uma defesa das práticas tradicionais de produção de alimentos e comidas para consumo próprio, como também reafirma o caráter intergeracional da partilha e transmissão de hábitos, métodos, preferências e sentidos, relacionados com a alimentação, mas, principalmente, com a vida-existência.

As práticas, os saberes e os modos de fazer a comida revelam diferentes formas de resignificação e permanência de tradições e processos educativos populares frente às transformações nos sistemas de produção alimentar que são modificados e suprimidos. Neste campo de conflitos as mulheres revelam-se fundamentais na preservação de todo um conjunto de processo, práticas e saberes relacionados à alimentação. Contudo, quanto ao preparo dos alimentos, observou-se nos registros menções associadas à diminuição de práticas tradicionais. Os saberes relacionados à preparação da lenha, do fogo para o preparo de comidas, são influenciados

pela tecnologia disponível do fogão a gás - muito embora caiba ser ressaltado que o fogão à lenha ainda está presente na maioria das casas, nas áreas rurais dos municípios. Da mesma forma, a disponibilidade de fornos elétricos ocasionou a ruptura de práticas de diversos saberes e técnicas passadas de geração em geração quanto ao uso de fogão e forno à lenha. Conforme lembra Loraci, para evitar que o pão queimasse, era importante testar a temperatura do forno: “para testar o calor do forno de tijolo tu jogavas uma palha de milho dentro. Se ela não queimasse e ficasse douradinha o pão também ia ficar assim”. Este saber é um saber popular, da prática e experiência cotidiana. Como escreve Freire (1996, p. 21-22), o ato de cozinhar “supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos mesmo remotos de incêndio”.

Aqui, destacamos o saber-fazer, um saber popular chamado por Freire (1996) de saber da pura experiência feito. Esse saber não é transcendido, é puro saber-fazer. Entretanto, é transcendível, é superável, quando alcançada a consciência epistemológica de saber que sabe fazer, então criando outro saber, renovado, crítico. Esse processo de “fazer e o pensar sobre o fazer” é ação-reflexão-ação (FREIRE, 1996, p. 38). Nas palavras de Carlos Rodrigues Brandão (1988, p. 32) “onde viver o fazer faz o saber”,

temos a educação que surge com a/ na prática, o saber como uma feitura do trabalho. Triviños (2016) propõe que a prática (o fazer) seja pensada, refletida, compreendida. Talvez, podemos acrescentar: que a prática seja apropriada por quem a faz, e sabe fazer, porém ainda não sabe que sabe fazer. Dessa forma, podemos perceber a constatação prática da relação trabalho-educação, a reciprocidade entre fazer e saber, saber como fazer.

Sobre mudanças nos hábitos e práticas alimentares, entre a manutenção e reivindicação do tradicional e popular frente ao inovador, tecnológico e moderno, pensemos no discurso hegemônico da modernidade. A ideia de futuro é uma das suas características principais, por isso, o princípio da possibilidade não lhe é próprio, mas sim o do determinismo. (BRANDÃO, 1988; FREIRE, 1996). Neste discurso há a desconsideração da existência humana enquanto processo histórico, com historicidade, pela perseguição de um futuro “tecnicamente melhor”, sem amarras a tradições, ao passado, bem como sem considerações sobre o presente. Um sistema determinista que é vertical, impõe-se sobre os dominados-oprimidos, como opção única de desenvolvimento econômico, cultural, social, educacional e científico. Nestes termos, em denúncia-e-anúncio, reafirmamos a importância das práticas alimentares das comunidades, ressignificadas através do tempo e das gerações, em manutenção da

existência tradicional a partir de saberes e sentidos.

O relato de uma moradora urbana exemplifica o referido sobre “tempos modernos”. Silvia, professora da rede estadual de educação, destaca que o mercado e a industrialização lhe facilitaram a alimentação, “mas eu sei que ela modificou todas as características na cidade, e fez com que o colono perdesse um pouco do mercado”. A entrevistada complementa ainda sobre a alimentação atual: “é muito aditivo químico, eu sei. É puro conservante, eu sei. Mas é que eu não tenho condições de plantar por causa do trabalho na escola né? Então eu acabo ficando refém do mercado, restaurantes e do comércio em geral”. É relevante notar a narrativa de Silvia por manifestar diversas vezes “eu sei” sobre as contradições das novas dinâmicas de alimentação, diretamente relacionadas à produção na/da terra, no/do campo. Em consonância à realidade relatada pela entrevistada, Tiriba (2007) refere-se ao lar como magnitude das relações capitalistas impostas na sociedade. De fato, ao se considerar a manutenção da prática dos saberes, predominantemente executados por mulheres, em relação à sua inserção no mercado de trabalho, percebe-se a imposição de dificuldade para realização de ambos os processos produtivos. O dilema entre vida rural e urbana, entre o caseiro e o industrial, reconfigura a estrutura educativa de

partilha de saberes, assim como sua prática é posta em perigo de extinção, em vista dos desafios para as mulheres conciliarem a carga horária trabalhista e a estabilidade do ciclo de produções agrícolas, orgânicas e de tradições no âmbito privado.

Nestas páginas, tratamos da alimentação enquanto prática socioeducativa, permeada de saberes, modos, significados e sentidos. Através das narrativas de mulheres da região do Vale do Rio Pardo, pensamos as práticas alimentares enquanto educação-trabalho/trabalho-educação, nas e das comunidades, que criam, transformam e partilham saberes e maneiras de plantar, cultivar, cozinhar e comer, em coletivo, no cotidiano.

4 O caminhar da pesquisa: algumas considerações

Os relatos das mulheres abordados são contemplações do passado que se entrecruzam com o presente por meio da alimentação. As trajetórias de vida destas mulheres ressignificam o que é ser mulher, os espaços de pertencimento, os lugares, a partir de memórias baseadas em experiências concretas. Anunciam saberes populares e da experiência que se tornam aliados da memória, por permitirem a sobrevivência física simultânea à reprodução de sentidos, simbologias e significados através do quê, como, com quem e para quê se come. A culinária e as práticas alimentares, nesse contexto, podem

ser compreendidas como um espaço de pertencimento, em que há de se considerar que essas raízes fazem parte da natureza, cultura e história dos sujeitos, que usam o território e dele/ nele produzem, a partir de práticas, saberes e uma infinidade de sabores, atribuindo propriedades específicas às comidas, desenvolvendo técnicas de conservação e de preparo de alimentos. Eis, portanto, uma cozinha construída a partir de heranças culturais que dialogam com as fronteiras e identidades territoriais solidificadas no imaginário popular, submetidas a novos arranjos. A educação popular, assim, enquanto forma de construção de conhecimentos tradicionais a partir da experiência, permite a partilha de modos de viver, trabalhar e fazer educação entre os sujeitos, sobretudo mulheres, que mantêm a existência pela alimentação, seus saberes e fazeres coparticipados, em co-labor-ação. Os resultados parciais desta pesquisa defendem as narrativas de memória como dispositivos de resistência e ação representativa para continuidade de práticas alimentares identitárias nas comunidades, em especial quanto aos saberes da alimentação entre mulheres.

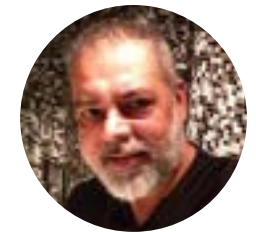
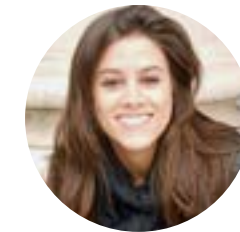
Referências

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan/jun. 2008.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Educação popular. São Paulo: Brasiliense, 1984.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. O que é educação. 21. ed. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- CASTELLS, Manuel. A Era da Informação: Economia, Sociedade e Cultura – O Poder da Identidade Vol.II. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- FISCHER, Maria Clara Bueno; ZIEBELL, Clair Riberio. Mulheres e seus saberes engravidando uma outra economia. *Cadernos de Educação*, Pelotas, v. 3, n. 25, p. 1-20, set. 2005.
- FREIRE, Paulo. Conscientização: teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire. 3. ed. São Paulo: Moraes, 1980.
- FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 37. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, 2001.
- MARTINIC, Sérgio. Saber popular e identidade. In: Educação Popular: utopia latino-americana. São Paulo: Cortez; Edusp, 1994.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.
- MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2.ed. São Paulo: Senac, 2008.
- RIO GRANDE DO SUL. Fundação de Economia e Estatística. Corede Vale do Rio Pardo. Disponível em: <https://arquivofee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/coredes/>
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de História: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- TIRIBA, Lia. Brincando de casinha: fragmentos de economia, cultura e educação. *Revista de Educação Pública*, Cuiabá/MT, v. 16, n. 31, p. 161-172, maio/ago. 2007.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de História: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- TIRIBA, Lia. Brincando de casinha: fragmentos de economia, cultura e educação. *Revista de Educação Pública*, Cuiabá/MT, v. 16, n. 31, p. 161-172, maio/ago. 2007.
- TRIVIÑOS, Augusto Silva. A dialética materialista e a prática social. *Movimento*, Porto Alegre, v. 12, n. 2, p. 121-142, mai./ago., 2006

Mapa de Sistema Alimentar:

Uma ferramenta de gestão de design para apoiar inovações sociais em comunidades a partir da abordagem sistêmica

Escrito por: Karina Pereira Weber, estudante de doutorado (UFSC);
karinaweber.rs@gmail.com;
Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo, PhD. (UFSC);
luiz.fernando@ufsc.br
Brasil



Resumen

Este artículo presenta una herramienta cuyo objetivo es mapear sistemas alimentarios comunitarios orientados a la sustentabilidad, y se propone en la fase aplicada de investigación doctoral. La herramienta fue concebida desde el enfoque sistémico llevado al campo del diseño para resaltar la estructura existente, o idealizar una estructura de sistema futura. El artículo presenta la aplicación de la herramienta en el diseño de un jardín urbano implementado en un espacio resignificado, en una universidad pública de Brasil. A partir de esta aplicación, se discuten sus potencialidades y limitaciones para apoyar proyectos que apunten a innovaciones sociales en los sistemas alimentarios. La herramienta permitió generar datos cualitativos, con los cuales se logró generar estrategias de gestión para un nuevo proyecto de jardín. La investigación adoptó la investigación acción. Este método tiene proximidad epistemológica al enfoque sistémico aplicado al diseño, ya que posibilita la participación e interacción de diferentes sujetos involucrados, facilitando la exposición de opiniones, conocimientos, percepciones de carácter personal, haciendo conocimiento tácito explícito para contribuir al aprendizaje colectivo, potenciando las acciones colectivas para mejorar la gestión del jardín

Palabras clave

Abordaje sistémica; gestión del diseño; innovación social; sistema alimentario.

Resumo

Este artigo apresenta uma ferramenta cujo objetivo é mapear sistemas alimentares de base comunitária orientados à sustentabilidade, e é proposta na fase aplicada de pesquisa de doutorado. A ferramenta foi concebida a partir da abordagem sistémica trazida para o campo do design para evidenciar a estrutura existente, ou idealizar uma estrutura futura de sistema. O artigo apresenta a aplicação da ferramenta no projeto de uma horta urbana implementada em um espaço ressignificado, em uma universidade pública no Brasil. A partir desta aplicação, discute-se suas potencialidades e limitações para apoiar projetos que visam inovações sociais em sistemas alimentares. A ferramenta possibilitou gerar dados qualitativos, com os quais foi possível gerar estratégias de gerenciamento para um novo projeto para a horta. A pesquisa adotou a pesquisa-ação. Este método possui proximidade epistemológica com a abordagem sistémica aplicada ao design, pois viabiliza a participação e interação de diferentes sujeitos envolvidos, oportunizando a exposição de opiniões, conhecimentos, percepções de caráter pessoais, tornando explícitos conhecimentos tácitos

a contribuir para o aprendizado coletivo, potencializando ações coletivas de melhorias na gestão da horta

Palavras-chave

abordagem sistémica, gestão de design, inovação social, sistema alimentar.

Abstract

This article presents a tool whose objective is to map community-based food systems oriented towards sustainability, and is proposed in the applied phase of doctoral research. The tool was conceived from the systemic approach brought to the field of design to highlight the existing structure, or idealize a future system structure. The article presents the application of the tool in the design of an urban garden implemented in a resignified space, in a public university in Brazil. From this application, its potentialities and limitations are discussed to support projects that aim at social innovations in food systems. The tool made it possible to generate qualitative data, with which it was possible to generate management strategies for a new project for the garden. The research adopted action research. This method has epistemological proximity to the systemic approach applied to design, since it enables the participation and interaction of different subjects involved, providing the exposure of opinions, knowledge, perceptions of a

personal nature, making explicit tacit knowledge to contribute to collective learning, enhancing collective actions to improve garden management.

Key words

Systemic approach; design management; social innovation; food system.

1. Introdução

O tema alimentar tem sido central nas discussões científicas, organizacionais e governamentais em planejamentos de mudanças para amenizar os impactos ambientais e mudanças climáticas ocasionadas pelos sistemas globais de produção alimentar (JÉGOU; CAREY, 2015). Grande parte do que é produzido é desperdiçado, ao mesmo tempo que os extremos entre fome e obesidade coexistem em números crescentes. Este contexto expõe os desafios complexos da atualidade em situações tão essenciais como a alimentação, onde a gestão de design com abordagem sistémica pode trazer contribuições para propor novos modelos de produção, envolvimento comunitário e sensibilização para o tema, proporcionando aprendizados, capacitações e parcerias benéficas socialmente, contribuindo no bem-estar socioambiental.

Para isso, designers podem explorar suas capacidades enquanto criadores de ferramentas estratégicas e táticas para viabilizar processos

dialógicos, colaborativos e propositivos (MANZINI, 2017), a fim de apoiar inovações sociais em sistemas alimentares de base comunitária. Sistemas alimentares em nível comunitário têm sido estudados como ambientes favoráveis a pequenas mudanças que podem provocar mudanças e transformações em sistemas mais amplos (BALLANTYNE-BRODIE, 2018; SONINNO, 2016; FREEDGOOD; FYDENKEVEZ, 2017). Esse modelo traz consigo o propósito de estratégias relacionais e táticas (BALLANTYNE-BRODIE, 2018), focadas no modo de envolver as pessoas para promover bem-estar socioambiental, oportunidades de empregos, transparência e governança, espaços de participação social, reaproximação com a natureza e o alimento enquanto bem natural e direito social, sensibilização sobre a importância da biodiversidade para garantir qualidade de vida a todos os seres. Segundo Freedgood e Fydenkevez (2017, p. 9), quando um sistema alimentar enfatiza o aspecto comunitário, mais do que pensar no ciclo de vida dos alimentos, o que envolve conectar as atividades de produção, processamento, distribuição, aquisição, consumo e descarte de resíduos, eles:

Alavancam ativos regionais e integram o ciclo de vida dos alimentos para melhorar o

meio ambiente, a economia, a saúde social e pública de um determinado lugar e de sua população. Embora operem no contexto de outros sistemas alimentares, os sistemas alimentares comunitários focalizam as necessidades e oportunidades dos membros da comunidade.

A partir da perspectiva de sistema alimentar comunitário, pode-se pensar maneiras de inovar para integrar as atividades do ciclo de vida do alimento de modo a ter como objetivos centrais promover melhorias em diversos aspectos da vida, de modo que estes valores sejam os motivadores que organizam os mecanismos de funcionamento de um sistema alimentar. Assim, o presente artigo objetiva apresentar a proposta de ferramenta Mapa de Sistema Alimentar, a qual foi criada no intuito de viabilizar processos colaborativos para inovações sociais em sistemas alimentares de base comunitária, de modo a gerar não só os recursos e resultados materiais, mas os ativos necessários para modelos mais sustentáveis (MAYE, 2019; FREEDGOOF; FYDENKEVEZ, 2017). A ferramenta foi aplicada com um grupo de designers experts de um laboratório responsável pela implementação de uma horta urbana em uma universidade no Brasil. A aplicação gerou possibilidades de novos projetos, visando inovações

sociais estratégicas a partir da compreensão do estado atual da horta e de projeções futuras, por meio da ferramenta e do processo dialógico e colaborativo por ela viabilizada. Para verificar a contribuição da ferramenta na ideação de modelos de sistemas alimentares, outras atividades posteriores ao mapeamento foram inseridas no workshop, sendo adotadas as ferramentas de priorização de ideias e o método A3 e, ao final, uma avaliação foi enviada às participantes. O artigo apresenta o referencial teórico sobre a concepção sistêmica que embasa a lógica de construção e a proposição de uso da ferramenta para orientar processos de gestão de design; breve estudo sobre sistema alimentar e exposição de alguns modelos de representação de ciclo de vida do alimento, cadeia alimentar e sistema alimentar que foram considerados para definir como seria a estrutura e categorias da ferramenta, os procedimentos metodológicos para a aplicação e avaliação da ferramenta, resultados, discussões e limitações e, por fim, as considerações.

2. Concepção e abordagem sistêmica na gestão de design para sistemas alimentares

A abordagem sistêmica possibilita afrontar um problema sob diversos ângulos (BISTAGNINO, 2009). Ela permite conhecer e desvelar as inter-relações e interdependências

de causa-efeito-causa numa rede de elementos conectados (CAPRA, 2006). A abordagem e pensamento sistêmicos partem de um pensamento crítico, onde a forma de pensar é a própria ferramenta crítica ao abordar diferentes questões sobre diferentes sistemas (ambiental, social e econômico), servindo de matéria essencial para a geração do novo no campo do design (LEITE; MICHELIN, 2021). Um sistema é definido pelo seu conjunto de elementos inter-relacionados que formam seu próprio padrão de comportamento, pelo modo como realizam suas funções entre si, ao longo do tempo (MEADOWS, 2008; BERTALANFFY, 2015). Um dado sistema em análise se inter-relaciona com outros sistemas e subsistemas, e o resultado do seu processo de funcionamento pode ocasionar um outro processo nos demais sistemas relacionados - o que pode gerar oportunidades e complicações (MEADOWS, 2008).

Mecanismos garantem o funcionamento do sistema ao longo do tempo, podendo ser pensados a partir de estratégias de gestão de design para alcançar os objetivos de um sistema. Ou seja, estratégias que permitam ao sistema realizar suas funções ou propósitos. Para isso, os ciclos de retroalimentação são fundamentais para garantir o aprendizado, adaptação e

continuidade do funcionamento do sistema, os quais ocasionam efeitos imediatos e outros que perduram ao longo do tempo (MEADOWS, 2006).

Os sistemas alimentares são complexos, justamente por se relacionarem com outros sistemas e subsistemas. E, nestas relações, diferentes trocas podem ocorrer e gerar entradas e saídas de um para outros, numa relação de perturbação entre os sistemas e constantes adaptações (BERTALANFFY, 2015; MATURANA; VARELA, 1995). Logo, pensar um sistema alimentar, do ponto de vista de planejamento e gestão, demanda pensar todo o ambiente no qual o processo de produção do alimento vai ocorrer. Significa considerar que, antes mesmo de um sistema alimentar passar a existir, existe um ambiente que oferece condições específicas, nas quais pode dispor ou carecer de elementos considerados importantes para o propósito que o mesmo deseja alcançar.

Por isso, sugere-se pensar em termos de uma etapa de pré-produção, buscando compreender o contexto no qual o sistema está ou será inserido, mapeando o que tem a oferecer, como funciona e quais são os elementos disponíveis previamente. Por meio dessas observações prévias, pode-se compreender como o ambiente poderá influenciar no processo de

produção alimentar e as saídas desse processo, as quais resultam em uma etapa posterior: a pós-produção. Tais colocações propõem pensar uma série de procedimentos ao longo de um ciclo de produção do alimento, na qual cada etapa está interligada. E cada etapa gera novos elementos que alimentam a seguinte, configurando um ciclo fluido, contínuo e interligado. Por exemplo, se um sistema alimentar é projetado pensando na gestão de resíduos, ou voltado para a recuperação de solo, o resultado dele favorecerá a etapa de pré-produção, dando condições melhores para os ciclos futuros de novas produções. Segundo Meadows (2006), estas inter-relações configuram uma dança do sistema, na qual o ritmo é dado pelo próprio funcionamento que é influenciado pelo ambiente, ao mesmo tempo que o influencia, gerando fluxos de aprendizados e adaptações.

Segundo a FAO (2021, p. xxiii – tradução nossa), em seu manual “*Facilitando Sistemas Alimentares Sostenibles*”, um sistema alimentar:

compreende todos os elementos (recursos naturais, pessoas, insumos, processos, infraestruturas, instituições, produtos etc.) e as atividades relacionadas com a produção, elaboração, distribuição, preparação e consumo de alimentos, assim como os

resultados dessas atividades, incluindo os resultados socioeconômicos e ambientais (HLPE, 2014). Neste manual, também consideramos o manejo de resíduos ao final da vida útil como um elemento essencial de um sistema alimentar.

Assim, os sistemas alimentares estão inseridos em sistemas econômicos, sociais e ambientais, com os quais interage, depende e impacta. Neste âmbito, a gestão de design com abordagem sistêmica pode ser aplicada, pois viabiliza a compreensão de inter-relações e maior assertividade sobre quais são os elementos-chave para uma intervenção de design para garantir os mecanismos e gerar os ativos necessários. Pois, costuma ser das inter-relações e interdependências que as oportunidades para inovações costumam residir (BEST, 2012).

A gestão de design busca elaborar estratégias ao identificar características necessárias aos objetivos de organizações e iniciativas. Por meio de estratégias, ela orienta modelos mentais, conduzindo os modos de agir responsáveis por criar os valores que sustentam a organização e a configuram enquanto tal. Assim, sua aplicação tem como pilares: [i] integrar os diferentes aspectos fundamentais para realizar ou transformar a visão de uma organização ou iniciativa, por meio

de diretrizes e planejamento para alcançar o objetivo principal; [ii] definir como cada pessoa, processos e tecnologias serão adotados para realizar o objetivo, ou seja, definir a função de cada componente da organização e, por fim, [iii] definir como serão realizadas, na prática, as ações e realização das visões e objetivos a partir da materialização das suas atividades (MOZOTA, 2011).

3. Estudo de modelos de sistemas alimentares

Pensar e projetar sistemas alimentares com foco em um modelo ecoeficiente (VEZZOLI, 2010) para a sustentabilidade, no âmbito da gestão de design, demanda considerar aspectos tangíveis e intangíveis. Alguns modelos iniciam suas considerações mencionando diretamente a etapa de produção, como na representação do ciclo alimentar, de Reissig (2019), e a cadeia produtiva do alimento, da CROPLIFE (2021). Apesar de iniciarem nesta etapa suas representações, consideram o ambiente como condicionante para o desenvolvimento e modos de evolução dos sistemas alimentares.

A FAO (2022) apresenta um modelo de roda do sistema alimentar, contendo seus elementos e as interações entre eles. Nele, considerou como sistema principal, aquele que

envolve diretamente o acesso aos recursos naturais para produção, as atividades de trabalho e condições para a produção do alimento, bem como as atividades e etapas de: produção, agregação, processamento, distribuição e consumo, tendo como resultado esperado (*outcomes*) a redução da pobreza e a segurança alimentar e nutricional. Já como sistema secundário, estão os elementos do sistema social e do sistema natural que interagem com o sistema principal.

O Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), por sua vez, propõe um modelo baseado em uma abordagem holística, onde compreende os elementos do sistema natural e social como inputs que influenciam em todo o sistema de produção de alimento. Neste modelo, CIAT (2022) apresenta uma etapa de pré-produção, na qual está inclusa a pesquisa, a indústria de insumos e banco de genes que irão influenciar nas atividades dessa etapa, as quais compreendem as práticas: agrícolas; o melhoramento de recursos genéticos e os insumos agrícolas.

Segundo o CIAT, o que caracteriza os sistemas alimentares sustentáveis são: [i] promover segurança alimentar e nutricional e dietas saudáveis; [ii] limitar os impactos ambientais negativos e [iii] melhorar o bem-estar socioeconômico. Objetivos que, para serem alcançados, precisam seguir

os valores de: proteção e respeito à biodiversidade os ecossistemas, ao bem-estar humano e equidade social. Logo, pode-se considerar, segundo o CIAT, como requisitos dos sistemas alimentares sustentáveis ser: [i] culturalmente aceitáveis; [ii] justos economicamente; [iii] acessíveis; [iv] adequados nutricionalmente, seguros e saudáveis; [v] equilibrado quanto a integridade do agroecossistema e bem-estar social e, tendo como foco central de mudança, [vi] a redução do desperdício e perdas de alimentos para minimizar o impacto presente e futuro no meio ambiente e sociedade, atualmente causados pelo modelo vigente.

Para isso, o principal equilíbrio que precisa ser alcançado está entre *os trade-offs* e a integridade dos agroecossistemas, para garantir o bem-estar social. Deste modo, segundo o CIAT, é impossível pensar e conceber um sistema alimentar global sustentável, uma vez que o sistema alimentar, para compreender todos os valores mencionados anteriormente, é determinado localmente. Igualmente, para Reissig (2019), não é possível aplicar um modelo pré-definido para incrementar inovações em qualquer situação ou ecossistema, pois a inovação depende das tensões ocorridas dentro de cada contexto alimentar. Essa perspectiva é considerada relevante nesta pesquisa, pois destaca as questões contextuais e

dá espaços aos conhecimentos, valores e práticas locais que podem ser aproveitadas e potencializadas a partir dos princípios da sustentabilidade, gerando um sistema com significado local que se soma e se relaciona a um sistema alimentar mais amplo.

Ainda, Freedgood e Fydenkevez (2017) apresentam um framework de sistema alimentar, no qual os valores e as atividades realizadas em um sistema alimentar comunitário podem ser pensados como engrenagens de bicicletas, conduzidas pelos valores. Assim, mais do que considerar os aspectos socioculturais, este modelo reforça o impacto dos mesmos nos resultados finais, onde, se o valor primário for o crescimento econômico, as atividades e o ambiente propício irão responder de acordo, e isto custará outros valores.

4. Ferramenta Mapa de Sistema Alimentar: estrutura, categorias, subcategorias e elementos

Ferramentas de mapeamento têm como objetivo proporcionar uma imersão no contexto analisado, o que, por sua vez, gera uma compreensão da situação e ideias ou conceitos de design para o futuro (SANDERS; BRANDT; BINDER, 2010). A partir dos modelos estudados, considerou-se fundamental que a ferramenta possibilitasse um olhar abrangente e integrador dos diferentes sistemas e das etapas do ciclo do alimento

para facilitar a gestão de sistemas alimentares. As recentes manifestações naturais deixam claro o efeito das mudanças climáticas no sistema natural ocasionados pelos sistemas social e econômico e suas atividades de intervenção. Assim, os elementos, macro e micro, indiretos e diretos, devem ser observados e considerados igualmente para pensar e realizar qualquer intervenção de ordem prática que seja orientada à inovação social para a sustentabilidade.

A FAO (2022), por exemplo, menciona a abordagem sistêmica ao considerar a relação do alimento “do campo ao prato”. No entanto, a relação com o alimento, e com o sistema que viabiliza sua produção, começa antes do campo. Começa, por exemplo, com a criação de políticas que incentivem modelos sustentáveis através de capacitações, apoio técnico, facilitação de acesso a recursos econômicos, e desincentivem modelos prejudiciais à biodiversidade, à saúde pública, à justiça e igualdade social, fornecendo condições prévias à atividade produtiva, as quais influenciam no que dela resulta. Logo, a produção do alimento no campo depende dos elementos sociais, econômicos e naturais que conformam as condições de produção e seus desdobramentos. Além disso, novas propostas de modelos de produção estão sendo implementados no contexto urbano, mudando consideravelmente as

inter-relações e interdependências entre agentes, recursos e atividades possíveis. Igualmente, essa produção também depende das saídas de outros processos de produção, que resultam em impactos socioambientais, e retornam como *inputs* no começo do ciclo. Desse modo, a ferramenta foi dividida em três etapas que configuram um modelo de Sistema alimentar de base comunitária para o bem-estar socioambiental (Figuras 1 e 2), sendo que, todas elas interligadas, compõem o ciclo de vida do alimento e inicia numa etapa chamada de pré-produção. Esta etapa se aproxima das fases projetuais de design de levantamento de dados, de necessidades, de requisitos e restrições, de observação macro do contexto de projeto antes de propor intervenções. Nela, enfatiza-se o levantamento dos recursos naturais, econômicos, sociais, culturais, políticos, para governança e situações de risco que irão influenciar diretamente no modo de funcionamento de qualquer sistema, levantando pontos de atenção.



Figura 1: Fluxo do sistema alimentar representado por suas três etapas interligadas e interdependentes. Fonte: Desenvolvida pela autora (2022).



Figura 2: Sistema alimentar com enfoque comunitário, destacando os agentes, as atividades e os recursos inter-relacionados para bem-estar e sustentabilidade. Fonte: Desenvolvida pela autora (2022).

Um sistema alimentar pode ser orientado ao lucro na produção, à geração de empregos dignos e justos, à conservação da biodiversidade, ao acesso a alimentos saudáveis e de qualidade, a um ou mais destes ou etc. E, como forma de alcançar estes fins, estão: modelos de produção, modelos de negócios, políticas públicas, educação para sensibilização populacional, para citar alguns aspectos que influenciam diretamente no que resulta de um sistema alimentar enquanto oportunidade de inovação para mudanças sistêmicas. Não só enquanto produto, mas enquanto valor para a sociedade e impacto para o ambiente.

Nesse sentido, a ferramenta considera todos esses elementos como pertencentes ao diagnóstico a ser mapeado na etapa de Pré-Produção, para compreender os condicionantes prévios. Ainda, considera que o resultado desse sistema (sua saída/ *output*), representado pela etapa de pós-produção, está diretamente relacionada com, novamente, a fase de Pré-Produção, representando os ciclos de retroalimentação – ou *feedbacks* (MEADOWS, 2008), uma vez que irá impactar nos elementos naturais e sociais. Observar o que resulta de cada etapa e ao final da pós-produção contribui para a aprendizagem ao "comparar a maneira como um sistema funciona em relação ao padrão estabelecido para ele funcionar" (CHIAVENATO, 2014, p. 410). Para a gestão estratégica de design,

desenhar o mapa do sistema alimentar do estado passado, atual ou futuro contribui para ter a visualização mais clara sobre como funciona e como pode funcionar. Portanto, o processo de aplicação da ferramenta serve como oportunidade de revisões e aprimoramento de planos de ação em nível tático, definindo **como** podem ser geradas as relações necessárias e adequadas aos objetivos. Ou, ainda, para **conceber ou rever os objetivos** e gerar novas estratégias para o sistema em estudo.

Assim, tem o intuito de instrumentalizar equipes multidisciplinares em projetos de sistemas alimentares de base comunitária, para o qual foi pensada inicialmente. Para que a ferramenta seja adotada em escalas mais amplas, como sistemas alimentares de uma cidade ou região, novas aplicações e testes precisarão ser feitos. Esta instrumentalização parte dos princípios sistêmicos, considerando as inter-relações dos elementos que compõem um sistema e o configuram enquanto tal por meio das trocas de fluxos entre eles, considerando que o sistema alimentar opera ao mesmo tempo nos três sistemas (social, ambiental e econômico). Compreende, ainda, que o valor resultante do sistema, entregue para a sociedade, depende de como articula e conecta os elementos para gerar relações benéficas socialmente, economicamente e ambientalmente.

Quanto ao nível de detalhamento do sistema que a ferramenta dispõe, este é variável. No entanto, ela não pretende ser uma ferramenta de visões muito detalhadas. Esses detalhamentos, de cada situação estudada, se darão mais por meio do diálogo e explicações durante o uso da ferramenta. Assim, ela pretende ser um meio de proporcionar o diálogo e facilitar a identificação e eleição de elementos que representam um sistema existente ou idealizado. Mas, ela possibilita mapear sistemas macro e/ou micro. Possui peças para representar instituições públicas sem especificar quais, mas, também, possui a especificidade de Universidade pública (enquanto instituição pública). A seleção de qual delas usar no mapeamento, dependerá das informações e interações já iniciadas com os dados do projeto ou contexto de intervenção. Ademais, a ferramenta pode ser trabalhada em conjunto com outras, como Mapa de Stakeholders, onde o foco são os agentes e detalha-se com mais profundidade os graus de influência, interesses e responsabilidades entre eles (GIORDANO et al., 2018).

4.1 Componentes da ferramenta Mapa de Sistema Alimentar

Como mencionado, a ferramenta serve para mapear o ambiente de um sistema alimentar, existente ou a ser implementado, para orientar projetos ou qualquer plano de intervenção.

Dentre os elementos do sistema, contribui para visualizar as pessoas envolvidas direta e indiretamente (partes do sistema interno e externo). Essas pessoas, nessa pesquisa, estão sendo consideradas **agentes**: aqueles que agem, direta ou indiretamente, no sistema alimentar a partir de algum fluxo de troca. Também evidencia as **atividades** principais e de aporte e, por fim, os **recursos** existentes e gerados pelo sistema alimentar, direta e indiretamente.

Para contemplar uma visão sistêmica, a ferramenta conta com 195 elementos, configurando os cartões para manuseio, que costumam integrar os sistemas alimentares, e que foram previamente levantados em pesquisas bibliográficas (VEZZOLI, 2010; FREEDGOOD; FYDENKEVEZ, 2017; DILLEMUTH, 2017; CIAT, 2022; BALLANTYNE-BRODIE, 2018, AKENJI; CHEN, 2016) e por observação dos modelos apresentados no tópico 3 deste artigo. Os elementos foram sugeridos e organizados para facilitar o mapeamento, mas podem ser reorganizados e ampliados conforme necessidade e realidade de cada projeto. Por exemplo, o agente avó(ô)/anciã(ão), num contexto de coleta de informações sobre tradições locais, pode ser envolvido na fase de pré-produção para identificar e valorizar os saberes locais e planejar um projeto embasado. Mas, também,

pode ser considerado como um agente que consumirá o produto alimentar ao final do ciclo e poderá se sentir representado culturalmente pelo que foi produzido, indicando uma pessoa que o projeto ou intervenção visa contemplar.

Assim, a ferramenta foi concebida considerando que todo sistema alimentar depende, simplificada, de **agentes** para realizarem as **atividades** necessárias, as quais, por sua vez, dependem de **recursos** que configuram as estruturas e infraestruturas necessárias (DILLEMUTH, 2017). Essas três macrocategorias fazem parte das etapas do ciclo do alimento: pré-produção, produção e pós-produção (Figura 3). A organização dos elementos nestas macrocategorias, categorias e subcategorias, se deu para facilitar as discussões, reflexões e análises sobre como cada elemento está ou pode estar envolvido em diferentes momentos do processo de produção do alimento. Ainda, apresentar elementos variados pode facilitar a reflexão sobre elementos que seriam difíceis lembrar ou pensar durante uma dinâmica de mapeamento. Alguns elementos não foram incluídos intencionalmente, por não condizerem com os valores da sustentabilidade, como, por exemplos, agrotóxicos e pesticidas que, num outro modelo, poderiam ser considerados como insumos prioritários.

Tabela 1: Descrição das etapas do ciclo de vida do alimento.
Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

ETAPAS DO CICLO DE VIDA DO ALIMENTO	DESCRIÇÃO DO QUE COMPREENDE CADA ETAPA
Pré-Produção	Compreende análise dos elementos naturais e sociais que dão suporte a qualquer início ou continuidade de produção alimentar e que influenciam nas tomadas de decisão sobre os modos de produção e envolvimento das pessoas no sistema. Assemelha-se às etapas iniciais de qualquer projeto de design, para analisar previamente o contexto e o que este oferece ou deixa de oferecer (sendo observado como limitante ou requisito para ser gerado) para o funcionamento do sistema na etapa de produção do alimento, propriamente dito.
Produção	Análise dos elementos envolvidos e utilizados diretamente para a produção propriamente dita. Estes elementos compreendem os agentes que trabalham diretamente na produção, possuindo saberes e conhecimentos específicos, ou pessoas que se voluntariam para a produção (desde de plantio, manejo, extração ou colheita/abate) com intuito educativo ou de beneficiamento próprio.
Pós-Produção	Análise de todos os elementos que surgem após a colheita ou abate. Ou seja, atividades desenvolvidas por agentes após o alimento, enquanto matéria-prima, ter sido produzido e os recursos para suportar essas atividades.

Na Tabela 2, foi descrita cada categoria, organizada por macrocategorias em cada etapa do ciclo do alimento. Já, na Tabela 3, apresenta-se as macrocategorias, categorias e subcategorias contendo

os elementos e suas explicações da etapa Produção, a fim de exemplificar. Os demais elementos, das outras etapas, não foram inclusos para não tornar o artigo muito extenso.

Tabela 2: Descrição das categorias da ferramenta Mapa de Sistema Alimentar.
Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

ETAPA DE PRÉ-PRODUÇÃO		
MACRO CATEGORIA	CATEGORIA	DESCRIÇÃO
Agentes	Pessoas	São aqueles agentes que podem fornecer informações sobre o contexto, cultura e hábitos locais de alimentação e organização social, bem como serem consultadas sobre necessidades, demandas e sabedorias locais enquanto inputs para a produção.
	Trabalhadores	Tratam-se dos agentes que irão trabalhar diretamente com o projeto, assumindo diferentes responsabilidades, podendo trabalhar no levantamento de informações, coordenação, capacitações e formações, consultorias, apoios administrativos, técnicos e/ou financeiros para suportar direta e indiretamente as atividades durante toda a cadeia de produção.
Atividades	Serviços	Atividades que podem ser oferecidas, de forma paga ou voluntária, como suporte para a etapa posterior.
Recursos	Naturais	Recursos pertencentes ao ambiente natural do local onde o sistema alimentar será ou está implementado e deles pode usufruir para processo de produção.
	Riscos à natureza	Esta subcategoria serve para identificar os elementos que põem em risco os recursos existentes. Servem como pontos de atenção para o planejamento de intervenções de reversão destas condições, para poder beneficiar o sistema alimentar e não o danificar.
	Moradia	Recurso fundamental para a qualidade de vida da população em geral e, também para identificar o tipo de organização da população do entorno, por exemplo se está sendo tratado com um condomínio comunitário social ou um bairro residencial com menor proximidade entre as pessoas.

	Infraestrutura para Ciclo De Vida Dos Alimentos	Representa os recursos básicos para o planejamento de uma produção alimentar, sendo mapeados previamente três: acesso à terra, saneamento básico e energia, que para esta pesquisa foi descrita como energia limpa para beneficiar os meios renováveis, preferencialmente.
	Infraestrutura para Saúde Pública	Recurso para garantir acesso à saúde para a comunidade e população do entorno.
	Infraestrutura para Governança	Espaços e meios para garantir a manifestação de ideias, opiniões, denúncias e tomadas de decisão pela comunidade de forma organizada socialmente e população afetada, em geral.
	Conhecimento, Saberes e Cultura	Saberes, competências, habilidade e atividades que tenham espaços adequados para planejamento de atividades com intuito de garantir educação, ensino, formações e capacitações ou representem inputs importante para a etapa de produção.
	Transporte e Mobilidade	Condições de transporte de insumos, produtos e pessoas para beneficiar o sistema alimentar e os diferentes modelos de negócios que dele possam surgir.
	Político	Políticas, definições e regulamentações que favoreçam, defendam, preservem e sustentem modelos de sistemas alimentares sustentáveis com participação social.
	Econômico	Modos de economia que favoreçam o desenvolvimento socialmente justo e ambientalmente responsável.
ETAPA DE PRODUÇÃO		
CATEGORIA	SUBCATEGORIA	DESCRIÇÃO
Agentes	Pessoas	Pessoas da comunidade em geral, que podem se envolver como voluntárias nas atividades de produção, bem como participar de formações ou capacitações para trabalharem futuramente com a produção do alimento voluntária ou formalmente.
	Trabalhadores	Pessoas que trabalham diretamente na produção do alimento, seja como apoiador, responsável, mantenedor etc.

	Trabalhadores	São as pessoas que trabalham diretamente na produção do alimento, seja como apoiador, responsável, mantenedor etc.
Atividades	Serviços	Relacionados ao suporte ou melhoramento da produção do alimento.
	Produção Alimentar	Atividades básicas das quais o alimento precisa para ser produzido.
Recursos	Infraestrutura para Ciclo De Vida Dos Alimentos	Espaços, insumos, tecnologias, modelos e modos de produzir o alimento.
ETAPA DE PÓS-PRODUÇÃO		
CATEGORIA	SUBCATEGORIA	DESCRIÇÃO
Agentes	Pessoas	Pessoas que podem ser consumidoras, colhedoras e entregadoras voluntariamente
	Trabalhadores	Agentes que trabalham para entregar, processar, intermediar, transformar o alimento em refeição, comercializar, servir, apoiar eventos, registrar e divulgar o alimento e modos de produção.
Atividades	Consumo	Destinadas a transformar o alimento em refeição ou adequado para consumo
	Econômica	Destinadas a comercializar, vender, expor e gerar rendas a partir do alimento, por meio de refeição ou serviços.
	Governança	Aquelas que realizam ações a partir do alimento como elo central para eventos e/ou movimentos
	Serviços	Aqueles que podem ser prestados para gerar renda direta e indiretamente por meio do alimento.
	Infraestrutura para Ciclo De Vida Dos Alimentos	São atividades que envolvem a destinação do alimento após sua produção e colheita/extração/abate/consumo para processamento, embalagem, transporte, distribuição, armazenamento ou depósito, compostagem e gestão de resíduos.

Recursos	Marketing e Venda	Meios pelos quais os alimentos e produtos alimentícios, já processados, podem ser comercializados, fornecidos e servidos.
	Infraestrutura para Ciclo De Vida Dos Alimentos	Garantem a destinação, armazenamento ou depósito e gestão de resíduos dos alimentos após a produção.
	Infraestrutura para Convivência e Serviços	Locais onde o alimento pode ser consumido e/ou celebrado.
	Produtos	Representam todas as saídas da etapa de produção que visam geração de renda ou insumos que retornam à etapa de produção.

Tabela 3: Descrição elementos das subcategorias representados na ferramenta da etapa de Produção. Elaborado pela Autora (2022).

ETAPA DE PRODUÇÃO			
MACROCATÉGORIA	CATEGORIA	ELEMENTO DA SUBCATEGORIA	DESCRIÇÃO
Agentes	Pessoas	73. População	Representa a população em geral que pode se envolver ou apenas ser beneficiada com a produção do alimento.
		74. Vizinhança	Representa as pessoas mais próximas do sistema alimentar que podem se engajar em capacitações e atividades de cultivo, manutenção, colheita ou abate, ou apenas ser beneficiada com a produção do alimento.
		75. Crianças	Nesta etapa, podem ser produtoras a partir de atividades educativas de incentivo à aproximação da criança com o alimento e seu ciclo de vida

		76. Mãe-Pai	Nesta etapa, representam os responsáveis pelas crianças para se envolverem e incentivarem o contato com o alimento e seu ciclo de vida.
	Trabalhadores	73. Agente comunitário/ Trabalhador	Agente que pode trabalhar em qualquer atividade do ciclo de vida do alimento.
		78. Agricultor/ Produtor Local	Agente que pode trabalhar em qualquer atividade do ciclo de vida do alimento.
		79. Extrativista	Agente que pode trabalhar em qualquer atividade do ciclo de vida do alimento.
		80. Pescador	Agente que pode trabalhar em qualquer atividade do ciclo de vida do alimento.
		81. PCTs	Agente que pode trabalhar em qualquer atividade do ciclo de vida do alimento.
		82. Técnicos	Agente que pode apoiar alguma etapa do ciclo de vida do alimento com capacitações, informações e consultorias.
		83. Voluntária/ Ativista/ Organização social	Agente que pode trabalhar em qualquer atividade do ciclo de vida do alimento.
		84. Agente Administrativo	Agente que pode apoiar alguma das etapas do ciclo de vida do alimento com informações e trabalho.
		85. Liderança comunitária	Pode trabalhar diretamente no ciclo de vida do alimento ou com acompanhamento e monitoramento do que está sendo produzido

		86. Designer	Trabalha como estrategista, acompanhando a produção para propor melhorias, ou, ainda, pode trabalhar como voluntário no plantio e manutenção de hortas e espaços de produção.
Atividades	Serviços	87. Fornecimento de alimentos	Como uma saída do processo de produção de alimentos.
		88. Aproveitamento da água	Serviços que viabilizem o aproveitamento da água para a produção do alimento.
		89. Experiência agropecuária	Pessoas podem ser capacitadas ou convidadas a participarem da produção do alimento, plantando, cuidando, colhendo e distribuindo.
	Produção Alimentar	90. Agricultura	Produção do alimento agrícola.
		91. Pecuária	Produção do alimento animal.
		92. Plantação	Ato de plantio.
		93. Extração / Colheita	Ato de extração ou colheita como final do ciclo de produção.
	Recursos	Infraestrutura para Ciclo De Vida Dos Alimentos	94. Banco de sementes/Viveiro
95. Drone			Tecnologia para ajudar o monitoramento de plantações ou para documentação de eventos comunitários.
96. Equipamento agrícola			Utensílios de apoio à produção.
97. Equipamento de pesca			Utensílios de apoio à pesca.
98. Estábulo			Local para criar cavalos.

		99. Estufa	Espaço para produção de alimentos.
		100. Fazenda/ Engenho/ Aviação	Espaços para produzir e processar os alimentos.
		101. Horta escolar	Espaço para cultivo de alimentos em ambiente escolar.
		102. Horta urbana/ comunitária	Espaço para cultivo de alimentos em ambiente urbano/comunitário.
		103. Hotel / Pousada	Espaço para cultivo de alimentos em ambiente privado e para geração de emprego na produção e cuidado com o alimento.
		104. Local de Criação Animal	Espaço para criar animais.
		105. Terra / Adubo	Verifica a disponibilidade de terra e adubo para a produção. Pode ser conseguido por parceiros externos ao sistema alimentar.

As peças propostas possuem formas geométricas diferentes para facilmente identificar agentes, atividades e recursos (Figura 3). Os ícones criados para representar os elementos passaram por teste de adequação (FORMIGA, 2012), contando com 29 respondentes, mas não será detalhado para manter foco no objetivo deste artigo. A ordem de seleção destes elementos, sugeridas no

workshop para iniciar o mapeamento, seguiu a estrutura pensada e descrita na Figura 4.

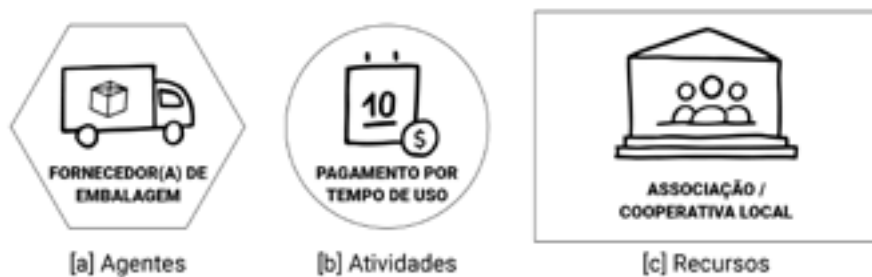


Figura 3: Variação de formas para identificar as diferentes macrocategorias da ferramenta. Fonte: Elaborado pela autora (2022).

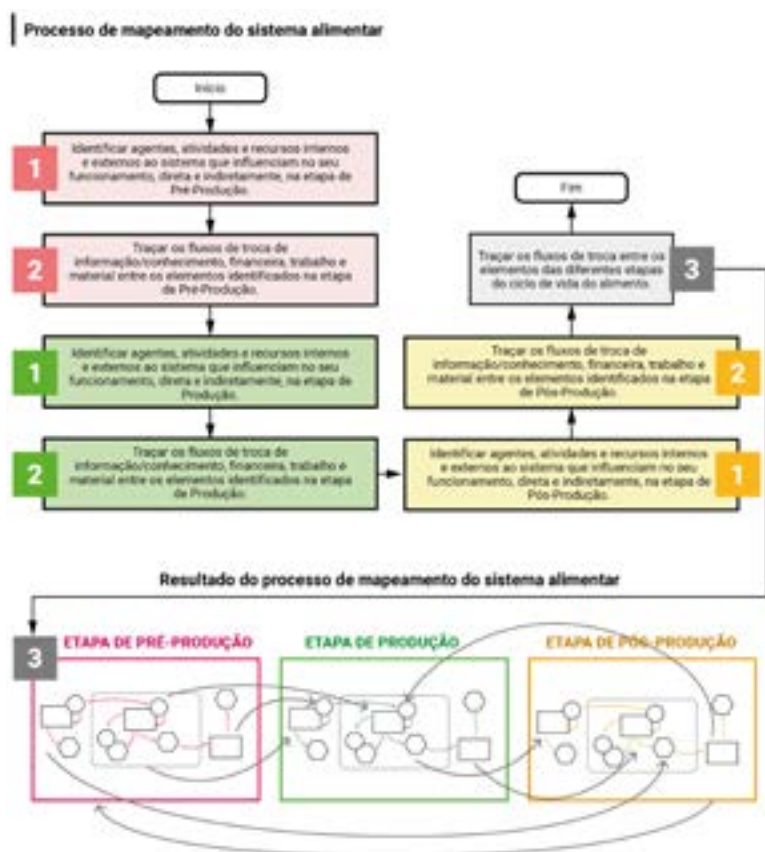


Figura 4: Fluxo para o processo de mapeamento do sistema alimentar. Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Os fluxos de troca, que indicam como os elementos interagem, seguiram o proposto por Vezzoli (2010), conforme Figura 5.

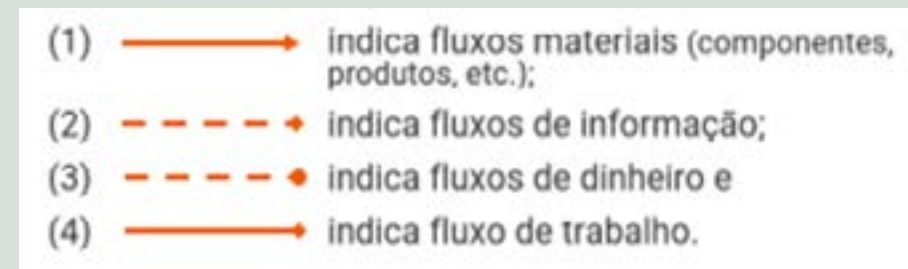


Figura 5: Indicação de fluxos de troca. Fonte: Vezzoli (2010).

A organização dos elementos para o desenho do mapa na folha de base, segue orientação da esquerda para direita, para cada etapa do ciclo. À esquerda, identificam-se os elementos que entram como *inputs* para o sistema principal, e, à direita, aqueles que são beneficiados ou influenciados pelo sistema principal (Figura 4). Esta ordem de posicionamento das peças na folha de base para o desenho do mapa, facilita compreender uma sequência de relações, podendo, ainda, ser enumeradas para evidenciar o que interdepende do quê. Sugere-se, ainda, escrever uma legenda sintética para cada fluxo de troca identificado, especificando o que ocorre em cada interação.

5. Procedimentos

Para aplicar a ferramenta no caso da horta urbana, a pesquisa seguiu os princípios da pesquisa-ação, onde o intuito é descrever situações concretas

para realizar intervenções, ou ações para orientar a resolução de problemas identificados coletivamente. Trata-se de um método de base empírica, na qual a participação dos agentes do caso se faz fundamental (THIOLLENT, 2000). No workshop, o design teve como papel criar uma ferramenta para viabilizar a conversação e diálogo para sustentar o processo da pesquisa-ação, sendo a designer responsável pela facilitação do processo.

A ferramenta foi aplicada para gerar possibilidades de projetos futuros e aprimoramento da gestão de uma horta urbana. A horta é parte de um projeto de extensão, o Inova Verde (DESIS, 2019, p. 50), e foi implementada com o intuito de ressignificar um espaço abandonado na universidade, que estava sendo usado indevidamente, e proporcionar bem-estar social pela apropriação por parte da comunidade. No entanto, devido à pandemia e à interrupção das atividades presenciais

na universidade, a horta ficou sem o devido cuidado por parte dos criadores do projeto, sendo mantida por agentes administrativos do campus com cuidados paliativos. Ainda, a pandemia impossibilitou a conclusão do plano de implementação, o qual previa etapas de construção de mobiliário no local e um plano de comunicação direcionado à comunidade ao redor, para divulgar a horta e despertar o interesse comunitário nos plantios, cuidados e manutenções.

Definiu-se que os participantes da pesquisa seriam o coordenador responsável pelo projeto da horta, também responsável pelo laboratório de pesquisa onde esta pesquisa é desenvolvida, e três *designers experts*, pesquisadoras do laboratório que haviam participado do projeto da horta em alguns momentos no passado. O perfil das *experts* eram mulheres de 24 a 45 anos, uma delas, estudante de mestrado, com experiência em design em nível acadêmico, por meio de projetos de extensão e pesquisa, a outra, estudante de doutoramento, possui alguma experiência no mundo do trabalho e em atividades de facilitação, criação e gestão de design e, a outra, também estudante de doutoramento, com ampla experiência em gestão de design, coordenação e facilitação de processos colaborativos.

O workshop foi concebido e conduzido por estudante de

doutoramento (primeira autora deste artigo) e orientado pelo segundo autor. Objetivou testar a ferramenta, mas, tendo como objetivo secundário, sugerido pelo orientador, resultar em uma proposta de subprojeto para dar continuidade ao projeto inicial da horta. Além das observações feitas pela pesquisadora no teste da ferramenta, uma avaliação foi enviada às participantes por meio da plataforma Google Forms. A avaliação continha 21 questões para serem avaliadas por meio da escala Likert e 4 questões abertas, para compreender a percepção de uso da ferramenta, verificar pontos fortes e fracos da experiência de uso, e do workshop como um todo, quanto à potencialidade de gerar possibilidades de inovação social no âmbito de sistemas alimentares.

Um dos obstáculos reconhecidos desde o início do workshop, era o distanciamento das pesquisadoras com a horta, devido à pandemia. Assim, informações sobre quem estaria executando a manutenção e usufruindo da mesma não eram tidas, o que apontou diretamente para ações futuras cabíveis. Outro obstáculo foi a própria pandemia, fazendo com que um número reduzido de pessoas fosse convidado a participar do teste da ferramenta, principalmente por ter pessoa de risco no grupo.

O Workshop foi dividido em três momentos e aconteceu nos dias 10, 11 e 13 de maio de 2022. O primeiro encontro foi presencial, no turno da

tarde, no laboratório de pesquisa. O coordenador do projeto só pode participar das duas primeiras horas, devido a questões de saúde e, nos demais dias, não pode estar presente por falta de agenda. O workshop iniciou com a contextualização da ferramenta na pesquisa de doutorado da autora; resgate do projeto da horta e seus objetivos e apresentação da dinâmica do workshop, das ferramentas que seriam utilizadas e o objetivo que guiaria toda a dinâmica. O primeiro encontro foi feito presencialmente para poder testar um protótipo impresso, pois a ferramenta foi planejada para ser usada presencialmente em grupos, comunidades ou instituições voltadas ao tema alimentar, pensando na questão de falta de acessibilidade a ferramentas digitais e sinais de

rede Wi-Fi em muitas localidades do Brasil. Assim, seria importante visualizar o manuseio das peças e o desenvolvimento do mapa durante a dinâmica a partir do meio impresso. Os demais dias foram realizados virtualmente pelo *Google Meet*, e as dinâmicas pela plataforma *Miro*, para onde a pesquisadora importou as peças da ferramenta, gerou pranchas onde os mapas seriam desenhados e pranchas para as demais ferramentas seriam preenchidas com informações (geração de prioridade e método A3).

Como as pesquisadoras estavam afastadas das atividades na Universidade, antes de iniciar o mapa da situação presente da horta, foi feita uma visita in loco para verificar suas condições atuais (Figura 6).



Figura 6: Visita à horta para verificar a situação atual.
Fonte: Registro pela autora (2022).

O uso da ferramenta buscou responder duas perguntas orientadoras amplas: [i] como está o sistema da horta hoje? Assim, as participantes foram orientadas a desenhar o mapa com os elementos em interação do estado atual, discutindo e selecionando quais agentes, atividades e recursos estavam sustentando a horta no momento presente. E: [ii] como a horta poderia estar funcionando? A pergunta direcionou a um desenho futuro de sistema, onde propostas de interações e conexões poderiam ser traçadas para gerar ideias para futuros projetos. Durante o mapeamento da situação atual, as participantes foram orientadas a considerar elementos que fossem vistos como interessantes para o futuro, deixando-os resguardados para não perder as ideias de possibilidades de interações e propostas de inovações. Assim, alguns elementos já estariam pré-

selecionados para o desenho do mapa da situação futura. Neste aspecto, uma das participantes sugeriu ter uma prancha ou espaço no próprio *template* para anotar ideias que surgem durante o mapeamento da situação atual.

O protótipo levado para o workshop foi de baixo custo, sendo impresso em folha A4, impressão a laser e preta e branca. A intenção foi, de fato, disponibilizar uma ferramenta que pudesse ser impressa em impressoras caseiras, sem onerar os proponentes de projetos em comunidades, que muitas vezes trabalham voluntariamente e com recursos limitados. Assim, ela foi idealizada para ser de baixo custo e aplicada com materiais de fácil acesso (papel A4, rolos de papel pardo e marcadores). Este foi o primeiro teste da ferramenta, e adotou-se como estratégia uma folha em papel



Figura 7: Mapa da situação atual nas três etapas do ciclo do alimento, inter-relacionadas. Fonte: Registro pela autora (2022).

pardo onde as participantes foram orientadas a delimitar centralmente a área do sistema interno e, nas bordas externas, seriam mapeados e posicionados os elementos indiretos ao sistema. Na Figura 7, pode-se ver o mapa da etapa de produção da situação atual da horta, à esquerda, e, à direita, as três etapas inter-relacionadas. Elas preferiram concentrar as três etapas em uma única prancha de papel pardo, e as áreas internas e externas de cada etapa foram identificadas.

Enquanto o mapeamento era feito, uma das participantes ficou responsável por anotar em uma ficha de trabalho, entregue no começo da dinâmica, de diagnóstico dos elementos existentes ou inexistentes e observações a respeito. Esta ficha é parte da ferramenta, e serve como espécie de relatório sintético para que comentários sobre os elementos não sejam perdidos,

e sejam documentados ao longo do mapeamento. Ainda que se recomende a gravação visual das dinâmicas, esta ficha permite ao final do workshop ter um documento de prontidão com informações relevantes à equipe.

O primeiro dia de workshop teve atraso no início. Assim, o mapeamento da situação futura não pode ser finalizado neste dia, tendo sido apenas identificado os elementos de cada etapa, mas não foram feitas as inter-relações entre eles. Logo, o segundo dia de workshop foi feito virtualmente e iniciou com o estabelecimento dessas inter-relações. Para isso, a pesquisadora criou as pranchas na plataforma Miro, contendo a mapa da situação atual, feito no dia anterior, para resgate do trabalho feito e confrontação com o cenário futuro (Figuras 8 e 9).



Figura 8: Mapa do sistema alimentar entorno da Horta Urbana na situação atual. Fonte: Registro pela autora (2022).



Figura 8: Mapa do sistema alimentar entorno da Horta Urbana na situação atual. Fonte: Registro pela autora (2022).

Após o desenho da situação futura, as participantes foram convidadas, individualmente, a gerarem ideias que pudessem ser postas em prática para dar continuidade ao projeto da horta de modo a alcançar os objetivos iniciais e, também, ampliá-los. Essa atividade também foi feita na plataforma Miro, em um quadro de trabalho contendo três etapas, conforme instruções:

1) Tendo refletidos sobre a situação atual da horta e identificado as oportunidades de inovações ou soluções a possíveis fragilidades, cada uma vai escrever ideias que podem ser realizadas para atender às necessidades/objetivos identificados, **durante 8 minutos**. Toda ideia é uma ideia! Não descarte nada!

2) Para todas: ler e buscar agrupar ideias semelhantes e eliminar as duplicadas. Após, buscar reorganizar em

categorias. Caso haja dúvidas sobre o que as ideias querem dizer, o proponente deverá explicar ao grupo.

3) Cada pessoa, individualmente, vai poder votar em ideias ou categorias que acham relevantes, recebendo 2 adesivos verdes, 1 amarelo e 1 vermelho. Os verdes são soluções que devem ser desenvolvidas, os amarelos são ideias que devem ser desenvolvidas, mas não são urgentes ou imediatamente viáveis, e os vermelhos indicam soluções que gostaríamos e acreditamos fazer diferença, mas não são tão urgentes e nem imediatamente viáveis.

Após esta atividade, que resultou em 23 ideias, distribuídas em 7 categorias (manutenção; infraestrutura; educação; consultoria; doações; comunicação; recursos humanos), a prioridade elencada foi criar um plano

de Gestão da Manutenção da Horta. A partir de todo o levantamento de informações com os mapeamentos atual e futuro; a geração de ideias, que reforçou diversas possibilidades para diferentes oportunidades e a eleição de uma ideia prioritária, foi possível desenhar um plano de projeto para dar continuidade ao projeto da horta. Esta dinâmica foi feita no terceiro dia, através do preenchimento da Folha A3. O método A3 consiste em sintetizar em uma única folha os aspectos considerados importantes em um projeto: o quê, por que, quem, quando, como, com quanto, e vão sendo atualizados e aprimorados conforme desenvolvimento do projeto (BRANCO; JUNIOR; LEITE, 2016).

6. Resultados, discussões e limitações

A partir do workshop, foi possível identificar diferentes interações que podem ser geradas para tornar os resultados da horta mais benéficos, principalmente, para a comunidade do entorno, e ecoeficientes. A figura 9 em comparação à figura 8 explicita, visualmente, a ampliação de interações em relação ao que ocorre atualmente, demonstrando que a horta está operando aquém da sua potencialidade. A participação do coordenador do projeto da horta no primeiro dia, presencialmente, foi importante para fornecer informações sobre a viabilidade da horta no

espaço universitário, além de resgatar algumas informações da época em que o projeto foi iniciado, contribuindo na seleção dos elementos do mapeamento. Além das possibilidades de interações que podem ser alcançadas através de projetos, o mapeamento também serviu para perceber algumas perguntas das quais não se tem respostas, indicando a necessidade de aproximação com a comunidade universitária e urbana do entorno. Essa interação permitirá compreender o contexto em que a horta está implementada, as necessidades e interesses das pessoas que podem se envolver e se beneficiar dela. Ou seja, serviu para apontar algumas investigações que podem ser feitas, a nível de entendimento das percepções da comunidade sobre a horta, trazendo embasamento para gerar novos projetos. Esta questão poderia ter obtido respostas durante o próprio mapeamento se tivesse sido possível realizar um workshop com número maior de participantes, envolvendo as pessoas da comunidade universitária e do entorno, colocando diferentes vozes para manifestar suas ideias a respeito da horta.

As participantes, ao perceberem os vários desdobramentos que a horta pode ter, visualizaram o quanto ele pode impactar a comunidade do entorno. Foi possível identificar que a horta pode gerar: atividades educativas para crianças, inclusive da escola de aplicação que existe na

universidade; atividades educativas para adultos e famílias; atividades de lazer e relaxamento ao ter o contato com a terra; desenvolvimento de tecnologias de aproveitamento de água da chuva para irrigação da horta, por meio de tecnologias de baixo custo e impacto ambiental; capacitações e geração de grupos voluntários para manutenção; aproximação e trocas de mudas com outros projetos de hortas da universidade, entre outros. Mas, no momento, foi considerado prioritário criar um plano de gestão da manutenção da horta, tendo como agente central uma pessoa ou grupo de pessoas que seja responsável pelo cuidado ou controle de cuidado com a horta, mantendo a diversidade de alimentos cultivados, qualidade do solo e um ciclo de plantios. Atualmente não se sabe quem está fazendo a manutenção, e isso pode fazer com que, o espaço que foi ressignificado no passado, volte a ser um espaço abandonado e com usos indevidos. Assim, criou-se no modelo A3 uma proposta de projeto do plano de gestão da manutenção da horta, a ser apresentado ao coordenador para implementação.

Para que toda e qualquer pessoa possa contribuir na manutenção e usufruir da horta, identificou-se que ela está inacessível para pessoas com deficiência, comprometendo o envolvimento destas no cuidado, plantio, lazer e colheita. Assim, como produtos gerados pelo projeto,

especificados na Folha A3, estão: viabilizar uma infraestrutura inclusiva; o próprio plano de manutenção que envolve criar um projeto de capacitação para pessoas do entorno da universidade, incluindo crianças; plano de acesso a insumos e mudas, para manter a horta com diversidade de alimentos e de qualidade. Para todos os produtos, atividades de entrega foram estabelecidas, apontando responsáveis e prazos. Alguns dos campos da folha A3 já possuíam as informações por conta do mapa realizado, como o campo de stakeholders, interesses e requisitos, bem como o próprio objetivo que já havia sido definido. Portanto, a combinação das ferramentas para as atividades do workshop configurou uma complementaridade processual, onde muitos campos puderam ser preenchidos com mais agilidade, tendo informações para embasar as definições e detalhamentos a partir das discussões e desenho do mapa atual e futuro da horta. Assim, a ferramenta A3 serviu para descrever e documentar os pensamentos iniciados no mapa e criar um plano tangível de ações para solucionar o principal desafio atual.

6.1 Avaliação da ferramenta e do workshop pelas participantes

O mapeamento permitiu identificar a relação dos fluxos de trabalho, materiais, informações e monetários que compõem a operação da horta urbana, desde seu ambiente interno,

quanto externo. Ainda, permitiu identificar ser possível ampliar esses fluxos para o ambiente externo, conforme o mapa da situação futura. Isto significaria um maior envolvimento e apropriação da horta pela comunidade do entorno, o que aproximaria a operação da horta aos seus objetivos iniciais.

Segundo a avaliação qualitativa por meio de escala Likert de 0 a 5, onde: 0 significava discordo totalmente, e 5 significava concordo totalmente, a ferramenta contribui para: compreender como melhor envolver e comunicar para com agentes para beneficiar o projeto e oportunizar aprendizados; proporcionar um processo colaborativo no desenho do mapa, integrando as visões de participantes, fazendo com que estes sentissem que suas contribuições e conhecimento foram considerados e valorizados, e facilitasse o diálogo, representação de ideias e conceitos que podem ser adotados na horta; gerar uma coesão de ideias e um grupo de trabalho mais potente e seguro na proposição de ações e atividades, devido ao aprendizado coletivo quanto às necessidades e potencialidades para o bem-estar da comunidade a partir da horta; identificar quais parcerias e oportunidades de trocas podem ser feitas com diferentes grupos de agentes; identificar materiais, recursos, serviços e/ou atividades necessários para o funcionamento da horta; compreender quais serviços e/ou

atividades a horta pode oferecer para ampliar o impacto na comunidade do entorno; manter o engajamento da equipe durante o uso da ferramenta; enxergar novas possibilidades de relações futuras entre os elementos da horta; apontar dados relevantes que um projeto precisa considerar para tomar decisões.

Quanto aos fluxos de interação e a função de cada elemento para tornar a horta mais eficiente, duas participantes avaliaram em 4, e uma, em 3 da escala Likert. Este aspecto talvez tivesse que ter sido mais discutido no momento do desenho do mapa e, portanto, reservado mais tempo para o workshop, dividido em mais dias para não tornar tão cansativo muitas horas de trabalho (este foi um dos feedbacks de uma das avaliadoras: fazer o mapa das etapas em turnos ou períodos mais longos). Ainda, algumas perguntas poderiam ser feitas durante a dinâmica, para verificar os graus de entendimento de cada participante. Os impactos do projeto para com a comunidade e pessoas envolvidas não ficaram tão claros, cada participante avaliou diferentemente, de 3 a 5. No entanto, possibilitou compreensão sobre como se comunicar com cada grupo de agentes para tornar a horta mais acessível e possibilitar maior apropriação por parte da comunidade impactada. Igualmente, quanto a clareza sobre o que deve ser avaliado e acompanhado, para fazer a gestão da horta, não pode ser verificado,

pois cada participante avaliou diferentemente, 3, 4 e 5. Sobre este aspecto, as considerações da pessoa que coordena e é responsável pelo projeto, são fundamentais para orientar o que é buscado pelo projeto.

Quanto aos aspectos positivos, segundo uma das avaliadoras, a ferramenta oportunizou pensar em um projeto de extensão alinhado à principal demanda atual, que se fez conhecida e compreendida a partir do uso da ferramenta. Outro ponto positivo, mencionado por outra participante, foi ter um mapeamento mais amplo do contexto, incluindo análises macro e micro e suas relações, o que permite realizar incrementos e inovações antes não pensadas. Ainda, segundo outra participante, a ferramenta sugerir uma variedade de agentes, atividades e recursos foi relevante para pensar em aspectos que não seriam pensados se esses elementos não estivessem presentes, e que são importantes para conhecer o funcionamento da horta e pensar na gestão da mesma. Ainda, mencionou que fazer o mapeamento pensando em etapas do ciclo do alimento e da situação presente e futura, foi essencial para entender problemas atuais, além de possibilitar gerar ideias para solucioná-los. Deste modo, contribuiu para gerar possibilidades de inovações sociais, pois enfatiza as relações e evidencia **como** elas contribuem para o bem-estar social.

Quanto aos aspectos negativos da experiência de uso, as três participantes apontaram a necessidade de haver um *template* impresso, contendo as zonas especificadas com orientações sobre onde posicionar cada elemento, a etapa e situação (passada, atual, futura) que está sendo mapeada, e um campo de destaque para ter a pergunta orientadora visível o tempo todo. Ainda, uma das participantes reforçou a importância do uso de cor para tornar ferramentas de mapeamento mais acessíveis e ágeis quanto a busca de informação por meio do mapa. Mesmo que isso torne o uso da ferramenta mais custoso, foi explicitada a importância da cor para comunicação visual, aplicando nas peças para identificar tanto as etapas das macrocategorias, quanta as categorias e subcategorias. As outras duas participantes mencionaram que seria interessante receber um manual explicando como usar a ferramenta, contendo a explicação sobre: cada cartão; cada etapa do ciclo do alimento; como posicionar os elementos para o desenho do mapa, em vez de ter recebido orientação no início do workshop. Ainda, todas concordaram que as peças/ cartões dos elementos poderiam ser reduzidas, para que o mapa não ficasse tão grande. Esta questão deverá ser avaliada conforme o número de participantes, para não comprometer a leitura. Também foi sugerido por duas das participantes, rever o tempo necessário para o uso da ferramenta

no mapeamento de duas situações diferentes (presente e futura).

As sugestões de usar materiais impressos coloridos e adotar *templates* de grandes formatos impressos, podem ser produzidos para melhorar a comunicação visual da ferramenta e entregar, com isto, informações mais ágeis à equipe. No entanto, considera-se que os principais objetivos de uso da ferramenta, para apoiar a gestão de design na geração de estratégias para incrementos e inovações sociais em sistemas alimentares de base comunitária, foram alcançados mesmo adotando o protótipo de baixo custo. Cabendo, neste contexto, que o facilitador sintá-se seguro no modo de uso e saiba orientar os participantes, propondo perguntas orientadoras e as deixe visíveis para uma boa condução do workshop.

A partir das avaliações, portanto, considera-se que a ferramenta contribuiu para, numa perspectiva sistêmica, compreender a melhor maneira de ter um ganho de sinergia, pois ela evidenciou como as partes podem se complementar. Sobretudo, ao buscar informações sobre como cada horta na universidade realiza sua manutenção, seus plantios, podendo uma cooperar com a outra, inclusive quanto aos tipos de plantios para oferecer variedades à comunidade. Possibilidades de novas parcerias também puderam ser visualizadas, de modo a envolver mais contribuintes

e pessoas da comunidade como um todo, desde anciões que podem levar seus conhecimentos ancestrais sobre plantas, em geral, e buscar uma atividade cotidiana, como pais e famílias que podem interagir com a horta em atividades educativas junto aos filhos. Essas parcerias são bastante viáveis, uma vez que a universidade está numa região com grande área residencial ao redor.

Como resultados, permitiu compreender as necessidades e demandas de cada agente envolvido e, também, quanto aos recursos e atividades para o adequado funcionamento da horta de modo mais ecoeficiente, em uma visão sistêmica de cada etapa do ciclo de vida do alimento, indicando estratégias no modelo A3. O mapeamento de interações e relações, para que sejam inovadoras, necessitam de um olhar e visão integradoras. Ao separar cada fase, e pensar em cada uma delas, visualizando quais são os agentes, as atividades e os recursos, tem-se uma visão micro de um contexto mais amplo, que facilita a inovação do sistema de modo a dar mais atenção no que cada ponto de interação pode trazer de benefício/ satisfação e aprimoramento, de modo a ter uma otimização de recursos. Pois, a abordagem sistêmica contribuiu para conduzir uma sistêmica ideação sobre como minimizar recursos humanos, materiais, laborais e econômicos, por meio de ideias de novas interações

possíveis entre agentes cujos interesses podem ser convergentes e atuarem para a manutenção e melhor aproveitamento da horta. Ou seja, a ferramenta pode incorporar na sua estruturação e planejamento a lógica da abordagem sistêmica e facilitar a geração de inovações estratégicas (VEZZOLI, 2010). Assim, diferentes possibilidades de inovações no sistema da horta se tornaram evidentes para que a horta possa proporcionar um ambiente de bem-estar e, ao mesmo tempo, de aprendizado, convivência e alimentação cumprindo os objetivos do projeto inicial.

Considerações Finais

O pensamento sistêmico e o modo de abordar um problema a partir de uma concepção sistêmica, se mostram como ferramentas potentes de compreensão crítica do mundo. Pois, tornou capaz evidenciar os seus elementos, as estruturas formadas pelos diferentes sistemas que se encontram em constante troca e relações de interdependência, num universo fluído, contínuo e interligado. Ainda que esse pensar seja viável apenas dentro de uma limitação, para viabilizar a manipulação e estudo desses elementos em maior profundidade, viabiliza pensar futuros e novas oportunidades de inovação sistêmica, a partir da imaginação de novas relações possíveis, considerando as perturbações que serão provocadas

por cada atividade sugerida. Nesse sentido, alinhado à gestão de design e ao processo de design de conceber ferramentas específicas para determinadas áreas de estudos, torna-se uma abordagem relevante para inovações mais próximas das condições reais de implementação.

A ferramenta possibilitou gerar dados qualitativos com os quais foi possível gerar estratégias de gerenciamento de um novo projeto, ainda a ser lapidado junto aos demais membros do laboratório. Assim, considera-se que a ferramenta possibilitou desvelar as dinâmicas básicas que fundamentam o funcionamento ecoeficiente da horta urbana, contribuindo com pistas coerentes e criativas para projetar e gerenciar o sistema ali proposto, de modo a melhor integrar as pessoas para serem agentes no processo de manutenção da horta e, efetivamente, haver um ganho de bem-estar e de aprendizagem social sobre o alimento como um todo. Valida-se isso a partir do plano que foi possível criar com a ferramenta A3, partindo de uma priorização de ideias após o entendimento pelo mapeamento de como está o estado atual da horta e como poderia ser.

Assim, a ferramenta Mapa de Sistema proporcionou a facilitação e operacionalização de um processo de design colaborativo e participativo entre pesquisadores do núcleo, gerando diferentes possibilidades

para projetos futuros e uma proposta de projeto focado na retomada do projeto da horta, com um plano de gestão da manutenção, considerando agentes, atividades e recursos necessários para isso, bem como antevendo algumas questões que precisam ser melhor estudadas. Sugere-se que a ferramenta seja testada com um número maior de participantes, e que estes sejam de diferentes perfis e contextos de interesse. Ainda, a ferramenta pode ser testada para projetos mais complexos, testando desenhar mapas de sistemas alimentares mais amplos, que impactem regiões maiores e que visem a geração de renda.

Agardecimientos

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

Referências

- AKENJI, Lewis; CHEN, Huizhen. A framework for shaping sustainable lifestyles: determinants and strategies. United Nations Environment Programme - UNEP, 2016.
- BALLANTYNE-BRODIE, Emily. Designing convivial food systems in everyday life. ServDes2018 - Service Design Proof of Concept. Milão, junho, 2018. p. 1032-1048.
- BERTALANFFY, Ludwig von. Teoria geral dos sistemas: fundamentos, desenvolvimento e aplicações. 8. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.
- BEST, Kathryn. Fundamentos de gestão do design. Porto Alegre: Bookman, 2012.
- BISTAGNINO, Luigi. Design sistêmico: uma abordagem interdisciplinar para a inovação. In: MORAES, Dijon de; KRUCKEN, Lia.(org.). Design e sustentabilidade. Barbacena: EdUEMG, 2009. v. 2. p. 13-29.
- BLAY-PALMER, Alison; SONNINO, Roberta; CUSTOT, Julien. A food politics of the possible? Growing sustainable food systems through networks of knowledge. Agriculture and Human Values. v. 33. n. 1. p. 27-43. Março, 2016.
- BRANCO, Renato Henrique F.; LEITE, Dinah Eluze S.; JUNIOR, Rubens Vinha. Gestão colaborativa de projetos: a combinação de design thinking e ferramentas práticas para gerenciar seus projetos. São Paulo: Saraiva, 2016. 304 p.
- CAPRA, Fritjot. Teia da vida: uma nova compreensão científica dos sistemas vivos. 10. ed. São Paulo: Cultrix, 2006.
- CIAT. Centro Internacional de Agricultura Tropical. Sistemas Alimentarios Sostenibles. <https://ciat.cgiar.org/generalidades/estrategia-ciat/sistemas-alimentarios-sostenibles/?lang=es>. Acesso em: 06 jun. 2022.
- CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 9 ed. Barueri: Editora Manole, 2014.
- CROPLIFE BRASIL. O que são sistemas alimentares e como eles impactam em nossas vidas? Disponível em: <https://croplifebrasil.org/noticias/o-que-sao-sistemas-alimentares/>. Acesso em: 20 maio 2022.
- DESIS Network. Inova verde: resignification of spaces. ed. MANZINI, Ezio; CIPOLLA, Carla. Design for social innovation and cities. p. 50-55. Desis Network Association: 2019. Disponível em: https://www.desisnetwork.org/wp-content/uploads/2019/10/Design_for_social_innovation_and_cities_s.pdf. Acesso em: 26 jun. 2022.
- DILLEMUTH, Ann. Growing Food Connections: Planning & Policy Brief, American Planning Association: APA: September 2017.
- FAO. Food systems and value chains: definitions and characteristics. Disponível em: <https://www.fao.org/climate-smart-agriculture-sourcebook/production-resources/module-b10-value-chains/chapter-b10-2/fr/>. Acesso em: 20 maio 2022.
- FAO. Developing sustainable food systems and value chains for climate-smart agriculture. Disponível em: <https://www.fao.org/climate-smart-agriculture-sourcebook/production-resources/module-b10-value-chains/chapter-b10-1/fr/>. Acesso em: 20 maio 2022.
- FREEDGOOD, Julia; FYDENKEVEZ, Jessica. Growing local: a community guide to planning for agriculture and food systems. Northampton: American Farmland Trust, 2017.
- FORMIGA, Eliana L. Avaliação e comparação de métodos para testar compreensibilidade de ilustrações de folhos de instruções: o caso exemplar de colorantes de cabelos. Tese (doutorado). Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Artes e Design, 2012. 266 f.
- GIORDANO, Fanny et al.. The stakeholder map: a conversation tool for designing people-led public services. ServDes2018 - Service Design Proof of Concept. Milão, junho, 2018. p. 582-597.
- JÉGOU, François; CAREY, Joy. Handbook: creating space for sustainable food systems in urban communities: practical approaches and examples for cities. Bruxelas: Strategic Design Scenarios Publishing, 2015.
- LEITE, Marcio; MICHELIN, Coral. O design como potência para transições: as tendências de Design Thinking para 2022 e além. São Paulo: Echos, dezembro de 2021. Disponível em: <https://escoladesignthinking.echos.cc/materiais/>. Acesso em: 15 jun. 2022.
- MANZINI, Ezio. Design: quando todos fazem design. São Leopoldo: Editora: Unisinos, 2017.
- MATURANA, Humberto R.;

- VARELA, Francisco J. A árvore do conhecimento: as bases biológicas da compreensão humana. Campinas: Editorial Psy II, 1995.
- MAYE, Damian. 'Smart food city': Conceptual relations between smart city planning, urban food systems and innovation theory. *City, Culture and Society*. v. 16. Elsevier: 2019. p. 18-24.
 - MEADOWS, Donella H. Dançando com sistemas. STONE, Michael K.; BARLOW, Zenobia [Orgs.]. Alfabetização ecológica: a educação das crianças para um mundo sustentável. São Paulo: Editora Cultrix, 2006.
 - MEADOWS, Donella H. Thinking in systems. Chelsea Green Publishing, White River Junction, Vermont: 2008.
 - MOZOTA, Brigitte Borja. de. Gestão do Design: usando o design para construir valor na marca e inovação corporativa. Porto Alegre: Bookman, 2011.
 - REISSIG, Pedro; LEBENDIKER, Adrián. Food design: hacia la innovación sustentable. ed. 1. deMorfa, Buenos Aires: 2019.
 - SONNINO, Roberta. The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. *Royal Geographical Society*. v. 182, n. 2, p. 190-200. Maio. 2016.
 - THIOLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. São Paulo: Cortez, 2000.
 - VEZZOLI, Carlo. Design de Sistemas para a sustentabilidade. Salvador: EDUFBA, 2010. 342 p.

Alimentos y sabores como materiales de diseño

¿Es posible reconocer un territorio a partir de los sabores?

Escrito por: Michèle Wilkomirsky Uribe, Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] wilkomirsky@ead.cl
Eloísa Pizzagalli Andreani, Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] eloisa@ead.cl
Ricardo Lang Viacava, Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] Chile



Resumen

El Diseño de Celebración es una materia generada al interior de la carrera de Diseño la Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso cuyo planteamiento primordial incorpora la forma del encuentro de unos con otros – lo que llamamos acto – lo conformador de la celebración de comer y beber. Por su parte el Food Design considera a los alimentos como materia para el desarrollo de innovaciones formales.

Ambos enfoques se encuentran y permiten abordar aspectos del diseño, del sentido del gusto, de la alimentación, de los sabores y la gastronomía como elementos conformadores de identidad e innovar para traer a presencia el territorio asociado a una determinada identidad.

Esta investigación presenta el caso de estudio de un producto chileno, Patrimonio Cultural Inmaterial, con Sello de Origen: Dulces de La Ligua. De este producto se estudian sus ingredientes y sus requeridas solicitaciones materiales que permiten construir nuevas formas para involucrar otros sentidos y otras escalas al acto de degustar, y que esto a su vez potencie el sentido de pertenencia y reconocimiento de un pueblo sobre el territorio patrimonial al que cuya gastronomía pertenece pero de una nueva forma y en un espacio abstracto relevando el acto de celebrar.

Palabras clave

Diseño de Celebración, Food Design, acto, sabores, territorio.

Abstract

The Diseño de Celebración is a subject matter that was generated within the Design career of the School of Architecture and Design e[ad] of the Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, and whose primary approach incorporates the form of the encounter of people with each other – what we call an act – as what shapes the celebration of eating and drinking. For its part, Food Design considers food as a material for the development of formal innovations.

Both approaches meet and allow a way to address aspects of design, the sense of taste, food, flavors and gastronomy as elements that shape identity and innovate to give presence to territory associated with a certain identity. This research presents the case study of a Chilean product, Intangible Cultural Heritage, with a Seal of Origin: Dulces de La Ligua. The ingredients of this product are studied, as well as its material requirements, which allow the construction of new ways to involve other senses and other scales in the act of tasting. This enhances the sense of belonging and recognition of a people over the patrimonial territory to which that gastronomy belongs but designing it again in an abstract space that relieves the act of celebrate.

Key words

Celebration Design, Food Design, act, flavors, territory.

Abstrato

O Design de Celebração é uma matéria gerada dentro da carreira de Design da Escola de Arquitetura e Design e[ad] da Pontificia Universidade Católica de Valparaíso, cuja abordagem primordial incorpora a forma do encontro com o outro – o que chamamos de ato – o modelador da celebração de comer e beber. Por sua vez, o Food Design considera a comida como um material para o desenvolvimento de inovações formais.

Ambas abordagens vão ao encontro e permitem abordar aspectos do design, do paladar, da comida, dos sabores e da gastronomia como elementos que moldam a identidade e inovam para trazer à presença o território associado a uma determinada identidade. Esta pesquisa apresenta o estudo de caso de um produto chileno, Patrimônio Cultural Imaterial, com Selo de Origem: Dulces de la Ligua. Estudam-se os ingredientes deste produto, bem como as suas exigências materiais e que permitem a construção de novas formas de envolver outros sentidos e outras escalas ao ato de degustar e que isso, por sua vez, potencialize o sentimento de pertença e reconhecimento de um povo sobre o território patrimonial ao que cuja gastronomia pertence, mas de uma nova forma e num espaço abstrato realçar o ato de celebrar.

palavras chave

projeto de celebração, Food Design, Aja, sabores, território.

Introducción

El siguiente artículo se basa en un caso de estudio para llevar a cabo la experimentación de formas y materiales comestibles: los Dulces de La Ligua. Éstos corresponden a un producto elaborado identitario de la zona central, específicamente de la región de Valparaíso. Son reconocidos por sus sabores, considerados Patrimonio Cultural Inmaterial y productos con Sello de Origen: Indicación Geográfica.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] define el patrimonio cultural inmaterial, o patrimonio vivo, como “las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación”. (UNESCO, 2020). Además, indica que “El patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos” (UNESCO, 2020).

Por su parte, el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural [SNPC] determina que el patrimonio cultural

inmaterial corresponde a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. (s.f.)

El diseño es una disciplina capaz de revalorizar el patrimonio poniendo en valor el territorio, el sentido de pertenencia y los sabores. En conjunto con la gastronomía, ponen en valor los alimentos y a través de su desarrollo permiten generar instancias para reconocer un territorio y su identidad desde los sabores.

Diseño de Celebración

El primer enfoque que orienta esta investigación ha sido desarrollado por Ricardo Lang, diseñador industrial y profesor de la Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] de la PUCV quien lleva más de 30 años preguntándose acerca de los actos de celebración en los que comer y beber son objetos de diseño que desencadenan actos únicos. Lo que se ha diseñado para diversas ocasiones de celebración en el contexto de la enseñanza de la disciplina en la e[ad] le permite afirmar “que el diseño no termina en el objeto sino en el modo de celebración que él propone” (Lang, 2008).

“Este diseño nutre su hacer desde lo múltiple y simultáneo. A la construcción de ese tiempo extraordinario hemos llamado «Celebración», en el cual el diseño esplende y a la vez es su fin, es decir, se vive ese presente y esa es su duración”. (Lang, 2008)

Para Lang, este modo de diseñar no se piensa desde sus faltas, sino que avanza – mejor dicho, se origina por sobre la función y hace de estos objetos celebrativos objetos para una única ocasión. (Lang, 2008)

El diseño de celebración a su vez, es al unísono comer y beber lo que en nuestra tradición llamamos brindis o ágape. Cada vez que se diseña un brindis o un ágape lo que estamos proponiendo es un regalo que celebra el presente o lo que entendemos por fiesta y es a esa fiesta la que se diseña y se da forma cada vez para construir el presente una y otra vez. (Lang, 2003, p.13)

Esta materia Lang la lleva adelante junto a sus estudiantes Taller de la Celebración. En él los estudiantes trabajan en proyectos colectivos que estudian y abarcan distintas escalas que van desde el gesto que palpa un alimento hasta su disposición espacial.

La celebración siempre es un acto extraordinario, vinculada culturalmente al comer y beber. Incorporamos al diseño la

dimensión gustativa. Diálogo fecundo entre el “bocado” y las posibilidades formales de llegar al sujeto. La diversidad que hay entre el alimento y su forma, el modo de la gestualidad propuesta para desarrollar desde el material sensible gustativo a su envergadura ligada a la escala colectiva y a los tiempos del comer. (Escuela de Arquitectura y Diseño [e[ad]],2021)

Por último, indica que “Se despierta otra sensibilidad en el diseño a partir del gusto, éste debe tener presente y considerar la apetencia. Tiene que ver con una dimensión efímera particularizada en cada celebración” (e[ad],2021).

Food Design

Un iniciador de lo que hoy conocemos como Food Design es Martí Guixé, quien volvió a preguntarse por el tradicional alimento “pan con tomate” transversal a toda Catalunya. El proyecto conocido como SPAMT (És Pà amb Tomàquet) fue expuesto en una galería de arte en 1997. Este proyecto consistió en el rediseño del tradicional pan con tomate catalán y tuvo una nueva versión 20 años más tarde. (Redacción, 2017).

El sólo hecho de inscribir el alimento en un espacio distinto, aun siendo la forma la cuestión trabajada; es justamente que con ello le da condición de obra a lo que proyecta:



Figura 1. Proyecto de título “Soporte para degustar. Identidad desde los Sabores Chilenos” Nota. Sabores de la zona central de Chile. Profesor guía Ricardo Lang Viacaba, estudiantes Javiera Palma Solo y Eloísa Pizzagalli Andreani. (Palma, Pizzagalli, 2012, p.110).

Sus creaciones buscan el diálogo con el producto y la introducción del diseño en la alimentación. . . . Su intención es crear obras de diseño que, además, sean comestibles; para él la comida se convierte en un material con el que llevar a la realidad sus ideas. (Mercado Diseño, s.f.)

Por otro lado, propone que “comer es una gran experiencia sensitiva, y la comida entra por la vista. De esta dicotomía nace la fusión de diseño y alimentación”. (Mercado Diseño, s.f.) A Guixé le han seguido otras

iniciativas como el estudio Papila, quienes plantean la vivencia de comer como objeto de estudio. (Mercado Diseño, s.f.)

La Red Latinoamericana de Food Design [redLaFD] definió esta línea de diseño de la siguiente manera:

El Food Design incluye toda acción deliberada que mejore nuestra relación con los alimentos / comida en diversas instancias, sentidos y escalas, tanto a nivel individual como colectivo. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño

del producto o material comestible en sí, como a sus prácticas, experiencias, contextos, sistemas, entornos, territorios, salud, tecnologías, etc. (redLaFD, 2020)

Estas definiciones son necesarias pues el diseño se encuentra con otras disciplinas como la gastronomía principalmente y si bien el límite puede ser difuso el Food Design es una “disciplina que innova productos, servicios y/o experiencias relacionadas con los alimentos, dotándolos de nuevos significado cognitivos, emocionales y sensoriales que retan los actuales patrones alimenticios” como aclara Victoria Molina (2015).

Entre otros aspectos, esta línea del diseño permite

...poner en perspectiva al alimento y a empoderarnos para conectarnos, ver y entender qué es lo que pasa a nuestro alrededor (...) extensibles a lo comunitario, social, político y otros ámbitos donde la comida esté presente. (redLaFD, 2020).

Para la arquitecta Vanessa Redondo esta línea de diseño coloca su punto de vista lejos de la “supervivencia alimenticia”, dándole a los alimentos y la gastronomía un giro que diseña “la conducta hasta incluso en los hábitos a través de diferentes culturas generando así un sentimiento de pertenencia en cada individuo”. (Redondo, 2018).

Desde el punto de vista de la materialidad Elsa Yranzo, diseñadora y directora de arte, considera a los alimentos un material más que poseen cualidades dúctiles además de implicaciones culturales.

Los alimentos como son materiales dotados de unas propiedades, de unos colores, de unas texturas, de unas formas, de unos olores, con unas características que no solo los hacen comestibles, sino que son manipulables, imprimibles, les podemos dar nuevas formas, nuevos colores, olores, significados, crear nuevas acciones, todo gracias a la creatividad, nuevas tecnologías, innovación, ciencia. . . es decir, la comida como un material. (Yranzo, 2021)

Materiales Comestibles

La naturaleza se encarga de transformar moléculas en estructuras comestibles, y la cocina de convertirlas en platos y comidas. En este sentido los alimentos son materiales y así los solemos describir: duros o blandos, suaves o fibrosos, crujientes, etc. La ciencia de los materiales alimentarios proporciona el marco científico para la conversión de materias primas en estructuras con propiedades que apreciamos en nuestro paladar y también

para aquellas estructuras sorprendentes que vendrán. (Aguilera, J.M. 2011)

Leemos en el párrafo anterior el punto de vista científico con que se abordan los alimentos, pero que conectan desde las cualidades materiales con el diseño que les incorpora la forma y con ello construir la experiencia sensorial. El sentido del gusto, conecta con la memoria pues nos permite reconocer un sabor e identificar alguna experiencia sensible. El degustar el sabor de alimentos, permite traer a nuestra memoria, por ejemplo, un lugar que hemos conocido a través de los sabores. A esta memoria la conocemos como “memoria sensorial gustativa” que cada uno de nosotros almacena tras probar un sabor. Para el conocido chef Ferran Adriá - este recuerdo sería el “sexto sentido”.

. . . aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard. (Hamilton, R., Todoli, V., 2007)

El encuentro entre diseño y gastronomía permite “preservar la pureza del sabor original” y la celebración trae la ocasión que innova cada vez sobre lo conocido y transforma en un regalo que releva el

puro presente.

¿Podemos entonces proyectar objetos a partir de materias primas o ingredientes comestibles que en el leve acto de degustar, comer y beber traiga a presencia la memoria sensorial gustativa?

Uno de los resultados que arrojó la Encuesta Nacional de Participación Cultural realizada en Chile en el año 2017 es que la población comprende tanto desde la perspectiva del consumo como la del reconocimiento lo que constituye patrimonio desde el eje gastronómico (Chocano, D. Favilla, I. Olmedo, P. Pizzagalli, E. 2020).

Podríamos inferir que esta aproximación se debe a la incorporación del sentido del gusto en la construcción de las experiencias de “consumo” patrimonial.

Esto que ya es un avance en la valoración del patrimonio cultural intangible lo podemos llevar aún más lejos siguiendo la filosofía de elBulli que nos indica lo siguiente:

Los estímulos de los sentidos no sólo son gustativos; se puede jugar igualmente con el tacto (contrastes de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual, etc.), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear (Hamilton,

R., Todoli, V., 2007). Podemos pensar entonces, que materiales comestibles específicos, reconocidos como patrimonio gastronómico y llevados a otra escala, en la que participen todos los sentidos, permitiría construir una experiencia sensorial única y colectiva en donde el eje de la celebración aparece desde una forma abstracta y por tanto nueva.

Dulces de La Ligua, un caso de estudio

En esta investigación se eligió un producto de la zona central del país conocidos popularmente como “dulces de La Ligua” por la proximidad geográfica – unos 110 kms – de la e[ad] y pues han sido distinguidos como producto con “Indicación Geográfica” por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile (INAPI) a través de la certificación “Sello de Origen”

Estos productos de pastelería se basan en la variación formal y de cantidad de cinco ingredientes principales (harina, azúcar, sal, agua, bicarbonato) que lo han hecho característico y reconocidos a nivel regional y del país.

Se venden principalmente a orillas de la carretera y caminos que cruzan la localidad. Las vendedoras se conocen como “palomitas” haciendo alusión a la pulcritud de sus delantales blancos y a cómo gesticulan unos plumeros blancos para atraer clientes.

Existen 13 variaciones aceptadas dentro de la resolución de registro del sello de origen, indicación geográfica. Estas variaciones son de acuerdo a los ingredientes extras tales como: manjar, pera, alcayota, merengue, mostacilla, coco rallado, pasta de harina mantecada”. (Asociación Interamericana de la Propiedad Intelectual [ASIPI], 2014, p.1)

La Ligua es una comuna ubicada en la región Valparaíso en la zona central de Chile. Se destaca por la elaboración de tejidos como también por la fabricación y venta estos dulces. Se presume que su elaboración podría proceder de la tradición de un monasterio de la zona cuyas recetas habrían sido traspasadas a los habitantes locales. Otra versión afirma que familias migrantes del norte tras una crisis en la producción minera se habrían instalado en La Ligua convirtiendo su oficio. (Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile [INAPI], s.f.)

La tradición de los dulces de La Ligua ha aportado a la cultura local una identidad asociada a su producción que ha pasado de generación en generación lo que significó reconocerlo como Patrimonio Cultural Inmaterial especialmente porque ha fortalecido “procesos locales de identificación y cohesión colectiva” (Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial [SIGPA], s.f). Los dulces poseen diferentes formas

y variaciones en sus ingredientes, por ello cada uno recibe un nombre distinto. Éstos “corresponden a alfajor, chileno, cacho, cocada, palita, almeja, príncipe blanco, príncipe café, empanada, empolvado, relleno,

mantecado y milhojas cuadrada”. (ASIPI, 2014, p.1) Una de las fábricas artesanales más tradicionales de La Ligua es la Dulcería Elba (existe una veintena registradas en la comuna (Ilustre



Figura 2. Dulces de La Ligua. Nota. Variedad de Dulces de La Ligua | Dulcería Elba.

Municipalidad Comuna de La Ligua s.f.)), cuyos productos fueron utilizados para las degustaciones de esta investigación.

Ingredientes llevados a material de diseño comestible: la placa como materia prima para diseñar.

Este momento de la investigación se centra en la construcción y elaboración de materiales comestibles en formato placa a partir de los ingredientes base de los dulces de La Ligua.

Esta experimentación da como resultado una serie de placas materiales (40 x 45 cm aproximadamente) que se ponen a prueba para verificar la ductilidad, resistencia a la presión, corte con matrices, corte láser, etc. Y con estas pruebas materiales se diseñarán bocados para la evaluación sensorial.

Evaluación Sensorial



Figura 3. Placa de Hojarasca



Figura 4. Experimentación corte láser en placa de hojarasca. Betún o merengue



Figura 5. Placa de Betún



Figura 6. Detalle Placa de Betún.



Figura 7. Experimentación corte láser en placa de betún o merengue. Manjar (Dulce de leche)



Figura 8. Placa de Manjar (Dulce de leche).

Para dar con la memoria sensorial gustativa realizamos dos evaluaciones sensoriales. Estas nos permitieron identificar los sabores y formas más característicos entre los bocados a degustar así como otras cualidades como la crocancia, el dulzor, textura, suavidad, humedad, etc.

La experimentación mediante pruebas y prototipos - bocados - permitió determinar aspectos a recoger de los dulces artesanales comparados con los industriales y los márgenes de trabajo para la creación de placas comestibles que mantengan dichas características.
Evaluación Sensorial N°1: Dulces artesanales v/s dulces industriales

En una primera instancia se realiza la evaluación sensorial N°1 junto a estudiantes del Taller de Celebración 2022.

Los estudiantes oscilan entre 21 y 26 años.

Participaron 17 estudiantes. Cada uno debe degustar un dulce de La Liga de fabricación artesanal y en contraposición el mismo de fabricación industrial.

Seguidamente, los participantes contestaron un cuestionario de 5 preguntas, las cuales fueron las

siguientes:

1. ¿Cuál es para ti, el dulce más característico o representativo de los dulces de La Ligua?

2. Antes de probar el producto, ¿Qué puedes decir y distinguir visualmente?

3 | Al catar y degustar los productos, ¿Reconoces los sabores? ¿Qué te trae a la memoria? ¿Puedes distinguir y relacionar el sabor con su lugar de origen?

4. Dulce de La Ligua Artesanal - Dulces Elba. Por favor describe de manera detallada tu percepción e interpretación del producto al momento de degustar. Tanto una descripción de su sabor/es como

también su textura u otro.

5. Dulce de La Ligua Industrial - Palomita en Ruta. Por favor describe de manera detallada tu percepción e interpretación del producto al momento de degustar. Tanto una descripción de su sabor/es como también su textura u otro.

De las respuestas obtenidas obtuvimos lo siguiente:

1. Gráfico de reconocimiento y distinción de los dulces más característicos.

2. Al comparar el producto artesanal con el producto industrial se distingue que el dulce artesanal es de mayor



Figura 9. Evaluación Sensorial N°1. Gráfico de reconocimiento del dulce más característico. Nota. El siguiente gráfico fue realizado en base a la respuesta de los 17 estudiantes que participaron en la primera evaluación sensorial. En algunos casos los estudiantes seleccionan más de un dulce de La Ligua como los más característicos.

tamaño y gramaje, posee colores y texturas más suaves al paladar. Por otro lado, se menciona que el dulce de fabricación industrial es de colores más oscuros, de aspecto y sabor más seco. Adicionalmente, su sabor se asimila a ingredientes a los que se puede acceder en el comercio a diferencia del artesanal donde el sabor del relleno tiene características más “casera” o “hecho a mano”.

3. En la mayoría de los casos, el sabor de los dulces de La Ligua recuerda a la infancia, a viajes y detenciones que se realizaban en ruta para ir de un lugar a otro en la región en donde se encontraban a las vendedoras ambulantes llamadas “palomitas”.

Evaluación Sensorial N°2: Propuesta de Diseño



Figura 10. Evaluación Sensorial N°1. Nota. Degustación Dulces de La Ligua. Dulces artesanales v/s dulces industriales.



Figura 11. Evaluación Sensorial N°1. Nota. Degustación Dulces de La Ligua. Análisis y reflexión durante la degustación.

En una segunda instancia se realiza la evaluación sensorial N°2, nuevamente con estudiantes del Taller de Celebración 2022.

Los estudiantes oscilan entre 21 y 26 años. Participaron 13 estudiantes.

En esta evaluación se plantea un diseño para degustar. Se trata de un objeto de papel que propone en un primer momento una superficie texturada sobre una mesa, que al interactuar con ella permite desplegar delgadas láminas de papel que contienen los diferentes sabores a degustar, con una forma neutra, de una sección pequeña de las placas de distintos sabores, cada uno por separado.

En un segundo momento, en el mismo objeto, se van destapando secciones que permiten ver lo que está al fondo del objeto. Ahí los estudiantes se encuentran con un bocado de tres capas de material: una de hojarasca, otra de manjar y una de betún o merengue; triada básica de cualquier dulce de La Ligua.

Posterior a esta experiencia cada participante contestó un cuestionario de 3 preguntas, que hace referencia a la relación de la propuesta formal con los alimentos como materiales y su relación con el territorio:

1. A partir de la experiencia, visual y degustativa, ¿Puedes reconocer el

territorio de la región de Valparaíso? ¿Por qué?

2. ¿El sabor te remonta al lugar a su lugar de origen? ¿Por qué?

3. ¿La propuesta formal, desde el acto que propone y entendiendo a los alimentos y sabores como materiales de diseño, aportan al reconocimiento del territorio? ¿Por qué?

De esta experiencia podemos determinar lo siguiente:

1. El sabor por sí solo es muy característico y reconocible dentro de una zona, ya que trae a presencia recuerdos de infancia o momentos pasados donde fue consumido en alguna ocasión y lugar. De los materiales expuestos y degustados, se considera muy característica a la hojarasca y hace alusión directa al momento de reconocer el sabor de los dulces. Sin embargo, el que más destaca y relaciona su sabor a los dulces de La Ligua es el manjar (dulce de leche) cuyo color, consistencia y textura es suave. Si este material es fabricado artesanalmente, o mantiene su sabor de la preparación artesanal, conserva dichas cualidades destacadas.

2. Si bien la propuesta formal acompaña a los sabores resaltando la limpieza y pulcritud del blanco. Este color es característico de esta pastelería, cuyo color construye una imagen de los productos llevados hasta los delantales de las vendedoras. Es

necesario ponerla en contexto para que se pueda entender lo que se está proponiendo. Tanto su forma como su despliegue se entienden porque se está en un contexto guiado y explicado, por lo tanto, es necesario transmitir la propuesta sin describirla verbalmente. Para ello se deben incorporar otras variables como textos, íconos y dibujos que acompañen la propuesta

y permitan un entendimiento mayor. El objeto y propuesta de diseño debe entenderse por sí mismo y dar paso a la degustación poniendo énfasis en los sabores y en los materiales comestibles, los cuales son los que transportan a cada persona al recuerdo y al lugar de origen de dicho sabor.

Conclusiones



Figura 12. Evaluación Sensorial N°2. Propuesta de Diseño. Nota. Arriba izquierda: Despliegue Hojarasca | Arriba centro: Despliegue Betún | Arriba derecha: Despliegue Manjar | Abajo: Momento 2.



Figura 13. Evaluación Sensorial N°2. Propuesta de Diseño. Nota. Interacción de los participantes con la propuesta de diseño. Desvelo y descubrimiento de los sabores.



Figura 14. Evaluación Sensorial N°2. Propuesta de Diseño. Nota. Interacción de los participantes con la propuesta de diseño. Desvelo y descubrimiento de los sabores.



Figura 15. Evaluación Sensorial N°2. Análisis y reflexión de la propuesta. Nota. Vista de la evaluación sensorial con cuestionarios.

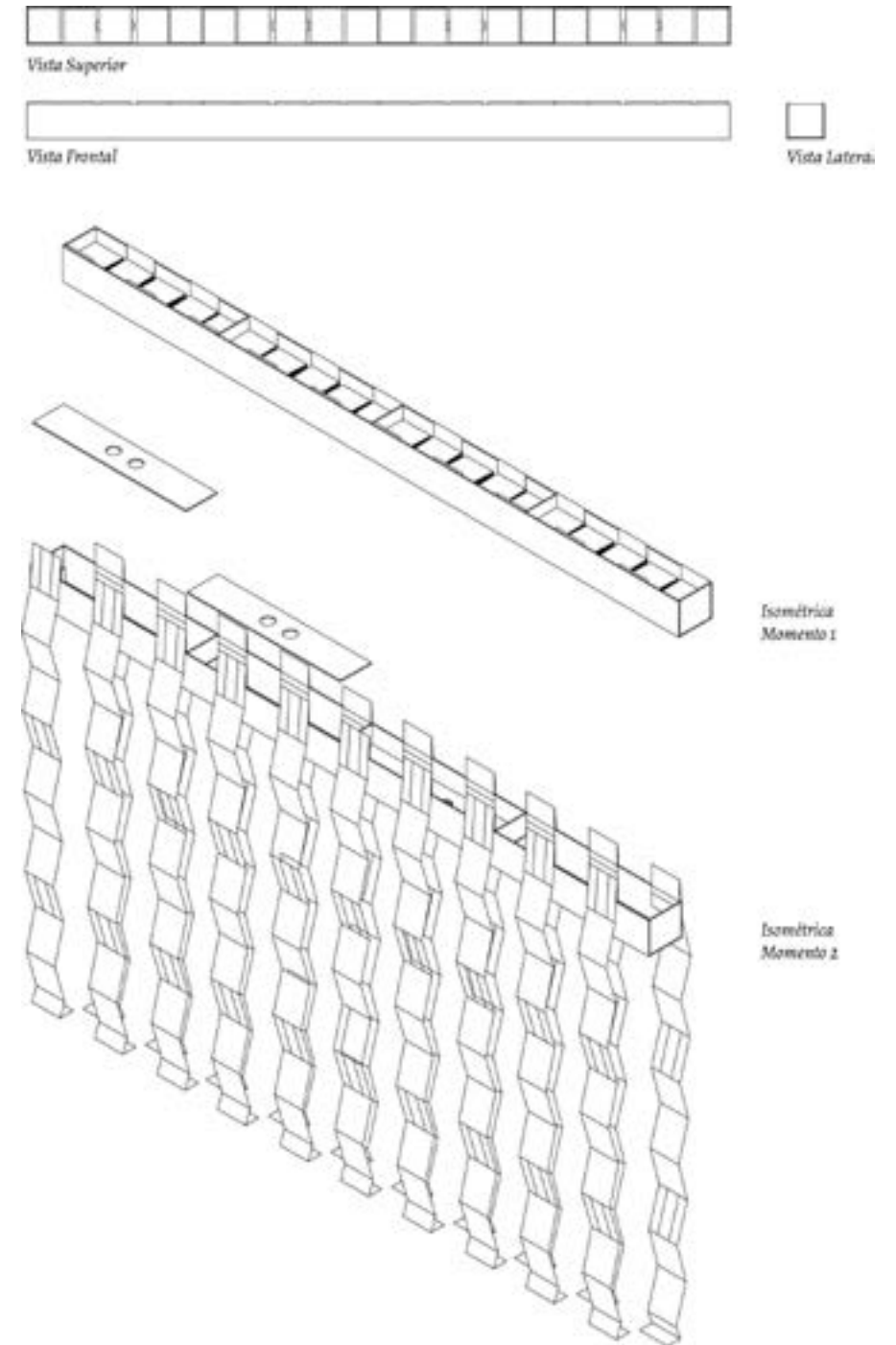


Figura 16. Evaluación Sensorial N°2. Planimetría

Los Dulces de La Ligua poseen un sabor muy característico. Quienes los hemos probado alguna vez, reconocemos su sabor al volver a degustarlos. Podemos recordar y sentirnos -a través del sabor- en el lugar donde lo consumimos o en la ruta donde los adquirimos. Estos dulces tienen una presencia visual en continuidad que va desde el gesto del llamado a la compra en la carretera por las palomitas con sus delantales y plumeros pasando por el brillo del merengue que los cubre, hasta las tonalidades ocre dada por las masas o el manjar como elemento principal del dulzor del pastel.

A partir de ambas experiencias de evaluación sensorial pudimos determinar que el sabor de los dulces de La Ligua está arraigado en nuestro paladar y nos remonta a recuerdos de viajes o tránsitos por la zona central de Chile. Se reconocen las diferentes texturas como la crocancia del merengue, la suavidad y dulzor del manjar; y la firmeza y consistencia de la hojarasca.

Al degustar estos sabores, somos capaces de transportarnos a su lugar de origen. En elBulli refiere a la memoria del paladar, adquirida por los cocineros para realizar y probar nuevas combinaciones de sabores.

Para nuestro caso esa memoria agrega al paladar el resto de los sentidos cuando incorporamos otras escalas más allá de la variación formal del

alimento; lo que buscamos conseguir es la celebración de la memoria que nos remita a un territorio de forma colectiva.

Nuestra propuesta es diseñar nuevas formas en las que los tamaños y consistencias permanezcan construyendo la memoria. La experimentación con las formas nos abstrae de lo conocido para posicionarnos en un primer momento colectivo ante una experiencia visual y luego dar paso, desde el paladar, a un momento íntimo y personal de reconocimiento del territorio desde el sabor.

La combinación de diseño y tecnología con gastronomía, alimentos y sabores nos invita a espacializar el sabor y experimentar una experiencia sensorial que involucra a todos nuestros sentidos.

El acto de celebrar le agrega al alimento la construcción de la ocasión única y colectiva. La forma de la degustación propone un hecho colectivo: jugar a destapar un sabor. La fiesta se inicia desde la vista y el tacto. Pasa por el paladar y termina en la rememoración de un territorio.

Esa es la proposición de acto celebrativo que con esta investigación buscamos construir.

Referencias

- Aguilera, J.M. (2011). Ingeniería Gastronómica. Ediciones Universidad Católica de Chile.
- Asociación Interamericana de la Propiedad Intelectual. (2014). Resolución de aceptación a registro. Dulces de La Ligua [PDF]. <https://asipi.org/wp-content/uploads/2018/09/Concesi%C3%B3n-Dulces-de-la-Ligua.pdf>
- Adrià, F. Adrià, A. Soler, J. (2010). Cómo funciona elBulli. Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adrià. Phaidon
- Chocano, D. Favilla, I. Olmedo, P. Pizzagalli, E. (2020). Casiopea. Módulo Cuanti - Grupo C. EAD 4610. Tarea 5. Introducción a la Investigación Proyectual. https://wiki.ead.pucv.cl/M%C3%B3dulo_Cuanti_-_Grupo_C._EAD_4610._Tarea_5
- DIBAM. (2005). Memoria, cultura y creación. Lineamientos políticos. [Archivo PDF]. https://www.patrimoniocultural.gob.cl/614/articles-5349_recurso_01.pdf
- Escuela de Arquitectura y Diseño. (27 de junio de 2021). Casiopea. Taller de la Celebración. Recuperado el 27 de junio de 2021 de https://wiki.ead.pucv.cl/Taller_de_la_Celebraci%C3%B3n.
- Hamilton, R. Todoli, V. (2007). Comida para pensar. Pensar sobre el comer. Editorial Actar
- Ilustre Municipalidad Comuna de La Ligua. (s.f.) Los Dulces de La Ligua. La tradición cambia pero se mantiene. Recuperado el 01 de julio de 2022 de <https://www.comunadelaligua.cl/identidad/dulces-de-la-ligua/>
- Instituto Nacional de Propiedad Industrial INAPI - Chile. (s.f.). Sello de origen, INAPI. [PDF] https://www.inapi.cl/docs/default-source/default-document-library/libropapeldigitalselfodeorigen.pdf?sfvrsn=34159fd9_0
- Instituto Nacional de Propiedad Industrial INAPI - Chile. (s.f.). Sello de origen. Productos registrados y en proceso. Centro. Dulces de La Ligua. <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/productos-registrados-y-en-proceso/centro>
- Lang, Ricardo. (2001). Diseño de tres celebraciones. ARQ (Santiago), (49), 13-15. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-69962001004900012>
- Lang, R. (2008). Diseño, acto y celebración. La diversión del hábito. Ediciones Universitarias

de la Universidad Católica de Valparaíso.

- Mercado Diseño. (27 de Noviembre 2020). Food design, trabajar con comida no es saber cocinar. Mercado Diseño. <https://mercadodedisenio.es/magazine/entendencia/food-design/>
- Molina, A. (30 de Enero 2015). Innovación guiada por el Food Design. Packaging para alimentos y bebidas. <http://www.packaging.énfasis.com/articulos/71546-innovación-guiada-el-food-design>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (27 de Noviembre 2020). Patrimonio cultural. UNESCO.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (27 de Noviembre 2020). Patrimonio cultural inmaterial. UNESCO. <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Palma, J., Pizzagalli, E. (2012). Soporte para degustar. Identidad de Chile a través de los sabores. [Proyecto de Título, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso]. <https://issuu.com/javierapalmasoto/docs/memoriadetitulo/1>
- Pizzagalli, E. (2021). Casiopea. El Paladar de la V Región: Reconocer el Territorio desde los Sabores / 2° SEM 2021. Extensión, Ciudad y Habitabilidad. https://wiki.ead.pucv.cl/El_Paladar_de_la_V_Regi%C3%B3n:_Reconocer_el_Territorio_desde_los_Sabores/_2%C2%B0_SEM_2021
- Pizzagalli, E. (2021). Casiopea. El Paladar de la V Región: Dulces de la Ligua - Materiales y Componentes. Estudios Independientes: Fabricación Digital 2021. https://wiki.ead.pucv.cl/El_Paladar_de_la_V_Regi%C3%B3n:_Dulces_de_la_Ligua_-_Materiales_y_Componentes
- Red Latinoamericana de Food Design. (27 de Noviembre de 2020). Food Design como oportunidad para una mejor cultura alimentaria. <https://www.lafooddesign.org/>
- Redondo, V. (Febrero de 2018). Qué es el food design según We Crave. NEO2. <https://www.neo2.com/que-es-food-design-we-crave/>
- Redacción. (06 de Febrero de 2017). TOMATE ESPECULATIVO / DS20Y17 BY MARTÍ GUIXÉ. dxi. <http://www.dximagazine.com/2017/02/06/tomate-especulativo-ds20y17-by-marti-guixe/>

- Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. (s.f.). Patrimonio cultural inmaterial. <https://www.patrimoniocultural.gob.cl/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial SIGPA. (s.f.). Tradición de los dulces de La Ligua. <http://www.sigpa.cl/ficha-elemento/tradicion-de-los-dulces-de-la-ligua>
- Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla. (s.f.) Análisis sensorial. Licenciatura en gastronomía. Escuela de Negocios. Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla. https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf
- Yranzo, E. [Basque Culinary Center] (3 de diciembre de 2020). Elsa Yranzo (Food Design): New approaches through Food Design [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=eAeGroKFSyM>
- Yranzo, E. [CaixaBank Experience] (24 de marzo 2021). Food design con Elsa Yranzo [Video].

Ingredientes para pervivir:

Diálogos decoloniales y subalternos en la cocina tradicional

Escrito por: Johanna Galindo Urrego, Diseñadora para la Educación
jmgalindou@unal.edu.co
Boris Quevedo Colmenares, Ingeniero y Cocinero
baquevedoc@correo.udistrital.edu.co
Colombia



Resumen

Las colonialidades se evidencian de manera paralela en todas las latitudes donde el imperio ha extendido su orden, las historias de Latinoamérica, Asia y África han sido subordinadas a una estructura de pensamiento que soporta la dominación y la expansión colonial. El racismo y el universalismo, como conceptos, definieron un ordenamiento del mundo, con una clara ventaja para un sector que privilegió su versión de la historia hasta el presente. Sin embargo, en los intersticios de la colonialidad del ser, del saber, del conocimiento y de la naturaleza, los saberes tradicionales, como aquellos que se cuecen en la cocina, hoy subvierten ese orden colonial y emergen reclamando el lugar principal que siempre tuvieron.

Este lugar de resistencia nos permite ver que la modernidad no borró todas las identidades que pretendía homogeneizar. Y tal vez en estos saberes que perviven se puede rescatar el término *transmodernidad*, que propone Enrique Dussel, para superar la idea de lo absoluto en los efectos estructurales de la modernidad, dando cuenta que es necesaria una reconceptualización de dicha modernidad, para incluir en el análisis, historias y grupos que han sido excluidos en la pretendida dominación occidental, y que resisten con sus propias historias y sus propias luchas.

Es por esto que el artículo propone desarrollar un **diálogo intercultural** alrededor del alimento, para hallar y extrapolar las influencias y resistencias a la colonia; las coincidencias y diferencias; los sentipensamientos, expectativas y aportes que pueden surgir entre dos cocineras tradicionales que han dedicado su vida a la transformación del alimento. Una de ellas ubicada en Mocoa, Putumayo al sur de Colombia y la otra en Dhanbad, en el estado de Jharkhand en India. Permitiéndoles compartir mutuamente sabores y saberes en su labor, por medio de metodologías de pedagogía y diseño, comprendiendo los rasgos de la **transmodernidad** desde las experiencias de estas cocineras como individuos habitantes de territorios en algún tiempo colonizados, y reconociendo la coexistencia de factores que han impactado la conservación de la identidad alimentaria ancestral.

El presente artículo indagará acerca de las percepciones que las cocineras tienen con respecto a sí mismas y a su contraparte, y permitirá diálogos en torno a su oficio y a su territorio. Además, como parte del ejercicio de escritura se facilitarán los medios para que se puedan comunicar y compartir ingredientes y especias que utilizan en sus preparaciones. Se espera que, al facilitar el diálogo entre estas dos mujeres, se logre no solamente la generación de conciencia acerca de la importancia de la conservación de la identidad alimentaria, sino que

también se comuniquen las acciones que han llevado a cabo y que a futuro se pueden llevar a cabo en pos de preservar y promover dicha identidad.

Este diálogo intercultural permitirá evidenciar que a pesar de la gran distancia tanto física como cultural, India es un país que tiene grandes similitudes con el territorio colombiano. Además, será una oportunidad para poner en diálogo los estudios subalternos, desarrollados en la India, con los estudios decoloniales en Latinoamérica, que suponen el planteamiento de una perspectiva crítica y radical al occidentalismo. Reescribiendo así la historia desde el pensamiento de sí mismos como pueblo, bajo la relativización de los enfoques eurocentristas.

Otro punto clave del artículo estará relacionado con la identidad territorial alimentaria, pues es interesante observar cómo, a pesar de la colonia, en ambas naciones aún se conservan profundas raíces de los hábitos, las técnicas, y los productos que conformaban la base de la alimentación de los pueblos nativos antes de la llegada de los colonos. Desde el punto de vista cultural, India tiene la fortuna de conservar gran parte de su identidad precolonial en la mayoría de aspectos de la vida cotidiana, como el lenguaje, la estética, las religiones, la arquitectura, la música y la cosmovisión; Colombia, por su parte, ha tenido quinientos años de intercambios, negaciones y

afirmaciones, que resulta sorprendente la resistencia cultural de sus ciento dos pueblos indígenas más las identidades afro y Romaní que constituyen una diferencia étnica importante en el país.

Jharkhand es un estado en la región de India del este. Al estar bañada por la bahía de bengala y bordeada por el majestuoso manglar de Sunderbans, tiene algunas características muy similares a las de la región del medio Putumayo al sur de Colombia. En ambos lugares el pescado es parte fundamental de la dieta así como el uso de las especias que crecen localmente y las hojas que se pueden utilizar como parte de los procesos de cocción y servicio de los alimentos. Son muchas las conexiones en estas geografías del trópico que bien vale la pena explorar para una vez más afirmar la potencia de los saberes que emergen de la diferencia étnica para la garantía de un **buen vivir** para todos

Resumo

As colonialidades se evidenciam de forma paralela em todas as latitudes onde o império estendeu sua ordem as histórias da América Latina, Ásia e África foram subordinadas a uma estrutura de pensamento que sustenta a dominação e a expansão colonial. Racismo e universalismo, como conceitos, definiram uma ordem mundial, com clara vantagem para um setor que privilegiou sua versão da história até o presente. No entanto, nos interstícios da colonialidade

do ser, do saber, do conhecimento, da natureza, e o saber tradicional, como aquele cozido na cozinha, hoje subverte essa ordem colonial e emerge reivindicando o lugar principal que sempre teve.

Este lugar de resistência permite ver que a modernidade não apagou todas as identidades que pretendia homogeneizar. E talvez nesse conhecimento que sobrevive, o termo **transmodernidade** se pode resgatar, proposto por Enrique Dussel, para superar a ideia do absoluto nos efeitos estruturais da modernidade, percebendo que é necessária uma reconceitualização dessa modernidade, para incluir no análise, histórias e grupos que foram excluídos da suposta dominação ocidental e que resistem com suas próprias histórias e suas próprias lutas.

É por isso que o artigo se propõe a desenvolver um **diálogo intercultural** em torno da alimentação, para encontrar e extrapolar as influências e resistências à colônia; as coincidências e diferenças; os sentimentos, pensamentos, expectativas e contribuições que possam surgir entre duas cozinheiras tradicionais que dedicaram suas vidas à transformação da comida. Uma de las localizada em Mocoa, Putumayo no sul do nosso país e a outra em Dhanbad, no estado de Jharkhand na Índia. Permitindo que elas compartilhem mutuamente sabores e saberes do seu trabalho, por meio da pedagogia e metodologias de

design, entendendo as características da **transmodernidade** a partir das experiências dessas cozinheiras como indivíduos que vivem em territórios que foram colonizados em algum momento, e reconhecendo a coexistência de fatores que impactaram a preservação da identidade alimentar ancestral.

Este artigo indagará sobre as percepções que as cozinheiras têm de si e de seus pares, e permitirá diálogos em torno da sua profissão e do seu território. Além disso, como parte do exercício de redação, serão fornecidos meios para que possam comunicar e compartilhar ingredientes e temperos utilizados nas suas preparações. Espera-se que, ao facilitar o diálogo entre essas duas mulheres, seja alcançada não apenas a geração de conscientização sobre a importância da preservação da identidade alimentar, mas também as ações que estão sendo realizadas e que futuramente serão realizadas para preservar e promover essa identidade.

Esse diálogo intercultural mostrará que, apesar da grande distância física e cultural, a Índia é um país que possui grandes semelhanças com o território colombiano. Além disso, será uma oportunidade para colocar os estudos subalternos, desenvolvidos na Índia, em diálogo com os estudos decoloniais na América Latina, que supõem a aproximação da uma perspectiva crítica e radical ao ocidentalismo.

Reescrevendo assim a história a partir do pensamento de si mesmo como povo, sob a relativização de abordagens eurocêntricas.

Outro ponto-chave do artigo estará relacionado à identidade territorial alimentar, pois é interessante observar como, apesar da colônia, as raízes profundas dos hábitos, técnicas e produtos que constituíram a base da alimentação ainda são preservadas em ambas as nações dos povos nativos antes da chegada dos colonos. Culturalmente, a Índia tem a sorte de manter muito da sua identidade pré-colonial na maioria dos aspectos da vida cotidiana, incluindo linguagem, estética, religiões, arquitetura, música e visão de mundo; A Colômbia, por sua vez, teve quinhentos anos de trocas, negações e afirmações, o que surpreende a resistência cultural de seus cento e dois povos indígenas mais as identidades afro e cigana que constituem uma importante diferença étnica no país.

Jharkhand é uma região tropical que, sendo banhada pela Baía de Bengala e margeada pelo majestoso manguezal Sunderbans, tem algumas características muito semelhantes às da região do médio Putumayo, no sul da Colômbia. Em ambos os lugares, o peixe é parte fundamental da dieta, assim como o uso de temperos e folhas cultivados localmente, que podem ser utilizados como parte dos processos de cozimento e de servir. Há muitas conexões nessas geografias

tropicais que vale a pena explorar para afirmar mais uma vez o poder do conhecimento que emerge da diferença étnica para garantir uma **vida boa** para todos.

Abstract

The colonialities are evidenced in a parallel way in all the latitudes where the empire has extended its order, the histories of Latin America, Asia and Africa have been subordinated to a structure of thought that supports domination and colonial expansion. Racism and universalism, as concepts, defined a world order, with a clear advantage for a sector that privileged its version of history up to the present. However, in the interstices of the coloniality of being, knowledge and nature, such as that cooked in the kitchen, such colonial order is subverted today and the traditional knowledge emerges reclaiming the main place it always had.

This place of resistance allows us to see that modernity did not erase all the identities that it intended to homogenize. And perhaps in this knowledge that survives, the term **transmodernity** -proposed by Enrique Dussel- can be rescued, to overcome the idea of the absolute in the structural effects of modernity, realizing that a reconceptualization of said modernity is necessary, to include in the analyses, stories and groups that have been excluded in the alleged Western domination, and that resist

with their own stories and their own struggles.

This is why the article proposes to develop an **intercultural dialogue** around food, to find and extrapolate the influences and resistances to the colony; the coincidences and differences; the feelings, thoughts, expectations and contributions that may arise between two traditional cooks who have dedicated their lives to the transformation of food. One of them located in Mocoa, Putumayo in southern Colombia and the other in Dhanbad, in the state of Jharkhand in India. Allowing them to mutually share flavors and knowledge in their work, through pedagogy and design methodologies, understanding the features of **transmodernity** from the experiences of these cooks as individuals living in territories that were once colonized, This article will inquire about the perceptions that cooks have in respect to themselves and their counterparties, and will allow dialogues around their profession and their territory. In addition, as part of the writing exercise, the means will be provided so that they can communicate the knowledge about ingredients and spices used in their preparations. It is hoped that by facilitating the dialogue between these two women, not only the generation of awareness about the importance of preserving food identity will be achieved, but also the actions that have been carried out and can

be communicated and carried out in the future in order to preserve and promote such identity.

This intercultural dialogue will show that despite the great physical and cultural distance, India is a country that has great similarities with the Colombian territory. It will also be an opportunity to put into dialogue the subaltern studies, developed in India, along with the decolonial studies, developed in Latin America, which suppose the approach of a critical and radical perspective to Westernism. Thus, rewriting history from the thought of themselves as a people, under the relativization of Eurocentric approaches.

Another key point of the article will be related to the food territorial identity, since it is interesting to observe how, despite the colony, deep roots of the habits, techniques, and products that formed the basis of the food of the native peoples before the arrival of the colonizers are still preserved in both nations. Culturally, India is fortunate to retain much of its pre-colonial identity in most aspects of daily life, including language, aesthetics, religions, architecture, music, and worldview; Colombia, for its part, has had five hundred years of exchanges, denials and affirmations, which is surprising cultural resistance of its one hundred and two indigenous communities plus Afro and Romani identities that constitute an important ethnic difference in the

country.

Ingredientes para Pervivir

Jharkhand is a state in the region of East India. Being bathed by the Bay of Bengal and bordered by the majestic Sundarbans mangrove swamp, it has some very similar characteristics to those of the mid-Putumayo region of southern Colombia. In both places fish is a fundamental part of the diet as well as the use of locally grown spices and leaves that can be used as part of the cooking and serving processes. There are many connections in these tropical geographies that are well worth exploring to once again affirm the power of the knowledge that emerges from ethnic difference to guarantee a *good life* for all.

Ingredientes para previvir

Es así, que entrevistamos a Doris Esperanza Chiquunque, quien nació en el Valle del Sibundoy y hace parte de la comunidad Kamëntsa del Putumayo, Colombia y a Nikki Tiwari del pueblo Jharkhandi, nació en Dhanbad, capital del carbón en India. Indagamos en esta entrevista sobre el ser de cada una de ellas en el territorio y en su comunidad; sobre los saberes ancestrales y la manera en la que estos se pasan de generación en generación, sobre los ingredientes que aún se mantienen y las transformaciones en las cocinas tradicionales para entender que pervivir, significa cuidado y

responsabilidad con la tradición que se lleva adentro.

En las preguntas realizadas sobre la colonialidad del SER, indagamos sobre los territorios diversos a los que pertenecen las mujeres de dos latitudes diferentes e indagamos sobre aquellas metáforas que nos llevan a las geografías del recuerdo. Por una parte está Doris, quien proviene del alto Putumayo, nació en el municipio de Sibundoy y trabaja en ASOMI, la chagra de la vida, un emprendimiento y lugar de encuentro de mujeres indígenas en el sur del país, lleno de sabiduría femenina alrededor del conocimiento ancestral que las mamitas, como se les dice a las mayores, comparten en todos sus encuentros.

Precisamente en este trasegar de invitadas a este lugar sagrado, es donde Doris ha aprendido acerca de los platos tradicionales de cada etnia, que varían en sus ingredientes, por ejemplo nos mencionó como unas mujeres de la comunidad Inga de Yurayaco, le enseñaron a preparar la carne de caza, carne de animales de monte como la guruga, que se cocinaba tradicionalmente y que incluso para brindarle a los invitados, se le ponía picante para probar el respeto del visitante a las tradiciones de la comunidad. La comunidad Kamëntsa, a la que pertenece Doris también brinda una prueba con comida abundante a los visitantes,

allí se sirve un plato de un litro aproximadamente, y sería una falta de respeto no recibirlo y comerlo, sería un rechazo a la comunidad, el aceptar esta muestra de hospitalidad demuestra que la persona no quiere aprovecharse. Tal como lo menciona Doris: *es así como nosotros nos sentimos contentos de que ellos estuvieran y están con nosotros bajo el respeto que le tienen a la comunidad.* Algo similar sucede al otro lado del mundo, en India, Nikki comenta que no se concibe dejar partir al invitado sin haberle ofrecido de comer y en copiosas cantidades, pues los huéspedes se consideran dioses que traen bendiciones al hogar con su presencia.

Para indagar un poco más en la memoria de las cocineras, preguntamos por el olor más antiguo que guardan en su memoria, para Doris es el de la sopa de maíz que aprendió a cocinar desde muy joven, una sopa de maíz cocinada con leña, este olor que recuerda desde niña, es un olor que se va complejizando cuando a medida que empieza hervir el líquido, se anticipa un gran plato, porque para ella el primer hervor del maíz y las coles, le hacía sentir lo que iba a ser esa sopa al momento de servirse. Para Nikki, es el sabor que se puede encontrar en el 90% de la comida y viene de la combinación de la pasta de ajo con jengibre y las especias básicas indias. Sea comida vegetariana o no vegetariana, sea muy

picante o suave, siempre se utiliza esta combinación. Contiene ajo, jengibre, comino, semillas de cilantro en polvo, pimienta, chile en polvo y *garam masala* que es una combinación de 4 o 5 especias. *Garam* quiere decir en hindi “caliente”. Se llama así porque eleva la temperatura corporal y durante el invierno se utiliza en mayor cantidad para compensar el frío. Este aroma no se encuentra en otras partes del mundo, es muy específico de India y es omnipresente en todas las casas.

Por otra parte las resistencias a la colonialidad del SABER, preguntamos sobre la manera en la que se transmiten los conocimientos y las tradiciones en la cocina, identificando las percepciones alrededor del acto de cocinar y las vías por las cuales continúa la transmisión de estos saberes.

Para Nikki, al igual que Doris, el aprendizaje vino de la observación y asistencia en las labores de preparación por parte de su madre y su abuela desde su niñez. Sin embargo, en la actualidad, también incorpora en su repertorio algunas recetas que encuentra en internet o en revistas, que aunque no hacen parte de los platos más tradicionales, están localizadas de acuerdo a los gustos de su familia. De esa niñez frente a los fogones, recuerda la cocina de su abuela, hecha completamente de barro, en la que había que moderar la cantidad de leña para controlar la

temperatura de cocción. También, el aroma que ésta junto con las ollas de barro proporcionaban a los alimentos, así como las especias que, recién molidas en la piedra de moler, harían parte de sus preparaciones.

En la actualidad, con el desarrollo de nuevos materiales y dispositivos para cocinar (como los electrodomésticos), los utensilios empleados son diferentes a los de antaño y aunque esto pueda cambiar en cierto modo el sabor, en esencia las recetas y procedimientos siguen intactos, y cuando el tiempo o las circunstancias lo permiten, se prefiere el uso de las tecnologías ancestrales (cocción con leña, utensilios de barro o piedras de moler). Siempre se prefieren por encima de cualquier preparación o ingrediente que venga del extranjero y si de adoptar o innovar se trata, se le hacen las modificaciones necesarias a los platos para adaptarlos al gusto local, extendiendo la forma de condimentar tradicional (los salteados a base de pasta de ajo y jengibre, terminados con *Garam Masala*) e igualando los niveles de picante a los que ya están acostumbrados. En cuanto a los ingredientes, algunos productos como la papa, el tomate y los chiles fueron traídos por los colonizadores y ya son parte fundamental de las cocinas tradicionales.

Lo que más disfruta cocinar son las *pakorás* (croquetas de masa de trigo y otros ingredientes) y las *samosas* (una especie de empanadas con relleno de

papa y especias). En su comunidad existe la creencia de que durante los monzones los alimentos estofados y frescos propician los gérmenes, por lo cual se prefiere el consumo de alimentos fritos que son menos perecederos. Para Nikki, lo más difícil de preparar es la patata de Telinga (*Amorphophallus paeoniifolius*) la cual, por su textura, es llamada pata de elefante. Es típica de los estados de Bihar y Jharkhand. Como se da bajo la tierra, primero se debe limpiar muy bien. Al cortarla, hay que tener cuidado de no tocarla con las manos directamente porque es urticante. Así que se debe ser muy precavido y utilizar guantes o alguna protección. Al cocinarla se debe agregar algo ácido como el tamarindo para quitarle lo irritante. Los ingredientes son muy parecidos a los del curry campesino de pollo. Cuando los que son vegetarianos tienen algún antojo de comer no vegetariano, comen este alimento. El estofado de este alimento hace que quede con un sabor y una apariencia como si fuera carne.

Para Doris la manera de aprender fue empezando a prender el fuego de leña, y con tareas como recoger las coles antes de las seis de la mañana, dejarlas en agua para que se les quite el sabor amargo, y poder preparar la sopa tradicional, en esta preparación ella aprendió que las coles se cortan con la mano y cuando empieza a hervir el agua, se lava el maíz y se añade junto a los frijoles tranca, que no tienen

químicos, luego la cuna o yota y la gallina de campo. Esta sopa la siguió cocinando para las cuadrillas o grupos de trabajo que se organizaban para adelantar trabajos de construcción, siembra y otros que requieren la fuerza de lo colectivo.

Dos sopas que aún se conservan, son también mencionadas por Doris, el *Mote*, preparado con la ceniza de árboles aromáticos, se hierve en una olla usada, y luego se añade el maíz y se deja hervir para desprender la cáscara, este maíz se lava en un canasto tradicional, hasta que quede pelado, eso se realiza para quitar el sabor a ceniza y cada tres horas se cambia el agua. Todo se realiza dos días antes. Al cocinar se prepara una sopa con gallina de finca que termina de darle sabor. La sopa de *Sangón* con pato o gallina de finca, sopa de maíz tostado, tostar el maíz entre dos y tres horas sin descuidar la tostión para que quede en un punto dorado, luego se muele, verduras, frijol, coles, y sazón con cebollas y hierbas.

A pesar de esta gran variedad de ingredientes y de preparaciones, Doris menciona dos sopas que se están perdiendo en el Putumayo, estas son la *sopa de Bore*, un tubérculo utilizado en el sur del país, del cual se toma el cogollo más tierno y se cocina con el tallo de la palma, y carne de oveja, y la *sopa de calabaza tierna* (locro) cocinada con calabazas de un kilo y choclo para espesar, también se ha

ido perdiendo porque los climas y suelos ya no son iguales para mantener los ingredientes tradicionales y las cosechas se hacen más escasas. Ñame, cuna, entre otros ingredientes han ido perdiendo la semilla, dentro de las dinámicas de las transformaciones abruptas de la naturaleza.

Precisamente para abordar la colonialidad en la NATURALEZA indagamos sobre los cambios y transformaciones en las formas de preparar los alimentos y en los ingredientes y consecución de los mismos. Es importante destacar que la mayoría de ingredientes solían venir de las huertas familiares o locales. En la comunidad Kamēntsa se procura el cultivo de cimarrón, cebollina, ajo silvestre utilizando abono orgánico producto del compostaje. Tradicionalmente los ingredientes vienen de lo que provea la *chagra*. Sin embargo, con los procesos coloniales y por razones prácticas se ha ido adoptando el arroz y algunos alimentos pre-procesados como la pasta, los enlatados y los chorizos, que ya hacen parte habitual de las preparaciones. En la comunidad Jharkhandi se considera que las preparaciones tradicionales son las mejores. En cuanto a las técnicas, las cocineras tradicionales coinciden en el uso de la leña como fuente de calor y de aroma para la cocción. Como baluartes inherentes a la resistencia de las tradiciones frente a la colonialidad, se evidenciaron algunos elementos comunes a ambas

culturas. En primer lugar tenemos la construcción de comunidad, la cual gira en torno al alimento, desde su cultivo, hasta su consumo; de una parte están las cuadrillas en las comunidades indígenas y campesinas en Colombia y de otra parte está el cultivo propio y el trueque de alimentos en las comunidades étnicas que habitan las zonas rurales de India. En segundo lugar, el aprovechamiento del producto local contribuye a la preservación de las tradiciones, el medio ambiente, la identidad territorial y la simbiosis con el ecosistema. Coincidentalmente, y por tratarse de regiones tropicales y subtropicales, el empleo de las hojas de plátano como soporte o envoltorio para cocer los alimentos es común en ambos territorios, así como las preparaciones con los tubérculos y las hojas de la papa china/bore (distintas especies de Colocasia).

Es interesante darse cuenta de que a pesar de las grandes distancias físicas y culturales en ambas comunidades, la estrecha relación entre el respeto y el orgullo por las tradiciones y la construcción de lazos familiares y comunitarios con el alimento como medio fundamental de interacción, han sido la vía principal para que, no obstante las afectaciones que trae consigo la colonialidad y la globalización, la identidad territorial y cultural hayan logrado trascender, evidenciando incluso fenómenos de fagocitación en los

que productos o técnicas foráneos han empezado a hacer parte de las tradiciones, sin cambiar la esencia de estas tradiciones gastronómicas. Es innegable la interdependencia que existe entre el hombre y toda la vida a su alrededor. No es posible diseñar un futuro en el que el respeto por la vida y los ecosistemas haga parte de la conexión con el entorno y con nosotros mismos como individuos, si en el presente no se estimula el desarrollo y permanencia de los sistemas ecoalimentarios sostenibles

y la alimentación consciente como acciones individuales y colectivas para continuar garantizando la resistencia de las tradiciones y la identidad cultural frente a los fenómenos modernos uniformizadores y perjudiciales para la pervivencia y preservación de la vida.



Figura 1. Cocineras tradicionales. De izquierda a derecha: Doris Esperanza Chiquinque y Nikki Tiwari.



Figura 2. Cocina en ASOMI, La chagra de la vida. Mocoa, Putumayo



Figura 3. Territorios. Mocoa, Putumayo



Figura 4. El Alto Putumayo, municipio de Santiago, Valle de Sibundoy, Putumayo



Figura 5. Manglar de Sundarbans en la bahía de Bengala en la India del Este.

Referencias

- Restrepo, E., & Rojas, A. (2010). *Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos*. Popayán, Colombia: Editorial Universidad del Cauca
- Dussel, E. (2004) *Transmodernidad e Interculturalidad (Interpretación desde la Filosofía de la Liberación)*. En: Raúl Fornet-Betancourt, *Crítica Intercultural de la Filosofía Latinoamericana Actual*, Editorial Trotta, Madrid, pp. 123-160. https://enriquedussel.com/txt/Textos_Articulos/347.2004_espa.pdf
- Forero, E. (2020) *Producción de la sopa Bishana de la Región del Amazonas incluyendo (Putumayo), como identidad gastronómica bajo la tendencia al NO desperdicio de los alimentos*. [Tesis de grado, Fundación Universitaria los Libertadores]. https://repository.libertadores.edu.co/bitstream/handle/11371/3101/Forero_Erika_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Leyton A. (2014) *Descripción cuali-cuantitativa de los platos tradicionales del municipio de sibundoy-putumayo* [Trabajo de grado, Pontificia Universidad Javeriana]. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/16064/LeytonNarvaezLizethAndrea2014.pdf?sequence=1>
- Delgado A. & Salazar E., *La cuna o barbacuano, una planta alimenticia autóctona en vía de extinción*. [Investigación, Club de ciencias “amigos del ambiente”, Institución educativa Fray Bartolomé de Igualada].
- <https://es.slideshare.net/ondasput/amigos-del-ambiente-la-cuna-o-barbacuano-una-planta-alimenticia-autctona-en-va-de-extincin>



Revista
Latinoamericana
de Food Design

Año 2022
Número 3