

**ESTRATEGIAS PARA LA PRESERVACIÓN DE LA CULTURA
ALIMENTARIA**

**Prácticas para entender el alimento desde la semilla, la siembra, el cultivo y su
preparación en la cocina.**

Presentado por:

ANA MARÍA ORTIZ HERNÁNDEZ

Instituto Departamental de Bellas Artes

Facultad de Artes Visuales y Aplicadas

Departamento de Artes Plásticas

Cali 2021

**ESTRATEGIAS PARA LA PRESERVACIÓN DE LA CULTURA
ALIMENTARIA**

**Prácticas para entender el alimento desde la semilla, la siembra, el cultivo y su
preparación en la cocina.**

Trabajo de grado para optar por el título de: maestra en Artes Plásticas

Presentado por:

ANA MARÍA ORTIZ HERNÁNDEZ

Asesorado por:

JIMENA MARÍA ANDRADE FORERO

Instituto Departamental de Bellas Artes

Facultad de Artes Visuales y Aplicadas

Departamento de Artes Plásticas

Cali 2021

Índice

Índice	3
Introducción	5
Cartografía	8
Tejiendo Soberanía Alimentaria	13
Mapeo, horizontes de utopía	16
Qué son las huertas	16
Qué es el pancoger	18
Por qué las huertas se establecen como medios de resistencia	21
Herramientas de preservación	25
Construcción de lo colectivo “acompañar no es suplantar”	28
<i>1er encuentro</i>	28
<i>2do encuentro</i>	30
<i>3er encuentro</i>	31
<i>4to encuentro</i>	32
<i>5to encuentro</i>	34
<i>6to encuentro</i>	35
<i>7mo encuentro</i>	36
<i>Visita a las huertas urbanas, Terracita y Ayni por el colectivo Somos Huerta</i>	41
Círculos de cuidados	43
<i>Minga de siembra</i>	43
Cocina desde la siembra	49
Recetario	50
Champús	50
Chocolate en guarapo	52
Pesto de la huerta	54
Cazuela de frijoles capio	55
La identidad también es memoria	57
Arte como adjetivo	61
Cambiar el mundo sin tomar el poder	63
<i>Siembra de tomates y albahacas</i>	64

<i>La semilla: un archivo vivo</i>	67
<i>Ciclo de cortos</i>	70
<i>Saberes gastronómicos y soberanía alimentaria</i>	71
<i>Mobiliario</i>	74
<i>Conclusiones participantes</i>	76
Anexos	78
<i>Reconocer las plantas</i>	78
<i>Compartiendo saberes gastronómicos</i>	79
<i>La práctica en la huerta y la práctica estética</i>	86
<i>El antejardín de Bellas Artes y el espacio público-privado</i>	89
<i>Conferencia performativa: Huerta Ambulante</i>	91
<i>Fragmento de la historia de la caña de azúcar</i>	93
<i>Alfaguara</i>	94
Referencias	95

Introducción

El inicio de este proyecto surge desde la necesidad de aprender a cuidar, desde el crecimiento de las plantas y la cosecha de sus frutos, hasta la preparación de los alimentos, y cómo ello me significa en conexión con el mundo.

Dado que el alimento se reconoce como elemento primario que brinda sustento para la vida, y se considera como una herramienta que compone la vida digna desde lo social, lo económico y lo emocional. Se convierte en un factor importante, a la historia y los procesos demográficos de las ciudades colombianas, en donde el desplazamiento del campo, por violencia física, o económica, ha facultado el hacinamiento en las ciudades, creando nuevos círculos de violencia estructural.

Por tanto, el interés de crear este proyecto, surge desde preguntas sobre el habitar, y el arraigo por un territorio, por medio del paisaje y lo que allí crece, y además, es sustento de vida; por lo anterior, plantear espacios de participación ciudadana, con énfasis en la siembra a pequeña escala de plantas comestibles, adquiere valor. Buscando proyectar en las comunidades que están alrededor de las huertas urbanas (en este caso, la huerta Libertad en la esquina del Instituto Departamental de Bellas Artes), un sentido de apropiación de este espacio por medio de la reflexión de la siembra y la alimentación, mediando justamente la siembra y la alimentación, alrededor de un dispositivo, hecho para (sembrar, comer y compartir).

El dispositivo se conforma por: una práctica, en la cual se expone una huerta dentro de una mesa, junto a un fogón, que se dispone como un espacio para aprender nociones básicas de la siembra y el origen e historia de las plantas de alimento y sus recetas, que por el territorio geográfico nos son comunes. Acompañada de elementos gráficos y textuales, como la impresión sobre la mesa de las conversaciones de un club de lectura en la huerta, recetarios que surgieron de los mismos encuentros del club de lectura con ilustraciones botánicas en grabado, citas de los textos leídos durante las jornadas impresos en serigrafía sobre hojas de bijao, y que sirvieron de plato soporte para lo que en la mesa se preparaba, y una cartografía del recorrido geográfico de la investigación en donde se recogían experiencias de arraigo, gastronomía y huertas.

Este proyecto, que se desarrolla a lo largo de mi carrera, se caracteriza por el interés de la participación del público, como activador de los objetos del arte, buscando crear escenarios que motiven la participación, potenciando nuevas dimensiones de las prácticas del arte y dando posibilidad, a conocimientos cinestésicos de experiencias estéticas significativas, en donde la interacción, con los objetos de la instalación, se convierten en un modelo metodológico de activación de procesos de significación intersubjetivos.

Cabe resaltar que, a lo largo de estos últimos dos años, me he dedicado al reconocimiento de los espacios y las formas que permite la siembra, los huertos urbanos, los saberes gastronómicos, la agroecología, y por ende la soberanía alimentaria. Realizando un sondeo de aproximadamente 17 huertas y las personas que participan, o participaron en ellas, en la ciudad de Cali y sus alrededores. Este proyecto, abarca de diferentes maneras y profundidad, las últimas cuatro huertas con las que interactué este año, además de un colectivo de mujeres¹, que fueron determinantes para la realización de este trabajo de grado.

De la misma manera, la producción plástica de estos años, me permite marcar unos antecedentes, en los que las plantas, la alimentación, la información y lo colaborativo o la participación, se encuentran presentes. Suscitado por la pandemia y marcado por el 21N del 2019, surgen las propuestas: *Se sigue preparando*² e *Historias de protestas plantas y cacerolas*³, en las que se propone intercambiar con conocidos participantes de las protestas, las cacerolas que utilizaron, a cambio de plantas de huerta que hice germinar durante el confinamiento. Estas, se reconfiguraron como semilleros, dispuestos sobre pilas de ladrillos, con la disposición de un fogón. Por otro lado, la forma en la que se registraron estos intercambios y sus reflexiones en torno a el panorama socio-económico y emocional de la pandemia y la siembra, fue por medio de la recopilación de frases, textos, y mapas, publicados en un fanzine de doce páginas.

Posterior a ello, se propuso la acción e instalación: *Se cambian ollas viejas por plantas de huerta*⁴, la cual constó de la realización de una huerta casera en ollas, en un balcón. Ella crecía por medio del intercambio de ollas viejas por plantas de huerta, enunciado en un gran letrero en la fachada de la casa. Este proceso culminó con la invitación a un almuerzo, de carácter enteramente vegetal, preparado con los mismos productos que se podían conseguir entre la siembra de la huerta en ollas. Como testimonio de la acción, surge un corto recetario ilustrado llamado *Recetario de mi huerta*⁵. Para finalizar, días después, repartí entre vecinos y asistentes, semillas en sobres, junto con una

¹ Un grupo de mujeres que se conforma a partir del proceso del proyecto “Acción Mujeres” de la Fundación Tejiendo Abya Yala, proceso en torno a la Soberanía Alimentaria, la autogestión y el Pancoger, y da origen al colectivo *Pipilongo Cununo y Cimarrón*; son 10 mujeres afrodescendientes, madres cabeza de familia y se definen así: “Somos un grupo de Mujeres Afro del corregimiento de Quinamayó, Valle del Cauca. El pancoger es nuestra opción de resistencia, la soberanía alimentaria es nuestra garantía de autonomía y la autogestión es la posibilidad para una economía a escala humana.” .

² Para ver el registro de esta obra se puede ingresar a: <https://www.instagram.com/p/CC79YLWDC5n/>

³ Para ver el registro de este fanzine se puede ingresar a: https://issuu.com/anaortiz910/docs/historias_de_protestas_plantas_y_cacerolas.

⁴ Para ver el registro de esta obra se puede ingresar a: https://www.instagram.com/p/CC9A_n9jui5/

⁵ Para ver el registro de este documento se puede ingresar a: https://issuu.com/anaortiz910/docs/recetario_de_mi_huerta

pequeña reflexión sobre la siembra, las plantas y el habitar, en torno a la pandemia, llamado *Habitar*⁶.

Finalizando el 2020, me dediqué a estructurar mi huerta, y aprender técnicamente sobre ello, y en el 2021, decidí expandir los horizontes hacia el espacio público, reconociendo las huertas mencionadas anteriormente a todo lo ancho de la ciudad, en orden cronológico, recorriendo barrios como: Colseguros, El Pondaje, San Antonio, Mojica, El limonar, y Mariano Ramos, y a las afueras, en las veredas Cascajal en la zona plana y la Leonera, en la zona montañosa. Todos ellos tenían las características de ser cultivos a pequeña escala, de enfoque agroecológico para la producción de alimentos. No todas correspondían a espacios colectivos o colaborativos, pues habían huertas personales, pero la base de colaboración para comercializar productos, el compartir la cosecha, o el mantenimiento de la huerta, incluían la participación entre una red de huerterxs y conocidxs.

⁶ Para ver el registro de este documento se puede ingresar a: <https://issuu.com/anaortiz910/docs/habitar>

Cartografía

“Quién habita el territorio, es quién lo conoce”

Helena Andrade, 1997

Uno de los elementos fundamentales a la hora de hablar de una huerta es la tierra. Y la tierra correspondiente al lugar en el que se encuentre, es mediada por sus condiciones climáticas, las cuales dan pie al crecimiento de determinadas plantas. Esto, da principio a las caracterizaciones culturales de la comunidad que habite dicha tierra, entre ellas, las plantas de alimento y sus preparaciones. Por tal motivo, ser conscientes de la tierra que se habita y sus interrelaciones socio-ambientales es reconocer la construcción del territorio.

Según lo anterior, las palabras de Andrade ponen en juego lo que usualmente para la academia, para la economía y las ciencias, significa el territorio. Lo que me hace considerar la importancia de explicar porque es significativo este segmento desde una mirada para la metodología de este trabajo, desde la pregunta ¿Qué significa hablar de territorio, y por qué desde la cartografía? Ya que, a partir del hecho de reconocer y visitar diferentes huertas en diferentes zonas de la ciudad de Cali durante la contingencia sanitaria por pandemia, surgieron cuestionamientos con respecto al sentido de identidad, participación y pertenencia por aquel espacio.

Si bien, el territorio se puede considerar como un espacio delimitado con fines y propósitos del cual se puede ejercer derecho, en palabras tecnocráticas, se puede describir como “un espacio político-administrativo identificado por límites o fronteras, dominado y gestionado por una entidad que tiene legitimidad de ese mismo control” (Beuf & Rincón, 2017). El cual, es necesario reconocer para su uso y que se puede llevar a cabo por medio de la cartografía. Por tanto, he denominado a la cartografía como aquel mapeo sobre el territorio. Como su medición estratégica de lo que se puede encontrar dentro del espacio de tierra delimitado y de aquellas características funcionales que le componen y que pueden ser de provecho para quienes tienen legitimidad sobre él.

Según dicha definición tecnocrática se puede inferir que el territorio no se concreta de la misma manera que el espacio, y para ello cabe mencionar las palabras de Alicia Lindón en las que considera que el espacio se constituye como un tejido más o menos denso de redes con aspectos objetivos y subjetivos, comentando que, “El espacio constituye un referente, un lugar como conjunto tópico (toponímico y topográfico), que es dotado de sentido por los sujetos y al mismo tiempo les otorga sentido a los mismos actores.” (Lindón, 2004) Por otro lado, citando a Lefebvre, entre sus aspectos se puede asumir la consideración del espacio en el que “Subjetivamente es el entorno de un individuo y de un grupo, es el horizonte dentro del cual se sitúan y viven los individuos” (Lefebvre, 1961:233).

De tal manera, el territorio, no puede, ni debe ser visto sin las personas que los habitan, puesto que aquel lugar de territorio se puede denominar como un “espacio apropiado”. Y aunque cabe considerar que el significado de apropiación varía mucho, es importante tener en cuenta que, desde la mirada modernista de occidente, el caso de la colonización del Abya Yala se desarrolla a partir del mito de las “tierras vírgenes” (Peck, 2021). El cuál plantea que un área de tierra es virgen, mientras que la misma y su comunidad de vida están libres del hombre. Y que, por tanto, su ‘descubrimiento’ y posterior conquista, se determina como una forma de apropiación que programa la propiedad privada, de una manera político-económica, en la cual las personas que vivían anteriormente a la conquista no son consideradas dentro del sistema del hombre y en la cual, los conflictos territoriales se desencadenan desde su intrínseca relación con la “noción de poder” (Beuf & Rincón, 2017).

La apropiación se puede ver desde otras miradas de colectivización, en donde son las personas que lo habitan, quienes lo construyen desde una red simbólica de existencias y acontecimientos. Una apropiación de identidad que permite la enunciación desde la historia, la memoria y los afectos, en correspondencia al entorno que le rodea. Este, al que desde las prácticas contemporáneas de la geografía se le denomina como ‘espacio vivido, tiene una estrecha figura con el ‘espacio social’, el cual se establece desde los complejos del entorno, entendidos desde la biosfera y las relaciones sociales y espaciales que se entrecruzan en su proceso (Beuf & Rincón, 2017). Por tanto, se puede considerar el territorio como aquel espacio en el que se tejen múltiples relaciones. Un lugar que se complejiza por sus tensiones desde su construcción como espacio de dimensiones tiempo-espaciales, bio esféricas y simbólicas, que se cimientan desde lo vivido, y que se autoproclama desde la existencia, pues *‘el territorio, es de donde yo soy’*.

Bajo tal enunciado, *quien habita el territorio, es quién en verdad lo conoce*. Pues son sus vivencias en él a lo largo del tiempo, lo que han hecho parte de la construcción de su significancia, y que permite su valoración como lugar de enunciación.

Ahora bien, en dicha geografía contemporánea se pueden encontrar nuevas consideraciones con respecto a la cartografía. Las que se conocen como: ‘cartografía participativa’, ‘cartografía crítica’ o ‘cartografía social’. En la cual se toma a consideración las relaciones internas que se establecen dentro de los límites del territorio. Y afortunadamente, algunas formas de estas novedosas lecturas con respecto a la construcción de espacios, se pueden rastrear en la historia del arte, desde las ‘derivadas’, pronunciado por la Internacional Situacionista, y esclarecido en la Teoría de la deriva de Guy Debord (1958), en donde se hace mención al reconocimiento de la naturaleza psicogeográfica y a la afirmación de un comportamiento lúdico-constructivo frente al reconocimiento de un territorio. También, se puede considerar desde las prácticas del arte de finales de siglo XX, como lo menciona la artista Lucy Lippard, que una revisión minuciosa del lugar es

indispensable para la investigación de la cultura, pues esta y el lugar, son hechos inseparables (Lippard, 2001).

Por ejemplo, se toma a consideración la acción realizada y luego documentada, por La Agencia, “Escuela de garaje. Vol. Intemperie”. En la cual propone a sus participantes una escuela a la intemperie, en una acción de cartografía afectiva, en la que no se debe ingresar a espacios privados o cerrados, desde el uso de un kit con objetos aleatorios. Ésta, aunque se plantea desde el reconocimiento de un espacio, se reconoce su carácter práctico en la realización de psicogeografías, desde el comportamiento lúdico-constructivo. Dando cuenta de la posibilidad de mapear los territorios desde las prácticas del arte, por medio de las relaciones que se establecen en los lugares, y las consideraciones personales y vivenciales de lo que significó para cada persona dicho espacio.

Por otro lado, cabe resaltar que, dentro de la cartografía social, la cual permite a quienes la realizan y quienes la reciben, encontrar una ubicación contextual que se traduce en un marco de relaciones socio-espaciales. Enfocándose en la caracterización del presente, para las posibles acciones a futuro y sus alcances individuales y colectivos. Y prioriza aquellas representaciones gráficas, como los mapas-imagen (Duarte, 2017), identificando la herramienta del mapa, como un concepto micro/macro visual, que no solo traza límites y medidas de posesión, sino que también permite ubicar el lugar en donde nos encontramos y hacia dónde podríamos ir (Lippard, 2001), pues su interés radica en la forma en la que se construye y se representa el espacio vivido por los individuos. Lo cual nos regresa a las palabras iniciales de Andrade, “*Quién habita el territorio, es quién lo conoce*”, para profundizar aún más con las de Paulo Freire “La tierra de la gente es su geografía, ecología, su topografía y biología. Ella, es tal como organizamos nuestra producción, hacemos nuestra historia y educación. Es nuestra cultura, la comida que comemos y su gusto al cual nos acostumbramos: La tierra de las personas implica luchar por sueños diferentes, a veces antagónicos, como los de sus clases sociales. Mi tierra no es, finalmente, solo una abstracción.” (Freire en (Duarte, 2017)). Para complejizar esa noción de territorio, más allá de los límites espaciales.

De esta manera, construyo una cartografía que tal vez se pueda entender desde los lazos que se pueden tejer para la práctica de una soberanía alimentaria. En donde se puede considerar un mapa afectivo de dónde surge esta inquietud por el paisaje y la alimentación, y desde el espacio de la huerta como lugar en el que se pueden tejer relaciones para una alimentación más sana y participativa con la vida.

En la *Ilustración 1*, se puede apreciar por las convenciones, una ruta trazada por las huertas y espacios de afecto para la noción de arraigo. En donde se identifican procesos culturales, gastronómicos y personales. Enunciando esa necesidad de cambiar las conformidades de los espacios y su ocupación, mediante operaciones que reemplacen las formas de habitarlos, en las que los individuos puedan identificarse, y la comunidad pueda

encontrarse. Los ejemplos de ello, son las *Tardes de oralidad y tapao* en la casa de la Mayora Elena Hinestroza. *La huerta Terracita* en el barrio José Holguín Garcés, liderada por el colectivo Terraza, vecina de una institución educativa de básica primaria. *La huerta Ayni*, mediada por el colectivo Raíces de Milpa, la cual se ha convertido en un punto de distensión para las fronteras sociales del sector. Y el grupo *Pipilongo, Cununo y Cimarrón* en Quinamayó, Jamundí, para la vinculación de los saberes de las huertas con procesos productivos. Por otro lado, no solo se encuentran los registros de construcción de territorio de estas personas, sino también, reflexiones propias de lo que para mí significa el territorio y cómo se organiza el arraigo. Desde mis propios lugares de enunciación, aplicando de esta manera, el análisis de una psicogeografía, traducida al lenguaje visual.

Esta cartografía expresa los cambios del paisaje que se exponen a raíz de las tensiones sociales en diferentes épocas de la misma región. Y cómo de esta práctica se pueden tejer lazos que construyen soberanía alimentaria.



Ilustración 1. Labrando el territorio, construyendo el paisaje: mapa de resistencia gastronómica y huertera. Mapa de espacios que incidieron en la investigación, durante el año 2022. Fuente de elaboración propia.

Por otro lado, en la *Ilustración 2* se puede apreciar el mapa de procedencia de los alimentos que se utilizaron en los encuentros huerteros en Bellas Artes. Pues una de las condiciones para quienes quisiéramos llevar a compartir alimento, en lo posible, era el de conocer su procedencia. Evitando así la compra en supermercados, de amplias cadenas de intermediarios, y producción masiva de los mismos, sorteando la posibilidad de reconocer el contexto del desplazamiento de dichos alimentos, y en qué lugares cercanos de la región podíamos encontrar actividad agrícola de baja intensidad. Y por supuesto, la creación de vínculos directos con lxs productorxs-vendorxs.



Ilustración 2. Reconocimiento del lugar de procedencia de los alimentos compartidos en Bellas Artes. Mapa de los lugares de procedencia de los alimentos que se utilizaron durante marzo a mayo, en los encuentros del club de lectura, para la creación del recetario. Fuente de elaboración propia.

Tejiendo Soberanía Alimentaria

Alimento y trabajo, alimento y comunidad, comunidad y trabajo, deberían ser siempre lo mismo. El trabajo no es la producción de un objeto cualquiera, es ese hacer en que se construyen los lazos sociales, las relaciones, la comunidad; el alimento, lejos de ser un producto, es un momento, una comunión con los otros.

María Buenaventura, *EL LEVANTE*, 2012

¿Qué es soberanía alimentaria? Empecemos por allí. Según La Vía Campesina, autoridad que desarrolló el término en un debate público en 1996, se establece como una alternativa a las políticas neoliberales de producción, definiéndose como el Derecho de los pueblos a determinar las políticas con las que desean asumir su alimentación y los procesos de producción de los mismos, en donde dichas prácticas valoren la autonomía de su sostenimiento y sus sociedades, con un enfoque ecológico, social, económico y cultural. (Arias, 2009)

Y que, en palabras más sencillas, puede ser entendida en la traducción de Javier Antonio Arbeláez, recopilado por www.interferencia-co.net, en la Finca Agroecológica La Isla, en Circasia, Quindío, en el 2016.

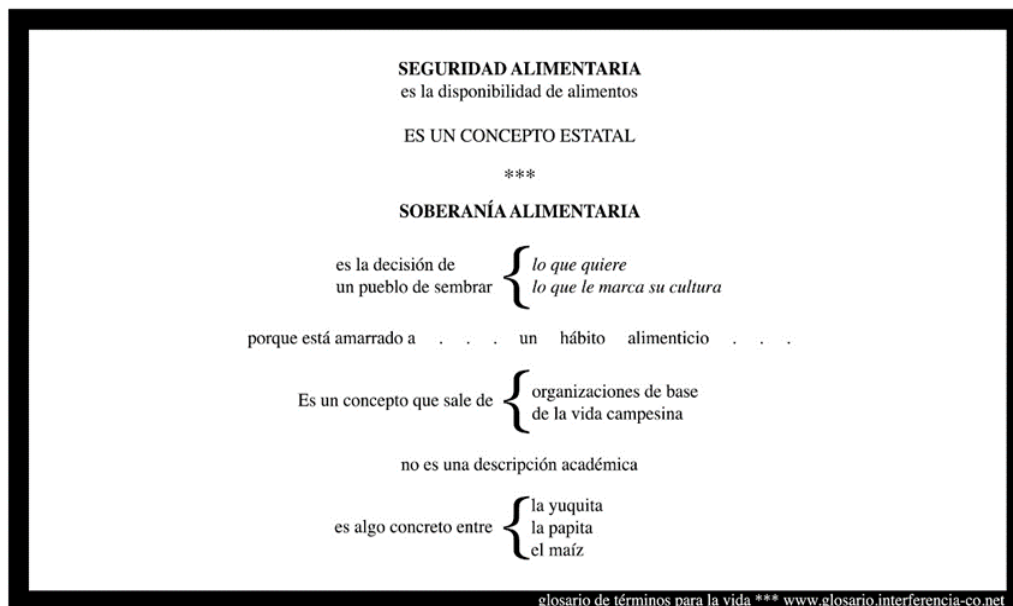


Ilustración 3. Definición de Soberanía Alimentaria, en *Glosario de términos para la vida*. Fuente: http://interferencia-co.net/glosario/glosario_soberania_tono.html

En donde la soberanía alimentaria se inicia diferenciándose de la seguridad alimentaria, puesto que esta segunda se manifiesta como las ‘disponibilidad’ de alimentos, que no necesariamente están mediados por los factores culturales que comprometen o

acompañan a la comunidad o la región que la consumen, hechos principales de su autonomía e identidad, además de ser un concepto estatal de acceso a la comida. Para ello, se puede traer a colación el ejemplo del ejercicio en la *Ilustración 2*, en la que se registra en un mapa la procedencia de los alimentos que se utilizaron para las preparaciones en los encuentros de la huerta de Bellas Artes, y así identificar las actividades agrícolas en zonas cercanas, de aquellos alimentos que nos eran típicos a nuestra identidad cultural e historia gastronómica, a diferencia del ‘corrientazo’⁷ de lentejas transgénicas importadas, de los almuerzos económicos de todos los días en las cafeterías cercanas.

La soberanía alimentaria que surge desde las organizaciones de base comunitaria y campesina, incluso internacionalmente como la de la ya mencionada, La Vía Campesina, es un concepto *concreto* entre ‘la papita, la yuquita y el maíz’. Alimentos que responden a enunciados culturales de las familias colombianas, en donde la soberanía se encuentra en la *decisión* de un pueblo de producir los alimentos que desee, o mejor dicho, de “sembrar lo que quiere, y lo que le marca su cultura.” (Interferencia, 2016)

Es importante considerar, que el término de la soberanía alimentaria se asocia con la justicia climática, la gobernanza, la solidaridad, la reforma agraria y la no competencia. La cual se considera como una forma de “empoderar a las personas para organizar sus sociedades” de tal manera que se reconsidere la visión neoliberal del mercado, buscando procurarle un papel secundario, diferente de las acciones económicas individuales y egoístas desde las que se traza. Y así mismo, reconocer “el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo”. En donde la ruta de consumo de estos alimentos de ‘la granja a la mesa’, se vea representada en sus productores, distribuidores y consumidores, y sean ellxs quienes cumplan un papel protagónico, promoviendo la producción local y la diversidad de especies, sin interferir los procesos culturales e identitarias de las comunidades, las cuáles son, garantías de autonomía. (Aguirre, 2019). De esta manera, con nuestro accionar en los encuentros del club de lectura, de pensar la búsqueda de alimentos los cuáles conociéramos su procedencia, y con la posibilidad de crear vínculos directos con lxs productorxs-vendedorxs, o desde el pancoger de la misma huerta en la que nos encontrábamos, reducíamos las distancias y el papel del mercado global para el compartir de alimentos más sanos con nosotrxs y con el mundo.

De tal manera que, a grandes rasgos, la soberanía alimentaria permita replantear a las sociedades su relación con los alimentos y sus decisiones con respecto a cómo, cuándo, y qué se cultiva en el marco de la multiculturalidad (Aguirre, 2019). Hecho que permite

⁷ Forma de llamar a un almuerzo de restaurante casero para todos los días. Este plato suele estar conformado por una sopa, una entremesa y un plato de seco, con arroz, leguminosas, ensalada y proteína animal.

comprender “la increíblemente compleja política de la naturaleza”, entendiendo esta, no como algo aparte a la humanidad, sino que siendo parte de ella. (Lippard, 2001).

Esto, da pie a relatar unos puntos particulares como: la autonomía, los procesos de producción, y las sociedades que sostienen, desde donde se puede encontrar una intrínseca relación entre las comunidades y las labores de trabajo que se ejercen para su autonomía. Lo cual se considera un reto, puesto qué:

En Colombia el desarrollo: se ha justificado mediante un modelo económico neoliberal. En particular, el modelo en Colombia para la agricultura -en relación con el sistema agroalimentario- se ha desarrollado en función de dos lineamientos de política: a) la ‘desagrarización’ de la economía nacional por la ‘liberalización’ de los mercados y la ‘reprimarización’ de la producción, y b) la ‘des-campesinización’ mediante la ‘proletarización’ del campesinado y el traslado de la fuerza de trabajo al sector servicios. Secretaria Distrital de Desarrollo Económico (citado por Aguirre, 2019)

Y en el caso del valle geográfico del Cauca, se puede comprobar cómo los monocultivos de la caña de azúcar, han ocupado el lugar de la soberanía, desde prácticas coloniales vigentes hasta hoy día⁸. En el que, para este trabajo en específico, se busca reconocer con los encuentros en la huerta, y las prácticas artísticas propuestas al espacio, cuáles son las experiencias ancestrales que confrontan a ese modelo colonial. Y que permiten plantear una resistencia desde la proyección de identidad de los individuos que habitan este territorio.

Tomo las palabras de María Buenaventura para hacer mención a estas experiencias. “Ante el discurso del hambre oponemos la pregunta de qué significa, de verdad, alimentarse, ante el discurso del desempleo preguntamos qué significa, de verdad, trabajar” como eje de partida para considerar a lo largo del proyecto y su incidencia, y pensar sobre la definición de la noción de hambre⁹ para imaginar nuevas formas de pensarnos en el mundo. Desde donde se dimensione la alimentación, como eje de dignidad del sujeto, y la honra del trabajo de quien tiene la posibilidad de sustentarse a sí mismo, gracias a la participación colectiva, y el ecosistema en el que se inscribe.

⁸ Reconociendo que la ciudad de Cali, su capital, se ha clasificado en el Documento: Lineamientos de Política Pública Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Santiago de Cali 2010-2019, como “una Ciudad dependiente – Alimentaria”. Alcaldía de Cali en (Aguirre, 2019).

⁹ De acuerdo con Sen (1981) y la FAO (2004), el hambre se define como “un proceso de inanición generado por falta de acceso a la comida, a pesar de haber oferta suficiente de alimentos” la cual, “persevera de una manera más crónica a lo largo del tiempo”. Esta, “se relaciona con la inequidad en la distribución de la tierra, del ingreso y del acceso a los recursos, según Martínez, Palma, Atalah & Pinheiro (2009). Para Machado (2008), también tiene que ver con el conflicto armado, la falta de oportunidades, limitantes políticos, exclusión social y procesos de migración y urbanización, a lo cual se denomina, inseguridad alimentaria por privación. (Valdeblánquez, 2014)

Mapeo, horizontes de utopía

Como marco conceptual de este proceso de investigación en artes, el cual no solo debe conllevar una extensa investigación visual, sino también verbal, situada en el lugar en el que se enmarca este proyecto. Me di a la tarea de significar los términos de manera cercana a la experiencia que estaba viviendo en torno a las huertas urbanas, la agroecología, soberanía alimentaria y esta ciudad como mi lugar de enunciación. Por lo que este apartado da cuenta de las definiciones de tres conceptos básicos, los cuales son: las huertas, el pancoger y como la mezcla de estos se permite considerar la siembra como un acto de resistencia. Gracias a entrevistas de dos huerterxs de diferentes generaciones y contextos, de la ciudad de Cali, para ampliar el panorama y contenido de la investigación.

Qué son las huertas

“Una huerta es un espacio en donde se realiza la acción de la siembra”, fueron las palabras de Michell Rojas, joven participante de los procesos de huertas urbanas en la ciudad de Cali. “Entonces una huerta como tal, sería un espacio en donde se siembra alimento. Donde se siembran plantas medicinales y aromáticas.” Palabras que me parecieron de lo más de pertinentes, pues luego de buscar en un montón de textos etimológicos y de caracterización institucional, era una información que solo la experiencia y el sentido común me iban a brindar.

Y fue preciso, puesto que como él lo menciona, la caracterización de una huerta corresponde nada más que a su contexto, “Sí, es un espacio, que dependiendo de donde vos estés, y las condiciones en las que estés, vos vas a hallar la forma de implementarlo. ¿Por qué? Porque en el contexto rural hay tierra. Hay muchas formas, dependiendo del lugar, por eso se llama agri-cultura. Pues, eso es la base de todas las sociedades, y de todas las culturas. Y todas las culturas tienen métodos distintos, tienen semillas distintas, como cosas distintas y tiene hábitos distintos.” Así, se puede entender que una huerta está mediada, no solo por el medio natural que le permite crecer cierta variedad de plantas, sino también los vínculos humanos que se crean en su instancia. Es la “interacción naturaleza-sociedad en el tiempo y en el espacio” (Díaz, 2010) en este caso, a pequeña escala.

“Puede haber, o puede no haber eventos culturales, o relacionados con el ámbito de las costumbres, del compartir, del conocimiento, eso depende de las condiciones en cómo se lleve a cabo la siembra. Pero entonces una huerta es ese lugar en donde se siembra, en donde se da a lugar todo este tipo de interacciones, no solo entre seres humanos, sino entre seres humanos y animales y microorganismos, y

ya si tú quieres verle la parte energética. Y pues, cada pueblo, y cada cultura tiene su concepción acerca de que es una huerta. Por ejemplo, un ‘yatul’, o si vamos a hacer un espacio ‘chinampa’ ¿Cuál va a ser el enfoque que vamos a tener?” (Rojas, 2022)

Remitiéndome a dichos textos etimológicos del castellano, ‘la huerta’ proveniente de la palabra huerto, de carácter sustantivo que significa, “Pequeña extensión de terreno, generalmente cercado, en el que se plantan verduras, legumbres y árboles frutales” (RAE), y que se traduce en el latín como “hortus conclusus”, significando “jardín cerrado” o también “paraíso”, encuentra su raíz en el hebreo “pardes”, y a la cual se le confiere un origen persa. Es un dato que, aunque permite jugar con las terminologías, los huertos y los jardines encuentran evoluciones distintas, debido a las concepciones estéticas de los jardines, y que posteriormente se asumirán como los paraísos terrenales de las religiones monoteístas. (Segovia, Camacho, & García, 2005)

Por el contrario, Michell, pone en la mesa la palabra ‘yatul’ de origen Misak, y la palabra ‘chinampa’, de origen mixteca que, aunque en las etimologías castellanas se encuentran consideraciones históricas importantes que permiten revisar la agricultura desde su referencia persa, árabe, y romana en la península ibérica, limitan en su condición colonial, desde donde se niegan importantes avances económicos y agrícolas por parte de las poblaciones del Abya Yala. Y que se asumen directamente dentro de las mismas comunidades, en su carácter cosmogónico, con importancia en la preservación de saberes, refuerzo de los lazos familiares, cuidado por los seres vivos, y el reparo en los procesos comunitarios alrededor de la siembra.

Hoy en nuestro mundo occidentalizado por la globalización, para mediar entre los saberes ancestrales en torno a la agricultura de baja escala y la recuperación de saberes urbanos y campesinos afectados por la industrialización, voy a utilizar la palabra huerta. Que, aunque a diferencia del huerto en su extensión, y por tanto en un sistema de regadío (Diccionario etimológico Castellano en Línea, 2022), se considera ligeramente más cercana a las dinámicas de lenguaje de la región y la urbanidad, con la posibilidad de sacarle de los ámbitos cercados de la casa y pudiendo intervenir entre aquel espacio límite, entre lo público y lo privado, además de poder concebirse desde el femenino genérico, más allá de una aparente simpleza de la extensión de tierra a sembrar. Sin dimensionar la tierra de manera espacial y métrica, y por el contrario, en su composición. Que en el caso particular de la siembra toma valor por sus propiedades fértiles para la sostenibilidad de la vida, agregando al proceso de huertas compartidas una mayor amplitud en su juicio y apreciación.

Por tanto, una de las formas en las que se pueden clasificar las huertas urbanas es: privadas, o públicas, colectivas o colaborativas, y de las cuales, estas últimas permiten encontrar comunidades en sus instancias, ya sean: escolares, académicas, barriales o vecinales, que se consolidan como espacios de intercambio comunitario en torno a las

labores del cuidado, la siembra, la alimentación y el medio ambiente. Estableciéndose como espacios de dispersión, aprendizaje, autonomía, solidaridad y memoria, en donde la tierra se cuida, y las personas se cultivan. Asumiendo, el espacio de cultivo, no solo desde lo vegetal, sino también desde el ‘cultivo social’, como espacios experimentales para la vida.



Ilustración 4. Huerta AYNI, con diseño de doble espiral. Coliseo María Isabel Urrutia. Lugar en donde conoció a Michell. Noviembre de 2021. Fuente: archivo personal.

Qué es el pancoger

Según estas entrevistas, puedo denominar el pancoger como, la satisfacción de necesidades alimentarias gracias a la siembra en autonomía.

Hablo de siembra en autonomía puesto que, esta permite la obtención de alimentos correspondientes con las tradiciones alimentarias y las condiciones ecosistémicas de los lugares. Permitiendo la alimentación suficiente y sostenible como derecho del ecosistema, y de sus habitantes, anulando la lógica de la dependencia del mercado. Por ello, en este

término, quiero traer a colación, las palabras de la mayora Elena, gestora popular y promotora de paz y cultura para la ciudad de Cali, en el distrito de Aguablanca.

“Yo, en mi casa, en mi Pacífico, yo soy Elena Hinestroza, una mujer del Pacífico colombiano. Una mujer de Timbiquí, que está situado en el departamento del Cauca, Pacífico sur, y, allá, yo soy de vereda, yo soy de pueblitos pequeños. Donde no hay como decir, ‘yo voy a comprar una nevera para guardar ahí mis verduras’ sino que, la azotea para nosotros era como, diga usted, esto aquí -señala sus plantas-, como tener a la mano mis hierbas.” (Hinestroza, 2022)

Por tanto, de manera clara e importante, se asume como aquella acción de cultivo de plantas en su mayoría consumibles, de pequeña escala para la subsistencia básica, incluso, si se habla en extensiones de finca. Por ejemplo, en el idioma inglés se puede reconocer aquel término “the kitchen garden”, el cual es posible traducir como el ‘jardín de cocina’. Que, aunque si bien los huertos y los jardines surgen de formas distintas, permiten pensarse la deconstrucción de la estética opulenta de los jardines, a la estética de la soberanía alimentaria.

En otra de las experiencias narradas por Elena, menciona:

“Y, cuándo yo iba a la vecina, a decirle que me regalara una mata de cebolla, era porque mi cebolla, o una hoja de cebolla para cocinar; era porque mi cebolla estaba resembrada, apenas estaba resembrada. Entonces yo no la podía coger todavía, entonces ‘ay, mi cebolla no tiene para coger’.” (Hinestroza, 2022)

Esta experiencia da cuenta justamente, del espacio de siembra, la solidaridad entre sembradores, y las plantas alimenticias en las acciones cotidianas de cocina, como prácticas diarias de ‘coger’ alimentos para el sostenimiento diario.

De la misma manera, se puede considerar, el pancoger como una categoría de alimentos, que varían dependiendo de las costumbres y las condiciones climáticas, pero que se encuentran dentro de los alimentos de primera necesidad, y de cosechas no muy extensas en el tiempo, como lo resume Michell:

“Sé que están el plátano y la yuca, pero son como categorías de cultivos que uno dice ‘éstos son los cultivos necesarios, para yo vivir en este terreno, y por mis generaciones’. Como quien dice ‘por un montón de tiempo’. O sea, esas son las cosas básicas para sobrevivir.” (Rojas, 2022)

Reflexión que encuentra solidez en las palabras de Elena, desde su experiencia de vida que se conserva de una manera ancestral en su territorio.

“Bueno yo, le explicaría a ese alguien, desde mis conocimientos. Porque, yo llegué a esta ciudad a la edad de 42 años. Ya había vivido la mayor parte de mi existencia hasta hoy; y hemos vivido del pancoger. De lo que tenemos a la mano. De lo que hacemos, y lo podemos coger a la hora que queramos. Porque ese es nuestro pancoger, es la forma de alimentarnos, y de sobrevivir, y de resistir. Para seguir sostenidos, y para seguir de pie. Entonces el pancoger es como, tener una autonomía, o una soberanía en la alimentación.” (Hinestroza, 2022)

En ambos casos, se puede identificar, como para lxs entrevistadxs, el territorio, es un factor fundamental para la siembra y la supervivencia, convirtiéndose en una acción que se extiende en el tiempo más allá de la individualidad. Y localizando sus huertas, en la *Ilustración 1*, cartografía nombrada: *Labrando el territorio, construyendo el paisaje: mapa de resistencia gastronómica y huertera*. Como las convenciones de: *Tardes de Oralidad y Tapao*, y *Huerta Ayni*.



Ilustración 5. Elena Hinestroza en su Azotea. Cali, Valle del Cauca. Abril 2022. Fuente de archivo personal. Registro de entrevista que se puede ver en: https://www.youtube.com/watch?v=J_8B-kDQcCc

Por qué las huertas se establecen como medios de resistencia

Según lo anterior, se plantea como las huertas pueden anteponerse como estrategia a los modelos de desarticulación moderna de las personas con el acceso a la tierra y la labor de la siembra. Según la FAO¹⁰ el derecho a la tierra no es equivalente al derecho de la tenencia de tierra. Mientras que el primero está marcado por la accesibilidad de una vida digna, la segunda está mediada por la propiedad privada, que actualmente vemos fuertemente afectada por las formas económicas imperantes, que se traducen en la oposición de la vida en los territorios para el libre esparcimiento de la comunidad.

En el caso de la urbanidad, construida por migraciones de población campesina desde las prácticas desarrollistas de la Revolución Verde, como lo es en la ciudad de Cali, y en general en el valle geográfico del Cauca. Se instauró un modelo de producción que niega la posibilidad del libre uso de la tierra en los medios tanto urbanos como rurales. Puesto que los espacios verdes en las ciudades, se encuentran mediados por los planes de ordenamiento territorial, a manera de convertirse en jardines de apreciación y dispersión, que no en todas ocasiones son asumidas por la comunidad, debido a dinámicas violentas, como por ejemplo, de microtráfico. Por otro lado, también se reconoce la brecha entre las zonas verdes por estratificación, puesto que los beneficios ecosistémicos de salud, recreación, dispersión, etc, se enmarcan en esta brecha.

Estos espacios público-privados, se encuentran en la zona pública y de libre acceso, pero mediados bajo consideraciones simbólicas de comportamiento con respecto al espacio. En donde usualmente la sostenibilidad alimentaria, o la siembra del pancoger, no se toman en cuenta como una consideración importante para la vida y las comunidades. Cuando la acción de cultivar lo propio para lo básico, que es la alimentación, presenta formas de autonomía al régimen común de dependencia, ejercida a partir del miedo. Manifestándose como lugares de poder y agenciamiento, que son oposición al orden que anula la gobernanza de las comunidades.

El tema de que las poblaciones tomen los espacios para su sostenimiento, recreación y configuración de memoria a partir de la siembra, se construye como una contestación al estado que históricamente ha negado los saberes y el bienestar de las poblaciones, creando una crisis social, ambiental y cultural. En donde la mayoría de personas actualmente viviendo en las ciudades, encuentran en sus generaciones cercanas el trabajo en el campo y su migración por actos violentos del estado, tanto simbólicos como concretos, que claramente está marcado por una experiencia de división racial y de clases.

¹⁰ Siglas en inglés para Food and Agriculture Organization of the United Nations. En español, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

En el caso particular de la ruralidad del Valle del Cauca, se habla de desplazamientos forzados producto de la Revolución Verde, y que se puede entender desde la violencia simbólica del desplazamiento de los saberes, las prácticas, y las labores del campo, afectando duramente la memoria y el arraigo de sus comunidades. Puesto que estas nuevas poblaciones se encuentran ejerciendo prácticas de trabajo, desde el área de los servicios (de servidumbre) en las urbes. Desplazándose desde sus lugares de vivienda, por motivos de baja rentabilidad por los modelos económicos neoliberales y de cambio climático. Los cuales convierten en casi imposible la sostenibilidad, debido a los procesos agrícolas del sistema.

Actualmente el modelo de productividad de alimentos se basa en el supuesto neoliberal de la rentabilidad económica. En donde las semillas y la tierra se privatizan, y de la cual, los insumos para su producción a gran escala, corresponden a grandes multinacionales para el comercio global, que pone en riesgo las poblaciones y el medio ambiente, por dichos modelos de productividad.

Por ejemplo, en el valle geográfico del Cauca, la práctica de las fincas tradicionales se ha ido desplazando por la siembra de caña de azúcar, la cual se intensifica masivamente con su industrialización durante la segunda mitad del siglo XX. Aproximadamente 245.000 hectáreas, es decir el 96% de los cultivos de caña de azúcar en el país, se encuentran ubicados en esta zona, y de las cuales, el 78,3% en el departamento del Valle del Cauca¹¹. Según los informes de Minagricultura, solo el 25% de la tierra pertenece a los ingenios. Reconociendo que el porcentaje restante corresponde a propietarios individuales, que en su mayoría con un 65,3% de los predios posee una extensión igual o inferior a 40 hectáreas, con una mayoría significativa de los predios menores a 10 hectáreas de amplitud. (Minagricultura, junio 30 del 2020). De manera que podemos advertir en estos datos, el cambio cultural del paisaje, en donde la gran mayoría de las fincas, de producción a pequeña escala se encuentran alquiladas para el negocio del azúcar, lo que modifica las labores en el campo de esta región.

Este monocultivo precisa de grandes cantidades de agua, recurso vital y derecho humano, que desvía los ríos y utiliza las cuencas hídricas, incluso subterráneas, de manera imprudente, quitando el derecho básico del agua a las poblaciones a largo plazo en el tiempo (Osorio, 2016). Además, los agrotóxicos como el glifosato, según Guardiola (citado por Giraldo, 2010), son utilizados para la erradicación de plagas del cultivo. Hecho que ha generado un desierto verde, que no solo afecta al ecosistema, sino que, a las poblaciones a su alrededor que además de presentar problemas de salud por este tipo de químico, no dejan

¹¹ La producción primaria de caña de azúcar se ubica en 30 municipios de Valle del Cauca, 9 de Cauca, 5 de Caldas y otros 5 de Risaralda, así como 1 en Quindío. (Minagricultura, junio 30 del 2020).

surgir los cultivos a pequeña escala de pancoger para la subsistencia de las personas en la ruralidad.

La huerta, una siembra de baja escala de variadas especies de plantas alimenticias para el sustento diario, se presenta como una antítesis a los modelos de producción masiva del monocultivo extensivo del agro, que acaba con la biodiversidad y la vida. La cual permite el reconocimiento de los saberes populares, la memoria, la alimentación saludable, el compartir, y los ‘terrenos liberados’.

Esta siembra a pequeña escala, se establece como aquella capaz de salvar el mundo. Como lugar de agenciamiento¹² para las personas que se conectan a ella. Puesto que además de establecerse como métodos de resistencia al agronegocio, reconocen la importancia de políticas sostenibles, y la reflexión, en torno a la comida y su procedencia.

Nuevamente gusto de traer a colación las palabras de Elena Hinestroza, quién desde su territorio ha visto la ausencia del estado hasta hoy día, que condiciona la vida de su comunidad, y que en las últimas décadas se ha visto marcado por la ilegalidad.

"Sí. Entonces yo creo que es un acto de resistencia. Es un acto de resistencia, y creo que es uno de los, para mí, de los más visibles en mi territorio. Donde yo nací y me crié. Porque allá era buscar el pescado, traer el pescado del agua, o del mar. Y ¿Cómo iba a cocinar ese pescado? Tengo la sal, pero entonces, allá no teníamos supermercado. Íbamos era, a agarrar las hierbas de la azotea, para preparar nuestra comida. Quiere decir, que no nos hacía falta, que no hubiera allá un supermercado, o que no tuviéramos una nevera para meter las hierbas, porque allí las comemos frescas -señala su azotea-, las agarramos frescas. Entonces esta siembra, esta azotea, hace parte de las acciones de resistencias, que hemos vivido en nuestras poblaciones. Esto hace parte de eso. Y fuertemente, porque estas azoteas, también son para las plantas medicinales, que, en nuestros pueblos, eran la salud. Nosotros no teníamos médicos, ni tenemos médicos, ni tenemos clínica. Y para nosotros esa azotea, es el supermercado, esa azotea es la clínica, esa azotea... (ríe) es un acto de resistencia"

Pero que, a comparación con el contexto del valle geográfico del cauca, al que aparentemente el estado ha puesto “bastante cuidado” con respecto a las políticas agrícolas para el desarrollo desde hace más de 50 años. Han, por el momento, condicionado a sus

¹² Según autores como Marsh y Smith, la relación entre agencia y estructura es “intrínsecamente dialéctica”, creando una interdependencia en la que ambas se influyen mutuamente. Por tanto, “las relaciones entre “acción” (agency) y “estructura” (structure) pueden constituir un buen punto de partida. En ellas, el término actor se define a partir de la idea de acción: el actor (o el agente) es todo aquel sujeto que actúa, en otras palabras, el sujeto de la acción.” (García, 2007) Por tanto, un actor es una “*unidad de decisión-acción responsable*”. (García, 2007) De tal manera que se entiende el término agenciamiento, como aquel proceso de identificación del individuo con su contexto, para su participación activa responsable.

poblaciones al desarraigo cultural, que busca gobernar para los grandes empresarios, y no para las poblaciones que le conforman.

Por tanto, un planteamiento importante mencionado por Michell, corresponde a una concepción de los espacios de resistencia, como espacios desde donde se propone la transformación, y según Balcázar, citado por (Osorio, 2016), los actos de resistencia empiezan “cuando el individuo haya logrado transformar el estado de creencias negativas y miedos hacia uno de mayor fortaleza psíquica y material, para poder despertar la conciencia crítica.” Lugar desde donde se plantea, la creación de dichas huertas como prácticas para la fortaleza.

Herramientas de preservación

Si bien, hace un buen tiempo, había empezado una huerta en las inmediaciones de mi casa, las huertas en el espacio público de carácter mucho más amplio y con una mayor cantidad de participación, tanto directa como indirecta, requieren de la colectivización para su cuidado. Pues la atención que demandan, se intensifica por la amplitud del espacio y la cantidad de personas que recibe.

A finales del 2021, por iniciativa de la profesora Lucía Amaya, se desarrolló una jornada de siembra de plantas aromáticas en las inmediaciones exteriores del Instituto Departamental de Bellas Artes. Esto con el tiempo, dio paso a la consolidación de este espacio, como una huerta, pues cada vez se fue ampliando con una mayor variedad de plantas para el consumo. A lo que varias personas de la comunidad académica se han ido articulando paulatinamente, gracias a jornadas de siembra, y actividades de cuidado en torno a ella.



Ilustración 6. Ilustración 4. Profesora Lucía Amaya junto con Carlos Balanta, durante la jornada de siembra. Viernes 03 de diciembre del 2021. Fuente: archivo personal.



Ilustración 7. Ilustración 5. Profesor Iván Abadía, durante la jornada de siembra. Viernes 03 de diciembre del 2021. Fuente: archivo personal.



Ilustración 8. Ilustración 6. Estudiantes durante la jornada de siembra. Viernes 03 de diciembre del 2021. Fuente de archivo personal.

Durante este proceso, se reconoció la necesidad de impulsar una conciencia con respecto a aquello que se desarrolló nuevo en aquel lugar, pues demarcaba nuevos esquemas de existencia, en este caso el de las plantas y sus utilidades, que posiblemente antes no se encontraban siquiera en el radar. Por ejemplo, para muchas personas, es completamente desconocida una planta de tomates, aunque lo consuman en sus almuerzos de alguna u otra forma todos los días.

Fue así, como ubicar en un lugar, un espacio completamente radical a su entorno, como una huerta entre salones y oficinas, requiere de esa necesidad de reconocer la existencia de otros seres, saberes, experiencias procesos de solidaridad, para valorar y cuidar aquello que nos es propio, y que por los modelos actuales de consumo y desmemoria no tenemos conciencia de su importancia.

Por eso, por medio de este proyecto se buscó, cómo acercar a la participación de una comunidad a la siembra, para el reconocimiento de esas prácticas inherentes a los ciclos de la vida y a la alimentación. De tal manera, y en correspondencia con la metodología de las artes, se planteó como objetivo general la pregunta:

¿Cómo a partir de las Prácticas Artísticas Críticas, se pueden generar procesos colaborativos en torno a la siembra, el alimento y el arraigo, mediante la incidencia en huertas comunitarias?

Y para lo cual se encontraron las siguientes formas de proceder:

Construcción de lo colectivo “acompañar no es suplantar”

Generar motivos de identidad con respecto al territorio por medio de la palabra y el compartir de saberes. (Club de lectura)

Como bien se dijo anteriormente, buscando colectivizar los procesos alrededor de la huerta para la comunidad académica, se realizó una invitación a varios compañerxs de diferentes semestres e intereses a participar de un club de lectura en el espacio de la huerta.

Esta iniciativa, reunió posiblemente a más de 30 personas, entre participantes fijos e itinerantes, con incidencias fuera de Bellas Artes, durante los meses de marzo a mayo del 2022. Mediado por textos de diferentes autores como Germán Patiño Ossa, Byun Chul Han, Noah Harari, y el Proceso de Liberación de La Madre Tierra del Cauca, con resultados como: un laboratorio de elaboración de papel, un mural para un espacio cultural, y cuatro recetas propias que reflexionan en torno al espacio de la siembra, el arraigo y el paisaje.

En un inicio, cada vez que alguien conocía la huerta, la pregunta que se le hacía era: ¿Qué plantas alcanzas a reconocer? Bajo este parámetro se generó un interés por las plantas que allí se encontraban, puesto que fue un ejercicio de descubrimiento y remembranza, justamente de aquellas circunstancias en las que las personas, habían conocido las plantas, o ¿el por qué alguna en particular les llamaba la atención? Esto se debe a que se puede reconocer en las plantas, justamente esas características organolépticas, que permiten a las personas sumergirse en la experiencia de conocerlas y reconocerlas. Del primer día de acción, se tiene una grabación transcrita, que se puede revisar en el *Anexo 1: Reconocer las plantas*.

1er encuentro

Viernes 25 de marzo.

Mediado por el texto *Cosas de aquí y de otras partes*¹³, del libro *Fogón de negros*, que narra la historia gastronómica de la región del Valle del Cauca, en la que el autor intenta recoger los sabores de la región, y de donde estos provienen, permite reconocer un panorama, no solo de mestizaje, sino también da la razón, a cómo históricamente el valle, ha funcionado económicamente desde el latifundio, y por tanto, desde la trata esclavista

¹³ Patiño, G. (Tercera edición, 2019). *Cosas de aquí y de otras partes*. En G. Patiño, *Fogón de negros: Cocina y cultura en una región latinoamericana* (págs. 60 - 64). Cali: Fundación Germán Patiño Ossa.

transatlántica de la población africana. Por tanto, este libro encuentra que la sazón del valle del Cauca, se encarna en las personas víctimas de racismo estructural, que, a su vez, y no obstante a lo anterior, han propiciado en esta geografía una expresión cultural tan importante para el territorio, como es en este caso específico: la gastronomía.

En este texto en el que se mencionan preparaciones como: el tamal, el sancocho, la lulada, el arroz blanco, el atollado, o el arroz con leche, se escoge el champús como plato mediador para el encuentro.

Luego de conocer y reconocer plantas de la huerta, y dialogar sobre semillas libres, y cuales podrían ser las diferentes preparaciones posibles con esas plantas, se comparte el champús en una ronda. De la cuál surgen importantes reflexiones en torno a la cocina, la tierra y la comida, y las acciones de cuidado que implican, junto con lo que se podría denominar como una '*memoria afectiva*'. Reconociendo sus experiencias en la huerta, y lo que esto había suscitado en ellos, vista con un enfoque histórico y de identidad.

Según este encuentro, se pudieron considerar temas identificados por los compañeros Eblin Grueso, Pablo Adames y Yury Casallas, tales como: el sentido cultural que da la cocina a una región, y como esta se construye por procesos históricos de migración; y en los últimos años, de migración campesina, que permiten la fusión de cocinas de la comida territorial campesina. Por otro lado, como el fogón, es un lugar de encuentro para articular relaciones, y su capacidad de evocar momentos de disfrute familiar.

También se planteó la relación de las plantas con la comida. Reconociendo ese valor por la madre tierra, pues '*venimos de las plantas y de la tierra*', las cuales son aquellas que nos nutren. De tal manera, que a medida que se conocen las plantas, también se despierta un interés por la alimentación; por la cocina, el comer, y el sentir los sabores, ampliando el espectro de lo que significaría alimentarse.

Es así que surgen ideas como la producción sostenible, la independencia, y la necesidad de repensar el consumo. Encontrando en la siembra a pequeña escala, belleza dentro de lo histórico, lo actual, lo económico y lo político. Y en la lentitud de su cuidado la antítesis de lo instantáneo, como un espacio mediado por el tiempo, como un proceso de amor en el que se reconoce la memoria de los ingredientes y quienes fueron partícipes de ello, que puede ser revisado en el *Anexo 2: Compartiendo saberes gastronómicos*.

2do encuentro

Viernes 01 de abril.

Este encuentro, se medió gracias al capítulo *De vuelta a la tierra*¹⁴, del libro *Loa a la Tierra*, en el que se plantea el reencuentro con la tierra como fuente de dicha, en contraposición a su abandono como consecuencia de la digitalización del mundo. En esta ocasión, para el desarrollo de la jornada, con respecto al texto elegido, se decidió trasplantar con los asistentes, unas plantas de frijol germinadas por Yury Casallas, que estaban esperando su momento, desde el último encuentro en el que se repartieron semillas. Los participantes hicieron los hoyos para la siembra, y se llenaron las manos de tierra, mientras pasaban los frijoles, de sus materas, al suelo del jardín.

Para este compartir, se decidió llevar una preparación de chocolate en guarapo de caña, la cual surgió en los comentarios del encuentro anterior. Apreciando en el cacao su carácter ancestral para las culturas de este continente y su valor cultural para diversas regiones del país. Curiosamente, en el momento en los que estábamos por disponernos a compartir, se acercó un señor vendiendo envueltos de maíz. Cosa que a todos nos sorprendió por lo que posiblemente era la primera vez que nos encontrábamos con un vendedor ambulante de envueltos de choclo por la zona, tanto incluso, que uno de los compañeros no conocía su sabor.

Entre las reflexiones de esta jornada, caben destacar varias, entre ellas el impacto de la tecnología sobre la vida diaria, que afecta ese apego a la tierra. Que se puede asumir como ese sentido vinculante a la riqueza del ser humano, que es el ser interno, y la sensibilidad que se puede dar tanto en lo personal, como en lo colectivo. De tal manera, se plantea ese trabajo como *'la magia de ensuciarse, de tocar las plantas'*, como esa conexión de regresar a lo esencial, a la raíz, y por tanto, a la memoria. Reconociendo la memoria de la tierra desde su composición geológica y la procedencia de los elementos que allí se encontraban.

Por otro lado, se encuentra en la actividad de la siembra, un factor de belleza, poesía y arte, justamente como aquel valor interior, el valor humano, aquel retorno al ser sensible, emocional y espiritual que *'tiene que ver con el planeta'*. Asumiendo la siembra como una forma de despertar el cuerpo, energéticamente ante lo maquinal de la modernidad. Como lo dijo, Pablo Adames, uno de los participantes “En medio de la nada, estamos aquí, vivos, con el sol, donde se dan las plantas, donde podemos alimentarnos, y podemos sentir. Yo creo que es esa cosa de sentir. Y el compartir. Yo creo que todo tiene que ver. Estamos aquí

¹⁴ Chul-Han, B. (2019). De vuelta a la tierra. En B. Chul-Han, *De Loa a la Tierraa. Viaje al jardín* (págs. 29 - 34). Barcelona : Herder .

sintiéndonos, en cuerpo colectivo, compartiendo.” Lo cual se puede revisar en el *Anexo 3: La práctica de la huerta y la práctica estética*.

3er encuentro

Viernes 08 de abril.

Una breve historia del Jardín, del libro *Homo Deus, breve historia del mañana*¹⁵, fue el texto escogido para reflexionar con respecto al espacio situado de la huerta. Pues menciona la historia del jardín a partir de la edad media como aquel lugar de opulencia, en el que se mantenía con césped y plantas ornamentales para el disfrute visual. Si bien, teniendo en cuenta la memoria de ese punto, la actual huerta fue el antejardín de la casa de un sector muy pudiente de la ciudad. Para la cual, a pesar de ahora corresponder a una institución académica, la temática de la realización una huerta pareciera hacerse extraño para el componente de artes, además de encontrarse en una zona de muchas oficinas.

De esta jornada es importante resaltar que fue la primera vez en la se realizó un fogón para la preparación de los alimentos, dando cuenta de nuestra falta de habilidades para ello. También, según la jornada anterior, Santiago Cajamarca participante fijo, trajo desde su casa un pesto con las plantas de su huerta. Este, lo esparcimos en arepas caseras de maíz que calentamos en las brasas del fogón. Por otro lado, al finalizar la tarde, se realizó una práctica de dibujo de las plantas en vivo, con el objetivo de realizar ilustración botánica.

Para iniciar la conversación, se realizó la pregunta:

“¿Cómo se entiende y cómo se lee este lugar a partir de esa historia de los jardines, a partir de esa cosa de presentar opulencia con respecto a tener este prado, tener este jardín, este terreno y llegar y nosotros cogerlo y hacer una huerta con eso?”

A raíz del texto y de la experiencia, se encontró en la acción de la realización de la huerta en Bellas Artes, un acto que se catalogó como contestatario, de rebeldía y de resistencia. Puesto que lo usualmente propio de un lugar como este, no era específicamente lo que estábamos haciendo, y más se notó cuando se prendió un fogón que ahumó todas las oficinas administrativas. Dando cuenta de lo aparentemente distantes que podíamos estar, dentro de las lógicas de la siembra de plantas de uso alimenticio, que usualmente se enmarca en la ruralidad, y que hoy en día se ven afectadas por las formas de producción industrializadas, que buscan mantenerse en ganancia dentro del mercado global.

¹⁵Harari, Y. N. (2016). Una breve historia del jardín . En Y. N. Harari, *Homo Deus: breve historia del mañana* (págs. 72-79). Bogotá : Penguin Random House.

De esta manera, el encontrar en la huerta un espacio de dispersión, pero también de juntanza y colectivización, se reconoció el estar haciendo comunidad, al reunirse en torno a la comida a hablar, pero también a cuidar el jardín. En donde cada vez que nos encontrábamos en conjunto en el lugar, se activaba el mismo, para el acercamiento de nuevos miembros al espacio.

También, se reflexionó en torno al estatus y el poder social que te permite una huerta. Logrando entender que el ‘poder social’, en este ámbito, corresponde a la autonomía de tener frutos, ancestralidad, y aprendizajes a la mano. Bajo una noción de ‘*si se tienen los recursos, y si los tienes a la mano, tienes el poder*’, fortaleciéndose como una forma de resistencia ante lo económico, señalando el carácter público de la huerta. Esto se puede revisar en el Anexo 4 *El antejardín de Bellas Artes y el espacio público-privado*.

4to encuentro

Miércoles 20 de abril.

Con motivo de encontrar formas para el sostenimiento económico de la huerta, se realizó paralelamente un laboratorio de papel reciclado, para aprender sobre esta técnica. Los integrantes fijos, Santiago Cajamarca, Juan Pablo Adames y Marco Polo Valencia, fueron quienes lideraron la iniciativa, creando papeles de diferentes fibras, calidades y formatos, que permitieron experimentar en ellos, el grabado y el prensado botánico.

Cabe resaltar que la propiedad de laboratorio en la realización del papel, permitió el desarrollo del aprendizaje empírico, gracias a la experimentación con el material. Por ejemplo, entre las fibras naturales escogidas para la elaboración del material, se encontraba la de colino de plátano cocido, que permitió brindar textura y flexibilidad al papel, con lo que se pudo experimentar la incrustación de semillas pequeñas, haciendo hojas de papel plantable. Con los días y la experimentación en el grabado, se realizaron intaglios con plantas y semillas, donde se podían apreciar gran cantidad de detalles de las mismas, en un bajo relieve, recordando la técnica de ilustración botánica.



Ilustración 9. Ilustración 7. Momento de inicio en la realización del papel. En primera plana de izquierda a derecha; Juan Pablo Adames y Marco Polo Valencia. Fuente: archivo brindado por S. Cajamarca.

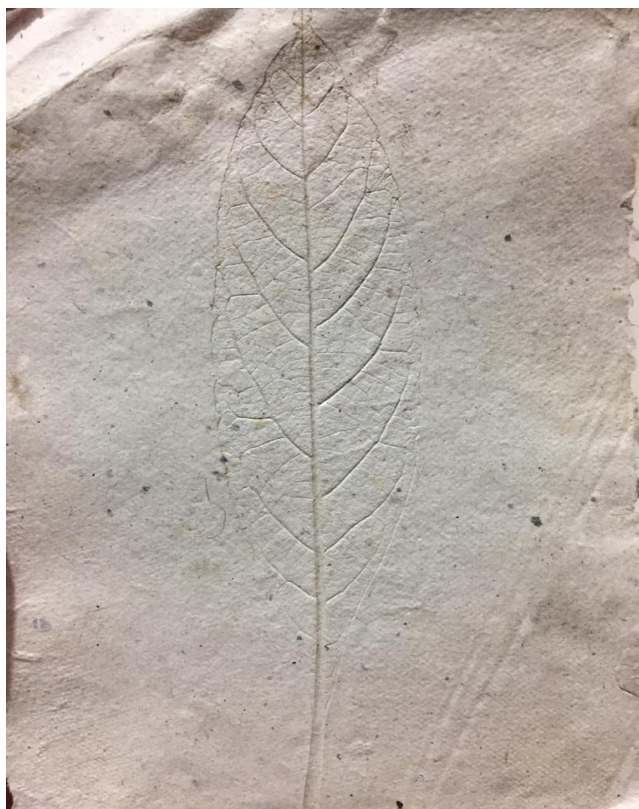


Ilustración 10. Ilustración 8. Resultados de un intaglio botánico sobre hojas de papel reciclado. Fuente: archivo brindado por S. Cajamarca.

5to encuentro

Viernes 22 de abril.

En esta ocasión el encuentro estuvo mediado por el libro *Jardines en Balsas*¹⁶. El cual consta de ser una recopilación de cien plantas de azotea en el corregimiento de Jaqué, en la provincia de Darién en Panamá. En este, cuentan cuáles son esas plantas útiles para el corregimiento, y las formas en las que la comunidad preserva sus plantas y saberes. Jaqué, ubicado en la costa pacífica de Panamá, coincide en varios aspectos con las costas del pacífico colombiano, ya que muchas personas se encontraron migrando durante los últimos veinte años a esta provincia. Las azoteas, o zoteas, corresponden a la descripción de huertas elevadas, especialmente de plantas aromáticas y de condimentos. Lo que permite tener un mayor control de su mantenimiento, en épocas de lluvia y evitando animales que podrían afectar las plantas.

Para esta ocasión, se realizó nuevamente el fogón de leña, ya con mucha más preparación, en el que se hirvió un agua de panela con plantas aromáticas que crecían en la huerta de Bellas Artes. Por motivos del humo, debimos retirarnos de la huerta, si deseábamos continuar con la cocción. A lo que más personas se acercaron a compartir con nosotros, y aunque no estuviéramos en el lugar planeado en un inicio, se pudo acercarnos a conocer las plantas, y que escogieran unas nuevas, cada vez que hervimos una nueva olleta de agua de panela.



Ilustración 11. Ilustración 9. Preparación de agua de panela con hierbas aromáticas, en fogón de leña, a las afueras del Instituto Departamental de Bellas Artes. Fuente: archivo personal.

¹⁶ Szejner, M. y Choís, Y. 2021. *Jardines en balsas, 100 plantas útiles de Jaqué, Darién, Panamá*. Fundación Almanaque Azul, Panamá.

6to encuentro

Miércoles 27, viernes 29 y sábado 30 de abril.

Luego de la entrevista realizada a Elena Hinestroza la Mayora mencionó su intención de abrir un restaurante en su terraza. En el que se condimentaba con las plantas de su azotea, y el cual sería más que la experiencia de recibir un almuerzo. Pues, la Mayora tenía preparado con su familia el proyecto de tardes para compartir con música, teatro, saberes, comidas y bebidas ancestrales del pacífico, al cual llamó *Tardes de oralidad y Tapao en la azotea de la abuela*. Ella mencionó la intención de tener un mural en su terraza, en el que se pudiera identificar en el Pacífico.

Esta idea del mural, se comentó con los compañeros participantes de las acciones de la huerta, en la que se unieron varios a de ellos, a la realización de un mural de tres jornadas, para la terraza de la mayora Elena, previo a su inauguración de *Tardes de oralidad y Tapao*. En esta actividad participaron los compañeros: Juan Pablo Adames, Santiago Cajamarca, Marco Polo Valencia, Anyela Gómez y Yury Casallas. Quiénes pintaron en las escaleras de subida a la terraza el paisaje de los esteros del Pacífico, de forma tal que al subir las escaleras se percibiera el paisaje de una manera inmersiva. Entre los elementos destacados de este mural, se pueden destacar los manglares y su fauna, como el mangle rojo y blanco, y el pargo, la iguana, la garza, la piangua y la jaiba. También, cabe resaltar la pintura del cerro Munchique, y el río Timbiquí, municipio del que es oriunda la Mayora. Entre los elementos, también resalta una azotea con las plantas de la sazón del Pacífico, como lo son: la albahaca negra, el poleo, el cimarrón, la cebolla de hoja y el oreganón.

Como ninguno de los realizadores del mural, teníamos una cercanía profunda con el litoral pacífico, constantemente se dialogaba con Elena y sus familiares, preguntando por referencias, a lo que la Mayora nos contaba historias de su vida en el Pacífico caucano. lo que permitió llegar a incluir en la composición a Elena de pequeña con su abuela, navegando por el estero mientras le enseña a cantar.

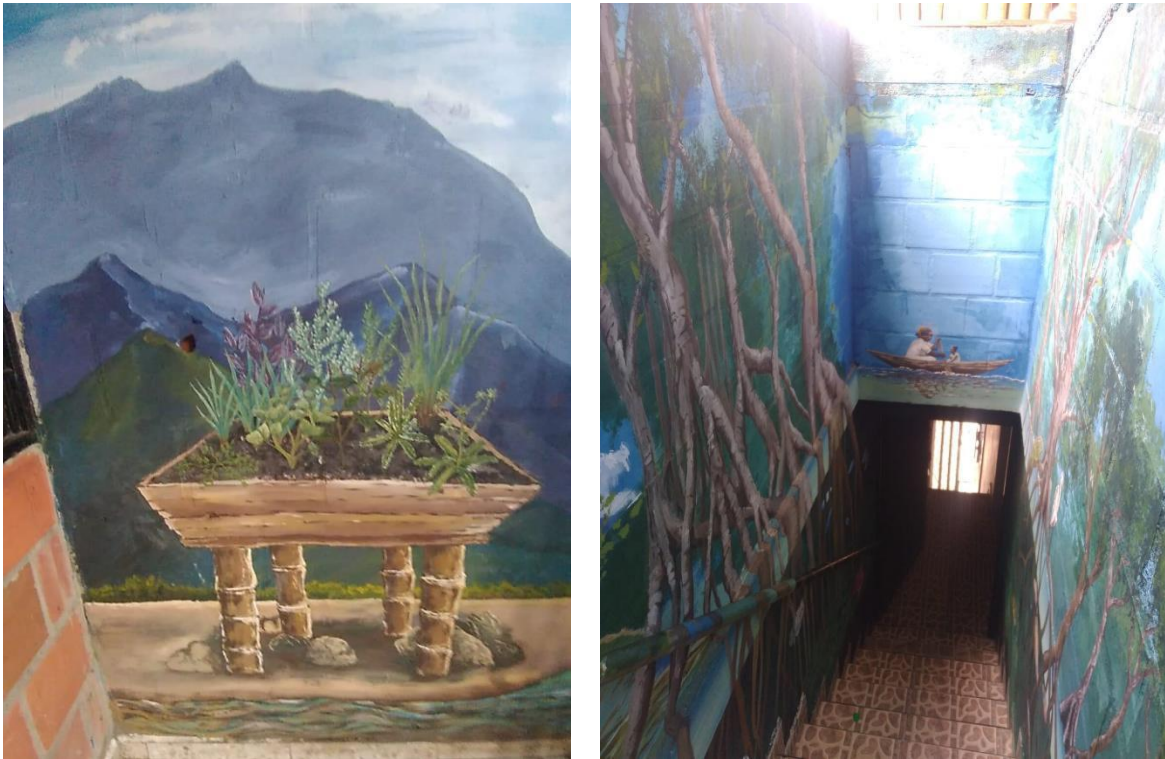


Ilustración 12. Registro del mural, bajando las escaleras. Izq. Azotea con las plantas de condimento del Pacífico con fondo del cerro Munchique. Der. Ecosistema de manglar con su respectiva fauna, y la abuela de Elena y ella de pequeña, navegando por el estero. Archivo brindado por Elena Hinestroza.

Al finalizar la jornada, se acompañó el evento con la realización del registro de la inauguración, en fotografía y video.

7mo encuentro

Viernes 20 de mayo

*¿Y si cada rincón del planeta fuera un punto de liberación?*¹⁷ Fue el último texto escogido para la reflexión en torno a la huerta y a la siembra. Pues este texto, escrito desde el contexto del valle geográfico del Cauca, presenta la lucha indígena de liberación por la Madre Tierra. Proceso el cual se pregunta por las consecuencias del monocultivo de la caña de azúcar, tomando acción, al resembrar 6.000 hectáreas con cultivos de pancoger, en lo que antes era caña durante los últimos siete años. Este ensayo, narra parte de ese proceso, con sus aciertos y sus errores, para encontrar un camino para la restauración ambiental en la lucha en contra de las operaciones de despojo de tierra y desarraigo por parte de las grandes empresas azucareras. Pudiendo así reflexionar sobre los daños del cultivo de la caña de

¹⁷Proceso de liberación de la Madre Tierra, norte del Cauca. (2021). *¿Y si cada rincón del planeta fuera un punto de liberación?* Punto de liberación.

azúcar sobre la tierra, desde las experiencias personales en los municipios de los que somos oriundos varios de los participantes.

Este encuentro que se dividió en acciones durante dos viernes, constó con la participación importante de Angie Montenegro, pues al ser ella de zona rural del Valle del Cauca, nos regaló semillas traídas desde su casa en el municipio de Pradera. Lugar en el que el monocultivo de azúcar ha afectado en gran medida el paisaje. Además, de ser la persona detrás de la cámara, que permitió el registro audiovisual de la segunda jornada.

En la primera ocasión se realizó una jornada de mantenimiento de las plantas, en las que se acomodaron tutores, se aporcaron plantas, y se las hidrató. Para luego dar paso a la lectura del ensayo, y la coordinación de la jornada siguiente, proyectando la preparación de un almuerzo. Además de esto, se propuso el mapeo en dibujo de las diferentes plantas sembradas en la huerta, para lo que se usaron dos pliegos de cartulina que se dispusieron sobre la pared.

Para la segunda jornada, se prendió el fogón para la preparación de una frijolada dulce, que según cuentan algunos textos de gastronomía, entre ellos Patiño, ser una preparación histórica de la cual no se tiene un registro amplio, y por lo cual se ha ido perdiendo en el tiempo. Para ello, se aprovecharon los frutos obtenidos en “mingalerías” el mercado indígena y campesino proveniente de Jambaló, Cauca, en Puerto Resistencia¹⁸. El frijól como alimento es una planta propia del Abya Yala con miles de especies y que culturalmente se replica su consumo en diferentes preparaciones a todo lo largo y ancho del continente. Gracias a que es una planta que produce gran cantidad de alimento nutritivo en una corta cantidad de tiempo, y de relativamente poca atención para su crecimiento. Lo cual la convierte en parte importante de la dieta básica de gran cantidad de personas en los países de América Latina.

La especie de frijoles que se prepararon, fueron de la variedad “capiro” según Myriam la vendedora, que hasta el momento ninguno había probado. Se le agregó arracacha, cebollas de hoja y zapallo pequeño, de la huerta de la familia de Myriam, de mujeres indígenas que cultivan sin aditamentos químicos. Estos ingredientes, mezclados en una olla hirviendo con agua, fueron condimentados con las mismas plantas de la huerta, como el oreganón, el romero y la albahaca morada. Para la realización de este almuerzo, la participación fue horizontal, a la par que cocinábamos, decidiendo qué queríamos comer, y

¹⁸ Ubicado al sur oriente de la ciudad de Cali, lugar que antes se establecía como área de tránsito reconocida como Puerto Rellena, se ha convertido en un punto de referencia cultural para la ciudad y el sector luego del Paro Nacional del 2021. Se menciona este lugar, puesto que personalmente se reconocen sus inicios de incidencia cultural desde el 2019. En donde surge el colectivo Terraza, que hoy día lleva a cabo la formalización de la Huerta Terracita, ubicada en la zona, y referente para la investigación de este proyecto.

cómo lo queríamos preparar. El resultado fue elogiado por varios compañeros, a pesar de sus varias horas de cocción.



Ilustración 13. Fotograma del registro fílmico realizado por Angie Montenegro durante la preparación de la olla. Fuente: Archivo personal grabado por Angie Montenegro. Se puede ver el registro en video en este enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=CbGDw0os66c&t=44s>

Conclusiones

Miércoles 25 de mayo

Como conclusión de este apartado, busco traer las palabras de dos de los compañeros participantes fijos del proceso, y sus opiniones, a manera informal con respecto a la intervención en el espacio. En los cuales se puede encontrar como punto en común la colectivización, desde la juntanza alrededor de las plantas, la lectura y el alimento, y como éstas suscitaron otras preguntas en relación al paisaje, el territorio, y las redes de afectos, y cómo esto se podía traducir en el lenguaje plástico. Además de ahondar en la colectivización y permanencia en el tiempo de los encuentros, pues fue esto lo que acogió a tres de los compañeros, para continuar y desarrollar una producción plástica en torno a la comprensión de la huerta y la siembra.

Marcopolo Valencia Isaza:

Procesos en la Huerta

Todo empezó a mediados del mes de abril, cuando Ana nos extendió una invitación para conocer el proyecto de "la huerta" que lleva a cabo y que hace parte (si no estoy mal) de su proyecto de grado, en un principio vi la invitación como algo casual, de conocer el lugar, de compartir en la huerta una lectura y de ver que plantas lográbamos reconocer.

Gratamente la invitación "casual" se fue convirtiendo en un trabajo colaborativo con Ana y otros compañeros que se han ido sumando (algunos intermitentes), con los cuáles se han ido desarrollando algunas actividades con el fin de dar más difusión a la huerta y también de ir generando encuentros y relaciones con otras huertas.

Algunas de las actividades son: reunirnos los viernes y hacer una integración en la huerta, con el fin de que más personas la conozcan, tanto de la institución como personas de afuera.

Otra actividad fue la de hacer papel (papel reciclado) esto para realizar una especie de clasificación de las plantas desde la gráfica, como: el dibujo, el grabado y/o la pintura.

Y pues ahí vamos, a manera personal fue muy grata la invitación pues en cierta forma me interesa conocer más sobre las plantas y sus diferentes usos.

Santiago Cajamarca Vivas:

21 de febrero de 2022, ese día hubo una jornada de intercambio de plantas y siembra de semillas en uno de los nuevos predios adquiridos por la universidad. En las afueras de lo que se conoce como parte administrativa y campus virtual.

Ana María Ortiz me invitó a esta jornada, aunque no pude estar mucho tiempo; junto a otros compañeros, sembramos algunas semillas que crecieron con los meses. Estas semillas crecieron y se transformaron con el impulso de la maestra Lucía Amaya.

Esta experiencia inició de manera más frecuente con la invitación a un club de lectura en la huerta de Bellas Artes. Allí fueron convocados compañeros afines al tema del territorio, incluso desde sus lugares de procedencia, y como artistas plásticos, desde donde son influenciados, incluso desde su desplazamiento.

En este encuentro Ana nos ofreció un compartir, donde nos brindó una bebida típica del Valle del Cauca, champús. Hablamos acerca de los orígenes de los alimentos ancestrales/tradicionales afines al maíz. Pensando en las diferencias de preparación en el centro o la periferia del país, así como sus implicaciones sociales. Bueno, omití algo al inicio... pero sí hay algo que ha sido una línea de guía en todo este proceso y es que Ana ha preguntado a quien pisa la huerta y participa ¿Qué plantas o especies identifica o conoce? Y a partir de esta pregunta despliega un interés por dar a conocer y compartir sobre el sembrar.

En estos encuentros el tiempo se ha dividido en partes donde se interviene la huerta como cualquier jardinero, cavando, moviendo la tierra, trasplantando y ordenando el lugar.

Luego se ha leído un poco con integrantes de que, y vuelven, y son distintos, dan su aporte sobre su experiencia en la huerta.

Y finalmente se ha compartido alimento bajo la misma intención de reflexionar sobre lo que comemos, lo propio, y el lugar de donde provienen las cosas con las que sobrevivimos.

Estos lazos se han fortalecido hasta formar una especie de colectivo que nos ha llevado a pensar y plasmar el paisaje del pacífico caucano, por medio de la oralidad de Elena Hinestroza, coincidiendo en la práctica de las azoteas y de las huertas urbanas.

Esto ha nutrido el conocimiento sobre las prácticas de siembra y agricultura de personas que no tenían un conocimiento tan profundo, y especialmente en estas prácticas. Incluso, a pensar en torno a lo autosustentable de un espacio de una huerta orgánica en un sector exclusivo de la ciudad de Cali como Centenario. En medio de esto se ha pensado en la misma autogestión en las artes por medio de lo ecológico con el aprendizaje de papel reciclado y hecho a partir de fibra vegetal de vástago de plátano. Así como la creación de un papel que se pueda sembrar con semillas de albahaca.

(faltaría lo del estencil, logo, y la parte gráfica)

Actualmente esta experiencia nos ha llevado a preguntar a los integrantes más recurrentes en torno a ¿Qué somos? Para este existe un “nombre provisional” como: “Somos Huerta”, con un grupo de WhatsApp donde se comparten las evidencias de las jornadas, así como posibles referentes e ideas.

Por ahora en mi experiencia, diría que es un colectivo sin titularse como colectivo, más como una red de apoyo. Lo que nos ha hecho pensar en la necesidad de identificarnos de otras huertas de la ciudad por medio de la capacidad de creación plástica.

Luego de esta entrevista el grupo encontró un motivo de participación en colectivo dentro de los espacios para el pensamiento y producción plástica. Junto con Juan Pablo Adames, Marcopolo Valencia y Santiago Cajamarca, los participantes fijos de las actividades, se dialogó sobre cómo se podría estructurar una producción plástica por medio del pensamiento de los cuatro. Ya que, en el tiempo de desarrollo, fueron las propuestas e intereses de los compañeros, iniciando con la elaboración de papel, las que permitieron la continuación, expansión y permanencia de los encuentros y actividades. Consecuente a ello, fue gracias a la aplicación a la convocatoria *II Coloquio de Artes Visuales: Desbordar Hegemonías, Hacer sentidos*, en la Universidad Javeriana sede Bogotá, se tomó la decisión de consolidar la práctica como un colectivo de creación llamado *Somos Huerta*. Esto, nos permitió participar con la conferencia performativa *Huerta Ambulante*, durante las fechas de agosto, planteado desde el resultado del contexto de nuestras acciones en la huerta, como cocinar fríjoles dulces en leña, entre urbe y oficinas. La cual se puede revisar a mayor profundidad en el Anexo 5 *Conferencia performativa: Huerta Ambulante*. Y que más adelante también pudimos dialogar como colectivo sobre ello en la invitación a la conferencia *Seres Tentaculares: encuentro de experiencias en arte, diseño y prácticas vivas en las que se coopera con otros seres vivientes*, el día 08 de noviembre del 2022. Cabe mencionar que, para asistir a la convocatoria en Bogotá, desarrollamos una actividad con fines económicos el cuál se llamó *Gráfica Huertera*, siendo esta una reflexión visual de la

huerta. Lastimosamente en algún momento del camino el compañero Juan Pablo Adames, no pudo acompañarnos más por ocupaciones personales.

Por ello, aunque uno de los objetivos de la práctica que me encontraba realizando en la huerta de Bellas Artes era la juntanza, que se tornara a un colectivo de creación fue aún más importante, pues esto permitió acceder a nuevos espacios de producción, desde el apoyo mutuo en la creación, y específicamente a partir de la reflexión de medios alternativos enfocados en los temas del paisaje, la gráfica, la siembra, la comida, y los materiales orgánicos.

Visita a las huertas urbanas, Terracita y Ayni por el colectivo Somos Huerta

Domingo 31 de julio

Esta fue una visita a las huertas urbanas ubicadas en el sur oriente de la ciudad, junto con los compañeros Santiago Cajamarca y Marcopolo Valencia, acompañado por los participantes de las huertas de estos lugares, especialmente por Michell Rojas, quién fue la persona guía de los conocimientos de la siembra agroecológica, la identificación de las plantas y la recuperación del ecosistema. Encontrándonos después de mediodía en el monumento de Puerto Resistencia, nos recibió Michell, quién nos mostró una huerta, ubicada en la parte posterior del monumento. Allí habló sobre la recuperación del espacio, el cuidado y reproducción de esquejes, y el consumo de los frutos de las plantas que crecen en lugares altamente contaminados. Vale la pena resaltar que el monumento a la Resistencia, se encuentra ubicado en el separador de la avenida Simón Bolívar, altamente concurrida. Posterior a ello, nos movimos hacia la huerta Terracita, liderado por el colectivo Terraza, ubicado en el margen izquierdo del momento al cruzar la calle.

En este lugar, nos recibieron participantes del colectivo. Allí nos contaron un poco del proceso que han tenido en el lugar, el cambio del paisaje y la incidencia que esto ha tenido para los vecinos del barrio José Holguín Garcés, y para les niñes que asisten a clase en la institución educativa contigua a la huerta. Ellos nos comentaron sobre sus acciones para involucrar a lxs vecinxs, como, por ejemplo: pasar casa por casa pidiendo agua para regar las plantas. Michell observó que la mayoría de las plantas allí sembradas tienden a ser medicinales y floescencias, por lo que se pudo reconocer como esto había traído una colonia de abejas angelitas, propias de Suramérica, y cada vez en decadencia poblacional por la destrucción de sus ecosistemas. Por último, nos dirigimos a la huerta ubicada al interior del Coliseo María Isabel Urrutia en el barrio Mariano Ramos, huerta en la que trabaja Michell, para encontrarnos con varixs de los participantes y visitantes de la huerta. Al ya estar cayendo la tarde, nos sentamos alrededor de una espiral de semillas, para escuchar las historias de algunos de los participantes, en especial, de los vecinos más

adultos del barrio, quienes contaban como durante su juventud llegaban a nadar al río Meléndez, atravesando potreros que hoy son urbanizaciones.

Esta actividad fue importante, porque en varias ocasiones durante el club de lectura se mencionó la intención de visitar otras huertas para expandir los conocimientos sobre la agroecología. Pero lo más importante, es que el resultado de esta visita se vio reflejado en los procesos de colectivización, los cuestionamientos sobre la historia de los lugares y el sentido de identidad, las incidencias en los territorios, y las diferentes ideologías y estéticas, en torno a las múltiples y posibles formas que pueden tomar las huertas urbanas.

Círculos de cuidados

Facilitar espacios de práctica ciudadana en torno a la siembra, y la reflexión del alimento y los cuidados.

Con el propósito de generar espacios en torno a la siembra, la reflexión del alimento y la práctica de los cuidados, se plantea un dispositivo desde la instalación. Este, se propone como el diseño de una huerta alta en bancales, con aleros de madera para su uso como una mesa.

La primera parte de la realización de esta instalación, la huerta alta en bancales, fue realizada en junio del 2022. Con la invitación de una minga, mediada por la siembra de este espacio, la lectura y la preparación y degustación de un champús.

Minga de siembra



Ilustración 14. Flyer de invitación, compartido por redes sociales para el primer encuentro para la construcción del mobiliario. Fuente: archivo personal.

Esta fue la primera publicidad que se compartió como invitación en redes sociales, para lo que fue la minga en torno a la realización del producto plástico del proyecto. El cual consta, de la instalación de un mobiliario cuadrado, para ser transformado en una mesa,

con tierra en su interior. El cual pueda ser utilizado para compartir, sembrar y comer, en las mismas inmediaciones de la huerta.

Esta jornada estuvo ávida de asistencia, pues incluso personas externas a la institución, y algunas que antes no conocíamos, llegaron al espacio. Entre ellas, por ejemplo, un señor participante de la huerta Colsemillas, ubicada en el barrio Colseguros, que nos ofreció una abeja en materiales reciclados para decorar la nuestra.

Ese día se decidió compartir un champús, del cual se puede decir que se ha convertido en una insignia del lugar y parte del recetario. Gracias a su recorrido historiográfico particular, pues al parecer el único lugar en el que sobrevive esta bebida, es en esta región. Es importante resaltar que, a diferencia de jornadas anteriores, la preparación de esta bebida se realizó directamente en el lugar, permitiendo a los participantes conocer, realizar y degustar, la receta de esta bebida típica. Fue una labor a varias manos en las que se requería picar la piña, el zumo de naranja, el macerado de lulo, y su picada en trozos, además de la adición del jarabe cocinado con especias y hojas de naranjo agrio.

Al momento de compartir el alimento se leyeron algunos trazos de la historia de la caña de azúcar y del champús. Junto con parte de las motivaciones que mueven la realización de esta huerta, como ese ideal utópico natural de este territorio, desde la experiencia propia de ver el deterioro de la zona rural de los límites entre los municipios de Cali y Jamundí. Textos que aparecen en la cartografía *Labrando el territorio, construyendo el paisaje: mapa de resistencia gastronómica y huertera*, y que se pueden revisar en el Anexo 6, *Fragmento de la historia de la caña de azúcar* y el Anexo 7 *Alfaguara*.

Para la realización del mobiliario durante la jornada, los primeros participantes en llegar, ayudaron a limpiar el terreno, cavar un hueco cuadrado de aproximadamente 80x80cm, y luego instalar una caja de madera, la cual no solo sería el soporte para una mesa, sino también el respaldo de una huerta elevada. Esta caja se rellenó con tierra y estopa de coco, tanto tierra negra abonada como de la misma tierra del antejardín en donde se ubica la huerta. Luego de la instalación de este elemento, mientras que se esperaba que bajara el sol, se dio inicio a la preparación del champús.

La siembra, cosa ansiada por el participante más joven de la jornada, con tan solo tres años de edad, se realizó no desde semillas, sino de plántulas. En donde cada uno de los asistentes podía escoger una planta y sembrarla dentro de la caja. La consigna fue, “escoge una planta e intencionala¹⁹”, acto que encontré muy bello al ver las decisiones que tomaban los participantes con respecto a las plantas. Por ejemplo, uno de los participantes, Jean Lucumí, escogió el cimarrón porque le recordaba a su abuela en Suarez, que lo mandaba al

¹⁹Esto, se puede entender como brindar una intención a la planta, durante la acción de plantar. Se puede considerar como sembrar una bendición, una invocación o un deseo, ya sea para, o sobre la planta escogida.

patio a recoger sus hojas. Yury Casallas, quién es oriunda de Bogotá y que aún se encuentra en Cali por motivos de estudio, escogió un tomillo, el ingrediente diferenciador de la cocina del Valle del Cauca. Cindy Muñoz mujer fotógrafa indígena, quién se interesa por los cuerpos racializados sembró un poleo, sazón característica de la zona de la región del Pacífico, recién llegada de Buenaventura en lo que fue una acción performática de ritual junto con cantadoras. Por otro lado, Santiago Cajamarca escogió también un cimarrón, porque fue él quien lo había pintado en la azotea del mural de la mayora Elena y dice haberle costado bastante trabajo. Mateo el pequeño hijo de Cindy escogió una lechuga crespa alta y vinotinto, como el color de su camiseta. Al final las plantas sembradas en esta caja y futura mesa, fueron plantas de sazón, como: el tomillo, el romero, el cimarrón, el poleo y la lechuga, y especies originarias del Abya Yala como: el tomate, el cimarrón y el ají.

Cabe resaltar, la participación de Julián Hincapié, compañero de la universidad, oriundo del Quindío, quién llevó carteles impresos en linóleo, realizados por él. Los cuales decían, por ejemplo: “SI HAY dependencia alimentaria de la agroindustria extranjera”, y que estaban marcados por cifras correspondientes a los porcentajes de alimentos importados en Colombia, por la falta de producción campesina nacional.

Al final de la jornada de manera muy gratificante, una compañera también de la universidad, se acercó para darme un comentario sobre su percepción del espacio. Ella se mostró muy interesada en el momento en el que se compartió el champús y se leyeron los fragmentos de los textos, pues le recordó a su casa y su familia en Lloró, Chocó. Mencionaba que, “Levantarte a las cinco de la mañana y correr por el pasillo para tirarte al río. Eso es algo que la gente acá en la ciudad no entiende. Eso es libertad.”. Ella busca compilar aquellos saberes de la cocina tradicional de su pueblo, que se han visto afectados por el conflicto armado. “Mis primos no conocen eso. Es una deuda familiar.” Estas palabras fueron muy importantes para el sentido del proyecto, y cómo por medio de estas prácticas, mediadas por experiencias estéticas, pueden ser fruto de evocación de esperanza.

Después de esta jornada se tomó una pausa, en concordancia con los tiempos de acceso a la institución.



Ilustración 15. Minga de siembra. Junio 10 del 2022. Registro por Marcopolo Valencia Isaza. De izq. a der. Pablo Daza, Juan Pablo Adames, Yury Casallas, Julián Hincapié cavando el hueco en el que se instalaría la caja. Fuente: archivo personal.



Ilustración 16. Minga de siembra. Junio 10 del 2022. Registro por Marcopolo Valencia Isaza. De izq. a der. Pablo Daza junto con Santiago Cajamarca, cargando tierra para llenar la caja. Fuente: archivo personal.



Ilustración 17. Minga de siembra. Junio 10 del 2022. Registro por Marcopolo Valencia Isaza. A la izq. cartel llevados por Julián Hincapié. Al fondo, instalación de la caja en madera. Fuente: archivo personal.



Ilustración 18. Minga de siembra. Junio 10 del 2022. Registro por Marcopolo Valencia Isaza. De izq. a der. Juan Pablo Adames y Julián Hincapié, aprendiendo la preparación del champús. Fuente: archivo personal.



Ilustración 19. Minga de siembra. Junio 10 del 2022. Registro por Marcopolo Valencia Isaza. De izq. a der. Julián Hincapié y Juan Pablo Adames a cargo de la preparación del champús. Fuente: archivo personal.



Ilustración 20. Minga de siembra. Junio 10 del 2022. Registro por Marcopolo Valencia Isaza. Cindy Muñoz y su hijo Mateo, esperando para lo que sería la siembra en la caja. Para ver el registro en video de la siembra, ingrese a este enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=CqIMtOuRzYs>

Cocina desde la siembra

Coaccionar espacios de encuentro para la tramitación de ideas y sentires acerca de la siembra, la cocina y el alimento.

Como resultado de esta investigación y en correspondencia con las acciones realizadas durante este proceso, se plantea como última iniciativa dar función a este dispositivo plástico. En el cual, la mesa se convierte en un espacio útil para el sembrar, el cocinar, el comer y el compartir.

El día 23 de noviembre se convoca a la inauguración de la mesa-huerta, ubicada en la huerta Libertad del Instituto Departamental de Bellas Artes, al exterior del edificio de administración, contiguo al parqueadero de bicicletas.

Esta invitación de jornada continua, se presenta como una propuesta espacio-temporal de grieta, ante el tejido de poder sobre los cuerpos por medio de la siembra, el compartir y la alimentación. Pues se inicia con un cronograma de talleres de reconocimiento de plantas, germinación y custodio de semillas para que las personas participantes de este taller, puedan llevarse una pequeña intención viva, de este planteamiento. Para luego dar paso a la preparación de la receta *Pesto de la huerta*, un plato pensado desde la juntanza del club de lectura. Acompañándolo con arepas asadas y un *Chocolate en guarapo*, recetas las cuáles han de ser preparadas por las personas asistentes al espacio, guiado por el recetario ilustrado de las preparaciones.

Entre los elementos gráficos como documentos del proceso, se encontraron las recetas ilustradas, con impresiones botánicas en linograbado. Servilletas de hoja de bijao impresas en serigrafía con los textos leídos durante los encuentros del club de lectura. La cartografía impresa en tela, de ilustración digital y las transcripciones de las charlas de reflexión durante el club de lectura, realizadas en transfer sobre el mesón de la mesa-huerta.

Por otro lado, dentro de las instalaciones de la institución se llevó a cabo un ciclo de cortos, con los videos realizados durante este proceso de investigación, que sustentan el marco teórico de la acción.

Recetario

“Cada plato es un instrumento de memoria del pasado, de lo sagrado.

*La mesa es un lugar pedagógico
y la cocina un lugar de reelaboración de la historia.”*

-Remy Leveau y Dominique Schnapper

Así como nuestros encuentros se vieron mediados por la lectura, también se vieron mediados por la comida. Pues si bien, cada vez que nos encontrábamos, había espacio para compartir alguna receta y a medida que pasaban las jornadas, las recetas se fueron construyendo entre todos, con los conocimientos, gustos, y alimentos del espacio.

En aquellas recetas preparadas desde casa, cabe resaltar la influencia y ayuda de los y las abuelas en los secretos de las preparaciones. Ya que para varios de nosotros, por los procesos industriales, no conocíamos la forma de realización de algunos de los procesos de las comidas.

A raíz de ello, se compila a detalle y de manera personal, las diferentes recetas que surgieron de las comidas y sus preparaciones.

Champús

Para la mazamorra:

Maíz
Harina de maíz
Bicarbonato

Las frutas:

Lulo
Piña
Naranjas

Para el jarabe de panela:

Hojas de naranjo agrio
Jarabe de panela
Canela
Clavos
Nuez moscada

Esta receta la quisimos hacer diferente. Porque para estos calores, la quisimos hacer fresca. Normalmente se cocina todo. Pero todo, es todo; el lulo y la piña también. Nosotros no. Es más, la receta de mi abuelo es agregándole jugo de naranja. Yo le quise echar un chorrito de limón mandarino. ¡Quedó! Uff, pa chuparse los dedos.

1. Se cocina el maíz. Preferiblemente en olla pitadora por aproximadamente 40 minutos con suficiente agua. Durante la cocción se le agrega harina de maíz como espesante y bicarbonato de sodio para ayudar a ablandar el maíz. También agregamos hojas de naranjo agrio.

Esto es a lo que se le llama mazamorra, y recomendamos una combinación de maíz amarillo y blanco.

Se deja enfriar, para agregar el resto de ingredientes.

2. Por aparte, realizaremos un jarabe de panela, el cual estará condimentado con clavos, canela, una pizca de nuez moscada y más hojas de naranjo agrio.

Estas hojas se deben lavar muy bien previamente, y se recomienda quitar las venas del centro de las hojas, para controlar la amargura del jarabe.

Se cocina hasta punto de ebullición, permitiendo que el jarabe tome todos los sabores de las especias. Se deja enfriar.

3. Se lava y pela la piña y los lulos, para proceder a picar finamente la mitad de la Porción y a macerar la otra mitad.

4. Se prepara un zumo de naranja.

5. En un recipiente amplio, se mezcla la mazamorra, con el jarabe de panela, las frutas maceradas y picadas, el jugo de naranja, y se revuelve. De ser deseado, se puede agregar un chorrito de limón mandarino a toda la mezcla.

6. Se sirve. Preferiblemente con cucharón para no dejar los elementos por fuera.

Según Fray Juan de Santa Gertrudis en su libro *Las maravillas de la naturaleza*, recopilación de su viaje en las Américas durante parte del siglo XVIII, menciona que le fue servido un plato de *champuz* en Cartagena, en el colegio a la hora del almuerzo. Lo describe, como una preparación de maíz cocido, condimentado con hojas de romero.

“El champuz es maíz cocido. Al cabo de 4 o 6 días que ya por sí embebió casi todo el caldo, le mixturán un poco de miel de caña, le ponen hojas de naranjo o limón y algunos ponen también romero, y lo vuelven a hervir, y así lo guardan, y así se come. En el colegio a mediodía siempre daban una taza de champuz. Yo lo probé y no me supo.” (Gertrudis, 1966)

Según Germán Patiño Ossa, el champús, solo se conservó en esta zona del país.

“¿Y no fueron acaso estas mismas matronas las que hicieron maravillas con nuestras innumerables frutas? Jugos, sorbetes, jaleas, bocadillos, conservas, dulces. Las

verdes y refrescantes luladas, con la fruta en trozos y sus semillas, y el champú que, aunque conocido también entre el pueblo negro de Cartagena, como lo revela fray Juan de Santa Gertrudis, tan solo se conservó en el valle caucaño.” (Patiño, Tercera edición, 2019)

Chocolate en guarapo

Para la pasta de chocolate:

- Cacao seco al sol en granos
- Canela
- Clavos
- Nuez moscada
- Cardamomo

Para la bebida de chocolate:

- Chocolate en pasta
- Guarapo o jugo de caña fresco

Linneo bautizó el género del cacao con el nombre *Thebroma*, ignorando el nombre común que le dieron los primeros botánicos, *cacahoatl*. A pesar de ello, *Thebroma* significa “alimento de los dioses”, nombre indicado para el origen de la bebida preparada con fines ceremoniosos para mayas y aztecas, que tomaban en la receta de esta bebida el secreto de su cultivo revelado por Quetzalcóatl. Se estima, que la planta del cacao surgió en la Amazonía, de las actuales fronteras de Perú y Brasil. Pero fue domesticado para su consumo en Mesoamérica, datando de trazos arqueológicos de teobromina, su componente distintivo, en vasijas mayas en Honduras de aproximadamente 3500 años de antigüedad. (Harris, 2021)

Productivamente dentro de la modernidad, en Colombia el cacao se ha cultivado desde 1600. Siendo los Santanderes y el valle geográfico del Cauca, los primeros lugares productores de cacao. Según Patiño, durante la época de la conquista, aproximadamente hacia 1540, en el Gran Cauca se registraron plantas de cacao, pero que ni foráneos, ni nativos sabían consumir (Patiño, Tercera edición, 2019). Hoy en día es Santander el principal productor de cacao, lugar donde vive parte de mi familia, y quienes me han enseñado cómo preparar la pasta de chocolate para bebidas; especialmente mi nona. Por otro lado, y como completo antagónico, en esta zona geográfica cerca de Cali, entre las inmediaciones del sur del Valle y el norte del Cauca, se encuentra la historia del árbol de oro de Puerto Tejada, ‘la capital cacaotera de Colombia’. Pues se dice que alguna vez a

inicios de siglo XX, la bonanza cacaotera permitió a los quilombos del norte del Cauca, regalar al en ese entonces candidato presidencial Eduardo Santos, abuelo del ex presidente Juan Manuel Santos, un árbol de cacao en oro macizo, de aproximadamente unos 16 centímetros de alto (Mosquera, 2008). Bonanza que se mantuvo hasta 1940 con la introducción de la caña tras conflictos territoriales con nietos de colonos hacendados, y que se enfatizó con la agroindustria cañera, implementada por los mismos y extranjeros a partir de 1970.

Según Patiño, durante la época del Gran Cauca, la mezcla del guarapo de caña con chocolate, fue una forma “muy singular” de su preparación. Luego identificada en la crónica de los viajes de Quito a Bogotá, de Miguel de Santiesteban en 1740:

“exprimen la tierna caña en una vasija en cuyo licor pasado por un colador, tienen agua y azúcar, y moliendo el cacao que el día antes cogieron de su planta, secaron al sol tostaron y molieron, hacen un chocolate tan delicioso al gusto como el que puede servirse en la casa más opulenta.” (Olaya, 1998)

Para la pasta de cacao:

Con 1 kilo de granos de cacao, se pueden sacar aproximadamente 16 porciones de chocolate, lo cual alcanza entre unas 30 y 40 tazas.

1. Con los granos de cacao bien secos al sol, se tuestan en un perol bien caliente. Este perol debe ser calentado previamente a poner los granos en él, de lo contrario las pepas se amargan.
2. Se revuelve constantemente, procurando que todos los granos se tuesten.
3. Aproximadamente entre los 20 y 30 minutos, va dando el punto. Se sabe, porque la cáscara empieza a reventar, y se escucha como un pequeño estallido dentro del perol. De todas maneras, para dar cuenta de ello, se saca una pepa y se espicha para que la cáscara reviente. Si esta despega suavemente, la tostión de los granos de cacao está lista.
4. Se saca del fuego, y se deja reposar un poco, permitiendo que la temperatura baje a un grado suficiente para hacer este procedimiento de pelar la cascarilla con las manos. Cuidando de sacar los granos del perol caliente, a un recipiente seco a temperatura ambiente, para evitar que el cacao se pisme o se sobre cocinen.
5. Al finalizar, se sopla la cascarilla y nuevamente se calientan los granos, mientras que se muelen las especias.
6. Además, se calienta el molino directamente sobre el fuego, se instala, y se echan los granos de manera pausada, pero constante. Pues de parar con el proceso de molienda, la masa se seca dentro de la máquina y la pega por completo. Cabe

agregar que la molienda requiere de un esfuerzo físico importante, por la textura de la masa del cacao.

7. Al tener lista la masa del cacao, se desarma la máquina aún caliente. A la masa se le agregan las especias molidas, y se mezcla amasando. Posterior a ello, se arman bolas de chocolate, con la masa que cabe dentro de la palma de una mano.
8. Se dejan secar al aire, con algún paño seco o rejilla, evitando el polvo y los insectos.
9. Cada una de las bolas de cacao, se guarda individualmente. Envueltas en papel mantequilla, doblado cuatro veces hacía el mismo lado.

Para la bebida de chocolate:

1. En un litro de guarapo o jugo de caña fresco, se agrega una bola y media de cacao.
2. Esta preparación se deja hervir y se mezcla anímicamente con un molinillo.
3. Se sirve para degustar.

Pesto de la huerta

Ajo
Albahacas
Tomillo
Cimarrón
Maní y almendras
Queso parmesano o de Paipa
Pipilongo

Durante uno de los encuentros de lectura, se propuso la realización del fogón directamente en la huerta, de preparar los alimentos que nos comíamos, allí mismo. La primera propuesta fue asar arepas para compartir. Con esta idea, Santiago Cajamarca propuso traer un pesto realizado por él. *Pesto*, en idioma ligur, significa machacar. Por tanto, cualquier preparación de salsas en mortero, puede ser un pesto, según esto. Hoy en día, el pesto más famoso a nivel global, y del cual Santiago propuso la receta, es una salsa a base de hojas tiernas de albahaca genovesa, ajo, parmesano y queso madurado de cabra (Ricetta ufficiale del pesto genovese, 2022). Por ello, revisando este significado y origen, se propone la preparación de una salsa de plantas de la sazón de la región, además sembradas

en la huerta de la casa de Santiago, al igual que en el espacio de Bellas Artes. Para darle un sabor especial a la preparación, que con el tiempo fuimos mejorando.

1. Se ponen las arepas de maíz a asar sobre el fogón. Se busca que queden crujientes.
2. En un mortero, se machacan dos ajos con un poco de aceite de oliva. Se dejan bien maceraditos, y se reservan.
3. Se ralla queso parmesano o queso de Paipa, este debe ser un queso duro semigraso, para la consistencia del pesto. Se agrega en el macerado de ajos y se tritura un poco.
4. Se cocina un poco de cimarrón en agua hirviendo, para ablandar las hojas. Se retira el exceso de agua, se pican y se maceran con el ajo.
5. Por otro lado, se toman pequeños atados frescos de albahaca, como blanca, canela y genovesa, y se pican finamente, agregándole con todo su jugo, a los ajos y el cimarrón macerados.
6. Se deshojan las ramas de tomillo y se agregan a la mezcla.
7. Con las almendras, y el maní, nativo de este continente, se tuestan con sal en una paila bien caliente. Se deja tibia un poco y se tritura con una piedra.
8. Se agrega pipilongo seco al sol a la mezcla.
9. Se agregan las nueces a la mezcla.
10. Se tritura un poco más todos los sabores con un poco de aceite de oliva, y está listo para servir.

Cazuela de frijoles capio

- Frijoles capio
- Zapallo
- Arracacha
- Cebolla de hoja
- Tomate cherry
- Romero
- Oreganón
- Albahaca morada

Los fríjoles como parte de la dieta básica de la cultura latinoamericana, vale la pena tener en cuenta que han consumido en una amplia gama de platos de alto valor nutricional desde antes de la conquista a todo lo largo y ancho del continente. Según Daza, en las crónicas de los conquistadores, se puede rastrear parte de esta cultura alimentaria, y en este caso, de los nativos de lo que hoy es Colombia, en este apartado:

La agricultura fue actividad absorbente para los Chibchas y llegaron a ser expertísimos en ella. Del maíz obtenían los más variados alimentos como la mazamorra, los bollos, la arepa y, mediante un proceso de fermentación, la chicha. Cultivaron la papa, la yuca, la arracacha, los frijoles, los tomates, las auyamas, y la calabaza. Consumieron además frutos provenientes de los climas cálidos como la papaya, el aguacate, las guayabas, la chirimoya y la guama. El ají les sirvió como condimento y la coca para calmar el hambre. Con el tabaco se distraían y mataban los ratos de ocio. Además, la coca y el tabaco fueron imprescindibles en las prácticas religiosas y de magia. (Daza, 2013)

Como se puede apreciar en la cita, la arracacha, los frijoles, el tomate y el zapallo o ahuyama, se nombran como cultivos comunes previos a la invasión europea. Alimentos que hacen parte de la preparación de esta receta, y que fueron conseguidos en “Mingalerías”. Un mercado móvil, indígena y campesino, proveniente de Jambaló, Cauca, que se ubicó en Puerto Resistencia.

Fue así, como junto con los compañeros, nos dispusimos a preparar una frijolada dulce con estos ingredientes. Pues según Patiño en su libro *Fogón de negros*, se plantea preparación histórica de la zona del Gran Cauca, en la que se solían mezclar frutas en las comidas de sal, nombrando al zapallo como parte de esas frutas. Y teniendo en cuenta el sabor dulce de la arracacha, últimamente poco utilizado en los almuerzos caseros. Por otro lado, se utilizaron cosechas de la huerta para sazonar el plato, como la cebolla de hoja, el tomate cherry, el romero, el oreganón y la albahaca morada.

1. Se ablandan los frijoles, en una olla con agua hirviendo, sin sal. Esta variedad se caracteriza por ser de tamaño grande y de color amarillo. Pueden caer pesados, para quien decida consumir de más.
2. Pela la arracacha y se pica en cuadrados medianos, para luego agregarlos a la olla de los frijoles. Se realiza el mismo procedimiento de corte con el zapallo, el pelarlo queda a gusto de cada quien.
3. Se agregan un par de cebollas en rama, la albahaca y el romero fresco para condimentar.
4. Se pica finamente el oreganón y se agrega a la mezcla.
5. Por aparte, se realiza un guiso de tomate y cebolla en rama, picados finamente.
6. Cuando el caldo empieza a espesar y la arracacha y el zapallo estén blandos, se agrega el guiso a la preparación y se le echa sal al gusto.
 - Se recomienda asar zapallo envuelto en hoja de plátano entre las brasas del fogón.

La identidad también es memoria

“Entonces nuestros jóvenes tampoco les gusta la agricultura, tampoco les gusta sembrar. Y ahí se va generando ese desarraigo, y si se genera el desarraigo cultural, pues se pierde la identidad, y si no hay identidad pues no voy a defender el territorio con el cual no me identifico y no siento nada. Entonces hemos vivido todo eso, y yo creo que la identidad también es memoria. Y esa memoria se va haciendo a partir del tiempo, y de las vivencias.”

Francia Márquez, 2021

Estas son las palabras de Francia Márquez Mina, para un podcast durante su candidatura a la presidencia. En dónde narra desde su experiencia propia en el territorio, su concepto de arraigo, identidad y memoria. Cabe resaltar que Francia es oriunda de Suárez, Cauca, ubicado a unos 65 km río arriba de Cali. Menciona que, en este lugar a raíz de las políticas neoliberales de producción, se perdió la vocación agrícola de sus abuelos, en donde tres días se dedicaban a la manutención de la finca, y otros tres días a la minería artesanal. Entre esas políticas, los megaproyectos de energía y control de las aguas del valle geográfico del Cauca, para la producción de energía eléctrica y control de las zonas inundables de aguas superficiales para la siembra de caña de azúcar, trajeron consigo la minería ilegal, las concesiones mineras a internacionales y los grupos al margen de la ley, hecho que puso en riesgo a la población que lo habitaba desde hacía siglos²⁰. En su entrevista, también menciona la importancia de lo que significó para ella el que su abuelo le enseñara a pescar y el que, en momentos de escasez, la solidaridad de una comunidad que siembra, le corresponde a las necesidades básicas del sustento diario de la comunidad.

Con esta experiencia pretendo extender cómo el momento de la alimentación que está intrínsecamente relacionado a esa fuerza de trabajo para el sustento del día a día, se ha consolidado históricamente como un espacio de suma importancia para las comunidades. En donde se tejen redes de empatía y solidaridad y se ritualiza, en el caso particular de las plantas, desde el momento de su siembra, pasando por la cosecha, y el momento de comer.

Por otro lado, quisiera hacer énfasis en la importancia del reino vegetal, puesto que continúa ubicándose en un lugar de máxima fuente de energía y sustento que brota desde la misma tierra que se pisa. En donde la tierra sana, es equivalente a unos frutos sanos, y la cual se mantiene, gracias a la diversidad de las raíces que la sostienen.

²⁰ Para conocer más sobre el tema, revisar: “LA TOMA POR EL ORO”, Laura Rico, 2010, en: [https://www.lasillavacia.com/historias/silla-nacional/la-toma-por-el-oro_y “Minería en el Cauca ¿riqueza para quién?”](https://www.lasillavacia.com/historias/silla-nacional/la-toma-por-el-oro_y_Mineria_en_el_Cauca_¿riqueza_para_quién?), Verdad Abierta, 2014, en: <https://verdadabierta.com/mineria-en-el-cauca-riqueza-para-quien/>

El mundo moderno se encuentra muy alejado de esa conexión con la tierra. Se puede considerar que en las ciudades es bastante común, por el sistema económico actual, en donde se ignora desde la propia experiencia, las mismas labores de la tierra y sus necesidades. En el caso particular de Colombia, y en general del hemisferio sur, la violencia ha generado destierros²¹ de las zonas rurales y de aquellos saberes ancestrales para el sostenimiento diario. Pero también, aquel mismo modelo económico impacta negativamente sobre poblaciones veredales que guardan la memoria, los saberes, y la identidad de los pueblos. La cual construye de manera no hegemónica la historia de los territorios que geopolíticamente les atraviesa, en aquello que se denomina como ‘des-ruralizar el campo’ (Osorio, 2016) que está muy en concordancia con las formas de las ciudades, buscando homogeneizar las formas de pensamiento, producción y consumo, para el control corporal, espacial y epistémico, creando círculos de violencia estructural.

Como ejemplo, vale la pena citar las palabras del Informe Final de para la Paz de la CEV:

El desplazamiento forzado de una buena parte del campesinado y de los pueblos étnicos, expulsados por terror durante décadas de conflicto, pasó de la colonización rural a procesos de colonización de ciudades populares, ciudades receptoras, ciudades refugio; lugares donde la pobreza y las constantes tensiones y disputas por servicios, equipamientos y acceso a derechos ciudadanos siguen limitando la transformación y mejoría de las condiciones de vida tanto de las víctimas desplazadas como de las poblaciones receptoras.

En los territorios coexisten objetos materiales, acciones sociales y representaciones simbólicas de diferentes épocas desde las que se construyen narrativas sobre el pasado y el presente. A través de estas narrativas, –producto de la experiencia del espacio– las personas y comunidades interiorizan el territorio como referencia simbólica en su propio sistema cultural, incluso lo recrean en lugares de migración, apelando a la memoria histórica y geográfica, los recuerdos e incluso la nostalgia. Todo lugar crea imágenes o significados en quienes lo habitan, y dichas representaciones pasan a formar parte de la memoria colectiva y de las identidades. Por eso los territorios, compendios de diversos lugares, son depositarios de memorias que confieren sentimientos de arraigo y pertenencia a sus pobladores. La identidad campesina no se refiere únicamente a una relación productiva con la tierra, sino a una cosmovisión y forma de vida, a un “ser” y no solo a un “tener”. Esas dimensiones subjetivas de los territorios también son transformadas por la guerra. La identidad territorial se desplaza al mismo tiempo que se desplazan las personas y comunidades, y el despojo de tierra conlleva en realidad múltiples despojos y rupturas en las vidas campesinas y étnicas.

²¹ Se prefiere el término ‘destierro’ al de desplazamiento, puesto que el territorio sostiene una gran cantidad de intrincados simbólicos, que luego de dejar a un lado, muy difícilmente se pueden volver a asumir o reencontrar.

La esfera individual, emocional, la subjetividad, los sueños, el cuerpo, los proyectos vitales, la familia, los vínculos, las relaciones, el paisaje, los compadrazgos, las redes, los procesos organizativos, lo comunitario, los arraigos, el sentido de pertenencia, los saberes y las prácticas son afectados, y con ello fracturan el entramado vital y la dignidad. (Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad, la Convivencia y la No Repetición, 2022)

Permitiendo dar cuenta, la importancia que significa el territorio, en correspondencia a la construcción de la identidad de los individuos y las comunidades. Y así mismo, en este proyecto se plantea cómo se podría construir territorio desde el encuentro en las ciudades con aquellas prácticas campesinas. Es por eso que, se plantea revisar la incidencia en las huertas urbanas, enfocado en la siembra en lo urbano como conexión con la tierra. Como aquella labor que permite aprender las diferentes formas del cuidado, desde sembrar una semilla y verla crecer a deleitarse con sus frutos, en un proceso al cual se accede y especialmente para las plantas de huerta, a partir de la continua atención de su bienestar.

Hecho que tiene una incidencia en las subjetividades de las personas participantes, puesto que no solamente se plantea como un proceso de conciencia, sino que atraviesa el cuerpo de una manera vivencial gracias a su carácter de práctica artística y política, convirtiéndose como lo señala Marcelo Expósito en una “intervención radical sobre la realidad material”, por medio de las prácticas del arte (Expósito. 2010).

Ante ello, cabe resaltar que la labor sobre la tierra se ha comprendido por diferentes pensadorxs, como un momento para el arraigo. Desde el que se construye identidad para el espacio en el que se habita, siendo consciente de su incidencia sobre lxs otrxs habitantes de dicho espacio, además de encontrar puntos de referencia para consolidar la personalidad. Por tanto, dicho arraigo que genera motivos de identidad, también concede sentido de pertenencia en contraposición a la actual enajenación moderna, resultado del sistema de valores de la economía neoliberal. Reconociendo en la posmodernidad una condición ambivalente, no sólo por la desarticulación con el pasado o “actitudes antihistóricas” como lo menciona Lippard (2001), sino por el sentido de consumo y progreso. En donde la búsqueda por el arraigo y la siembra a pequeña escala permite la posibilidad de plantearse como un espacio de resistencia al capitalismo avanzado, en donde el “hundimiento de los proyectos utópicos de la modernidad, no obsta para reconocer también que ese hundimiento afecta a los grandes relatos sobre los que el mismo capitalismo y la sociedad burguesa se han sostenido” (Expósito, 2010), dando paso a la construcción de nuevas narrativas, desde situarse en un momento y lugar, reconociendo la emergencia histórica del mismo.

De esta forma, considero que, facilitar estos espacios para compartir y reflexionar desde las experiencias sobre las labores de la tierra y el cuidado, como lo son la siembra, la cocina y los saberes gastronómicos, propician espacios de encuentro para la tramitación de las ideas y los sentires, dando pie a la razón epistemológica de los cuerpos silenciados a partir del colonialismo²², entre ellos, nosotrxs lxs *des-ruralizados*, dando paso a momentos de aprendizaje vivencial con lxs otrxs, correspondiente a la construcción de comunidad. Que necesariamente se ubica alrededor del espacio concreto, buscando provocar un cuestionamiento sobre arraigo entre sus participantes. De tal manera, como lo menciona Francia Márquez, *esa memoria se va haciendo a partir del tiempo y de las vivencias*; en donde la memoria es lo vivido, y lo vivido es identidad, y la identidad genera el sentido de pertenencia a un territorio; el arraigo.

²² Según Ramón Grosfoguel, en nombre del sexismo-racismo epistémico, es que se justifica la destrucción del conocimiento dialógico. Pues este, cercano a las culturas no eurocéntricas, es aquel que reconoce a la mente inserta en un cuerpo, el cual posee características particulares, y que dialoga con otros, una comunidad y un territorio. Por el contrario, el conocimiento monológico, es aquel que se integra del solipsismo, o en otras palabras, que se pregunta y contesta a sí mismo. Con el particular componente para la filosofía del hombre europeo, de la supuesta desarticulación del cuerpo de la mente y proponiendo percibir el conocimiento desde los “ojos de dios”, y sustentada en la modernidad con el cartesianismo y su tesis “pienso, luego existo”, justificando el exterminio de los cuerpos no similares a los de filosofía del hombre europeo, y por tanto no pensantes. Para más información, revisar: Ramón Grosfoguel en Genealogía del racismo. Cartesianismo y la génesis del racismo-sexismo epistemológico <https://www.youtube.com/watch?v=qtQbXkGF6bE>

Arte como adjetivo

Es así es como vale la pena preguntarse cómo esta intervención en el espacio público enfocado en una comunidad y por medio de las herramientas y el pensamiento de las artes plásticas, se puede asumir como una Práctica Artística Crítica. Puesto que no solo puede ser leído en su producto, proceso y pensamiento plástico, sino también desde su carácter de práctica política. Pues plantea un espacio de grieta, en un tiempo y un lugar del tejido de poder y dominación (Holloway, 2008), en este caso, de las formas del consumo, producción y acceso del alimento. Gracias a que planea actividades de reflexión desde la lectura, la cartografía, la siembra, el cuidado de las plantas, el prender un fogón para la cocción de los alimentos, y la fuerte pregunta de la forma y procedencia de la comida que estábamos consumiendo en el espacio, y el trabajo con la tierra que varixs no conocían. Unas acciones que permitieron cuestionar la subjetividad colectiva en el espacio real, por medio del cuerpo gracias a la participación de los asistentes, y que se consolidó en una juntanza; un espacio de trabajo y reflexión colectiva y colaborativa.

Estas prácticas, también se asumen como prácticas de memoria, en donde el relato de los participantes cobra un sentido de suma importancia para la estructuración de una transformación en el imaginario colectivo de lxs participantes sobre el territorio. Buscando convertirse en una participación política, y en mi caso como artista, para la urgencia histórica del momento como lo es: el abastecimiento del alimento, la preservación de los saberes gastronómicos y la cultura en torno a ella, y la guerra económica por la tierra, salvaguardando la Vida²³ ante la crisis climática.

De tal manera, es importante revisar las relaciones que se tejieron a través de estos procesos que permitieron un campo de acción descentralizado de las instituciones del arte, como lo son las variadas huertas en diferentes contextos de la ciudad y la participación en las mismas, o el espacio público. Reconociendo el arte como un factor de incidencia de cambio micro y macro político no desarticulado de la realidad material. En donde considerar esta práctica artística dentro de las conjeturas tradicionales del arte, incluso los de la estética relacional, no alcanza a dimensionar el efecto de un acontecimiento que se desdibuja de los límites espaciales y epistémicos de la configuración normativa de la noción estética que construye la condición del arte. Y por tanto, como he mencionado anteriormente en respuesta del contexto y la urgencia del momento, se plantea como fruto propio de su época, como el derrumbamiento de la función estética que es un aparato de la modernidad.

De tal manera, y como lo menciona Mabel Tapia, estas acciones precisan de ser consideradas desde la “desterritorialización lexical” del arte como sustantivo al arte como

²³ Entiéndase “Vida” en su complejidad de la palabra y sus derivaciones como verbo, sustantivo y adjetivo no individual.

adjetivo. El cuál denota cualidades, propiedades y relaciones, del significado de una actividad. Trasladando el arte, de un dominio autónomo, a formas, métodos, modos o herramientas de algo a lo que se acude para reforzar un cuestionamiento político, que busca pedir, reivindicar, reactivar, etc. una propuesta socio-histórica, una propuesta enmarcada en el presente (Tapia, 2018).

De la misma manera, se plantean objetos plásticos, como medios o dispositivos para la práctica artística. Estos objetos que se enmarcan dentro del lenguaje simbólico, como lo son la construcción de la mesa-huerta, las recetas y servilletas ilustradas, la cartografía o los videos, surgen como elementos que se re contextualizan como productos de uso funcionales, que como lo menciona Expósito (2009), permite pensar la creación en términos de sus condiciones de efectividad de desencadenar efectos. Reconociendo el público como productor y participante de un proyecto de largo aliento, y reconociéndome como artista, como una colaboradora y productora de situaciones (Bishop, 2012).

Por ello, vale la pena mencionar la importancia que trae para el proyecto la consolidación de un colectivo de creación como lo es *Somos Huerta*, pues en la actualidad, la individualidad, y especialmente en el campo de las artes, lo colaborativo se fija como un “contra modelo automático” de unidad social, y se traza desde una distancia crítica en contra del modelo neoliberal (Bishop, 2012). Es así, como ver en la juntanza un hecho importante de reparación del tejido social, es también ver la participación como un proyecto que re-humaniza una sociedad fragmentada por la instrumentalización represiva del capitalismo (Debord en (Bishop, 2012). Incluso aún más considerando el aislamiento por la contingencia sanitaria de pandemia, y a lo cual encuentro argumento para el proceso llevado a cabo durante este último año con las palabras de Juan Pablo Adames, participante fijo de los encuentros:

“Yo creo que en lo bello. Hay arte allí en lo poético. En esa cosa de romantizar, volver como al origen. Porque, parte de la crítica es la digitalización del mundo. Creo que ya nos vamos de una forma, maquinal de concebir las cosas, cuando esto nos despierta el cuerpo. Creo que con, con lo que nos hace ser animales, seres vivos. Entonces hay algo también muy energético, y en ese sentido yo siento que está lo artístico, en devolvernos lo humano. Es retornar a ese ser sensible, emocional, espiritual, que tiene que ver con este planeta. Porque es el único que hay. Y me parece muy válido lo que él dice. En medio de la nada, estamos aquí, vivos, con el sol, donde se dan las plantas, donde podemos alimentarnos, y podemos sentir. Yo creo que es esa cosa de sentir. Y el compartir. Yo creo que todo tiene que ver. Estamos aquí sintiéndonos, en cuerpo colectivo, compartiendo.”

Cambiar el mundo sin tomar el poder

Como conclusión de este proceso, quisiera terminar documento con el registro, opiniones y reflexiones de la sustentación de este trabajo de grado, realizada el día miércoles, 23 de noviembre del 2022.

Esta sustentación constó de una jornada desde las 8:00 a.m. a 5:00 p.m. estructurada en 4 actividades, enfocadas en la reflexión y el compartir, alrededor de la huerta y la comida. Contando de varios objetos plásticos, y prácticas del arte, como: la mesa huerta, los recetarios en linograbado, la cartografía ilustrada, la producción audiovisual y la alfarería, además de cocinar en juntanza alrededor y entre las plantas.

Las cuatro actividades enunciadas cronológicamente y las cuales su información será ampliada más adelante con el registro fotográfico y las opiniones de los asistentes, se identificaron por los nombres: *Siembra de tomates y albahacas*, *La semilla: un archivo vivo*, *Ciclo de cortos*, *Saberes gastronómicos y soberanía alimentaria*.



Ilustración 21. Flyer de invitación, compartido por redes sociales e intermediaciones del Instituto Departamental de Bellas Artes, para la asistencia al encuentro de sustentación de Trabajo de Grado. Fuente de elaboración propia.



Ilustración 23. Fotos del registro personal de uno de los participantes de los frijoles kapeucha. Archivo brindado por Alejandro Ramírez Restrepo.

Posterior a ello, nos dirigimos hacía uno de los costados de la mesa, para sembrar una hilera de albahacas, tomates, romeros y cebollín, para aprender a sembrar plántulas, sentir sus raíces y sus aromas y tocar la tierra. Dicha elección de plántulas correspondió a aquellas plantas las cuales fueron con las que había iniciado hace un par de años durante el encierro por pandemia, y que son de fácil acceso para cultivar en casa y de alta utilidad en la cocina, además de poner en práctica herramientas teóricas de la agroecología como lo es la *alelopatía*, como un ejemplo de colaboración entre seres, en este caso, por intercambios de carácter bioquímico que les permite crecer sin pesticidas y fertilizantes sintéticos.



Ilustración 24. De primer a último plano, Daniela, Jorge, Alejandro y Eblin, sembrando las plantas bajo los principios de la alelopatía. Archivo brindado por Jorge Iván Arango Alzate.

Después de las 9:00a.m. llegó un segundo grupo de participantes, con quienes se realizó la misma actividad descrita anteriormente. Esta vez el interés se concentró en una planta aromática que no pudimos reconocer. Días después uno de los participantes encontró su nombre: salvia blanca o *Salvia apiana*.



Ilustración 25. Segundo grupo de participantes mientras se hacía un recorrido para identificar las plantas de la huerta. Archivo brindado por Alejandro Ramírez Restrepo.

La semilla: un archivo vivo

A las diez de la mañana empezaron a llegar nuevos participantes. Este segundo momento de la jornada, tenía como propósito hablar sobre la conservación de semillas libres, los custodios de semillas, y porque ello era tan importante para la preservación de las especies y los ecosistemas, diferenciando las semillas libres, de las semillas transgénicas, a la par que realizábamos un gran cuenco en arcilla para la siembra.

Al dar inicio, se compartió arcilla mezclada con tierra a cada una de las participantes, y se les indicó realizar rollitos con ella. Luego se procedió a ir armando un gran cuenco entre todos, juntando los rollitos de manera circular y ascendente. Durante el proceso se regalaron bolsitas de semillas libres, provenientes de Jamundí, semillas que en algún momento había sido regaladas a la huerta y al proceso, por un compañero de la institución. Mientras charlábamos, Michell, uno de los participantes entrevistados durante la investigación, amplió la información del cuidado de la diversidad de especies, compartiendo la historia de las semillas transgénicas desde el pasado guerrillero de los pesticidas y su experiencia de recuperación de especies nativas en las huertas urbanas.



Ilustración 26. Grupo de participantes de la jornada “La semilla, un archivo vivo”, realizado alrededor de la mesa huerta, la cual se utilizó como soporte para moldear el recipiente de arcilla y la siembra del mismo. Archivo realizado por Alejandro Ramírez Restrepo.

Mientras se realizaba el cuenco que iba pasando de mano en mano, cada uno escogía tres semillas diferentes de las obsequiadas, para ponerlas dentro del recipiente al terminar. Las semillas fueron puestas en espiral en el fondo del cuenco, por la misma correspondencia entre los participantes.

Para sembrar este cuenco simbólico, puesto que un cuenco de barro posee la facultad de guardar semillas para su preservación, pero también para su consumo y preparación de deliciosos platos. Se procedió a enterrarlo en el centro de la huerta-mesa y enterrar dentro el recipiente con las semillas. Luego, este se llenó de agua para las semillas germinar, y se tapó con tierra, dejando allí todas las energías para su crecimiento.



Ilustración 27. Mientras charlábamos sobre semillas, una de las participantes, Yolanda Chois clasificó por color y especie las semillas de maíz y frijol que iban dentro de la bolsa. Archivo realizado por Alejandro Ramírez Restrepo.



Ilustración 28. Momento en el que se dio paso a poner las semillas dentro del recipiente de arcilla, previo a ser sembrado en la tierra. Archivo realizado por Alejandro Ramírez Restrepo.

Ciclo de cortos

El ciclo de cortos de vídeo, el cual se decidió extender, fue presentado desde las 11:00 a.m. hasta las 5:00 p.m. para dar chance a más personas de observar. Este ciclo de cortos, ubicado en frente de la biblioteca de la institución, constó de tres videos con el motivo de dar cuenta de parte del registro de la investigación de este proceso.

La disposición para esta sección constaba de un televisor que presentaba los videos en *loop*, una mesa con las recetas encontradas en este documento, producto de la investigación y plantas de huerta, principalmente aromáticas, sembradas en ollas y materas. En el costado izquierdo pegado en la pared se podía apreciar una segunda cartografía “*Reconocimiento del lugar de procedencia de los alimentos compartidos en Bellas Artes*”, sobre la procedencia de los alimentos utilizados durante las jornadas de cocina y lectura con los compañeros, la cual se puede apreciar en este documento como *Ilustración 2*.

Los videos, parte crucial de la investigación constaron de ser: la entrevista realizada a la Mayora Elena, la cazuela de frijoles realizada por el colectivo Somos Huerta, las cuales pueden ser revisadas en los enlaces de las *Ilustración 5* y *13*, y la preparación del champús e instalación de la caja para posteriormente ubicar la mesa, descrito en el subtítulo *Minga de siembra*.



Ilustración 29. Disposición instalativa para el espacio del Ciclo de cortos. Archivo realizado por Marcopolo Valencia Izasa.

Saberes gastronómicos y soberanía alimentaria

Esta actividad que se concentró en la tarde, después de las 2:00 p.m. proponía realizar en juntanza la preparación del *Pesto de la huerta* y el *Chocolate en guarapo*. Durante esta jornada se les invitaba a las personas que llegaban a dar un recorrido alrededor de la huerta para identificar las plantas que allí estaban sembradas, con el recetario ilustrado como punto de partida para la preparación de los comestibles.

Como primera actividad alrededor de la mesa, se habló sobre las pastillas de chocolate o cacao, para la preparación de su bebida, y se comunicó la dinámica de cocina. Hecho que considero importante resaltar, pues una de las personas asistentes mencionó que ‘había que tener todo preparado para cuando la gente fuera llegando’, a lo que se esclareció que eran las mismas personas asistentes, quienes iban a preparar los alimentos. Después de ello, la jornada se fue dando de una manera muy orgánica, pues desde el inicio se pudo dar cuenta de que, a pesar de haber instrucciones con respecto a las recetas, fueron las mismas personas participantes quienes tomaron la iniciativa de como querían preparar los alimentos y de cómo se podían organizar para ello. Por ejemplo, algunas personas tomaron la decisión de encargarse de azar las arepas al carbón, mientras que otras se encargaron del pesto y otras de ponerle atención a la bebida de chocolate. De esta manera, se tomaron decisiones en conjunto sobre las cantidades, los ingredientes y las proporciones. Y también se dio lugar a la ayuda mutua y el aprendizaje, puesto que se podía dar cuenta de las diferentes habilidades de lxs participantes, con respecto a las diferentes tareas.

Al hablar sobre los alimentos, surgían preguntas sobre las procedencias de estos. Por ejemplo, para la bebida de chocolate, se preguntó sobre las especias con las que se aromatizaría, el porcentaje de cacao de las pastillas, y la procedencia del cacao. Por otra parte, las hierbas picadas, eran recogidas en mates de totuma y luego se juntaban en un recipiente de madera para ser maceradas con ajo, y los otros ingredientes. Cabe resaltar que en algún momento decidí retirarme como participante de la mesa, y esto no significó que por ello se detuviera el compromiso de lxs asistentes con la preparación. Pues por el contrario se puede apreciar en los registros de video, en el enlace de la *Ilustración 32*, un ambiente de reflexión y reciprocidad, en los que a la par que se pica y macera, se escuchan conversaciones sobre experiencias de cocina aprendidas desde la familia, comentarios sobre los olores del proceso, los gustos por las preparaciones criollas, las recomendaciones para el sabor de comestibles fuertes, y la consideración profunda de la comida más allá del gusto o satisfacción, sino por su capacidad de alimento.

Luego de terminar el pesto, se procedió a endulzar la bebida de chocolate con el guarapo o jugo de caña de azúcar, a lo que todxs lxs presentes nos encontrábamos bastante expectantes. Al final se sirvieron y compartieron las preparaciones; el pesto, sobre las arepas azadas, y las mismas sobre hojas de bijao, y el chocolate en los mates de totuma. Se puede considerar, que el resultado estuvo muy a gusto de las personas presentes, porque fueron las

mismas personas quienes decidieron como querían comer, y por ende, como quisieron prepararlo.



Ilustración 30. Encuentro alrededor de la mesa durante la preparación del “Pesto de la huerta” y sus participantes. Archivo realizado por Diana Lizeth Samboní Ramírez.



Ilustración 31. Preparación del “Chocolate en guarapo”, con su respectivo molinillo hecho de la semilla del árbol de molinillo. Archivo realizado por Diana Lizeth Samboní Ramírez.



Ilustración 32. Detalle de participante moliendo nueces alrededor de plantas y hierbas, para la preparación del pesto. Archivo realizado por Marcopolo Valencia Izasa.



Ilustración 33. Vista de la mesa-huerta durante la preparación del pesto y la participación de lxs asistentes. Archivo realizado por Diana Lizeth Samboní Ramírez.



Ilustración 34. Presentación final de la preparación: pesto sobre arepas azadas al carbón en hojas de bijao con textos en serigrafía y chocolate en totuma. Archivo realizado por Diana Lizeth Samboní Ramírez.

Mobiliario

En el presente apartado se pretende dar cuenta del mobiliario y sus detalles, y los objetos del arte instalados en la huerta para la realización de este último encuentro previamente narrado a detalle, el día 23 de noviembre del 2022, por medio de fotografías, junto con al disposición y participación de lxs asistentes.



Ilustración 35. Detalle de las plantas, chocolate y utensilios de totumo, durante la preparación del pesto. Archivo realizado por Diana Lizeth Ramírez Samboní.



Ilustración 36. Detalle de la mesa-huerta como instalación para el mismo espacio del Instituto Departamental de Bellas Artes. Archivo realizado por Marcopolo Valencia Izasa.

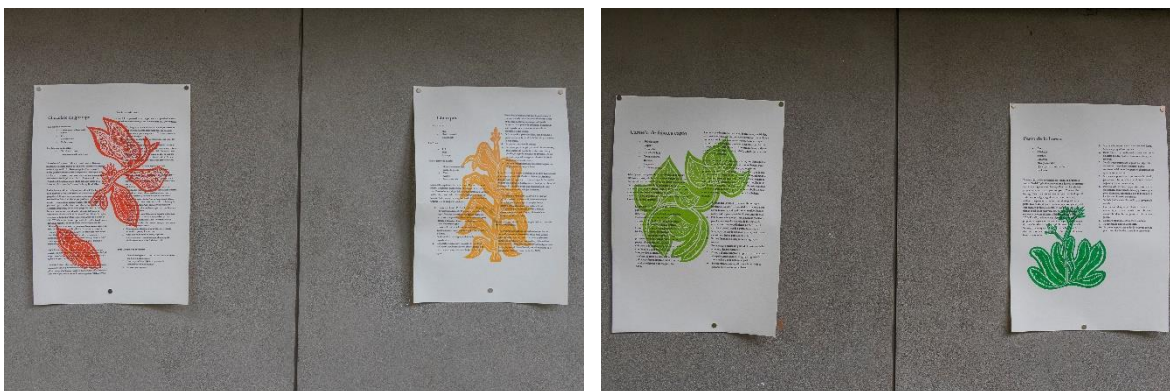


Ilustración 37. Presentación de recetarios ilustrados sobre las paredes de la huerta. Archivo realizado por Marcopolo Valencia Izasa.



Ilustración 38. Registro del último momento de la jornada, en el que se comparte la preparación realizada en conjunto. Archivo brindado por Ramiro Ortiz.

Conclusiones participantes

En este apartado, por medio de entrevistas, se pretende dar cuenta de opiniones de tres asistentes de la sustentación de este trabajo de grado. Reconociendo en sus opiniones la particularidad política que puede tener el arte, como motor de reunión y reflexión enmarcado en su tiempo y lugar.

Lina Fernanda Revelo Osorio:

“Sentí que es un espacio que me llenó muchísimo, me dió tranquilidad. También me hizo ver desde diferentes perspectivas en diferentes momentos, ya que había video, había gráfica, había audio, había olores, entonces era toda una experiencia entrar ahí. No solamente teníamos las plantas de forma gráfica, sino que también podíamos voltear y verlas ahí, podíamos tocarlas, verlas, distinguirlas. Eso me pareció algo muy genial, porque aprendía, y de una vez teníamos la experiencia de probarla y sentir su aroma y su sabor. Es un espacio que invitó a comer.

La comida esencialmente es algo que nos invita siempre a reunirnos, entonces fue comer, experimentar, saborear. Y lo que más motivó, lo que fue el centro; llamémoslo cómo este artefacto que montaste en la mitad, en donde estaban las aromáticas, fue un lugar de encuentro, porque estábamos picando con personas que no conocía. Entonces toda la experiencia permitió un espacio en donde se diera lugar a la palabra, a intercambiar saberes, experiencias, distintas formas de elaboración, hasta incluso llegar a anécdotas completamente fuera de ese espacio sin conocernos, siquiera de preguntarnos nuestros nombres, pero de una empatía muy sabrosa. Fue valorar también muchísimo lo tradicional entre nosotros, desde lo que es la colecta, a ya después la comida.

Que todo se haya dado en ese mismo espacio, fue bonito. El chocolate fue una sensación y una recuperación yo creo que histórica de memoria a través de la comida. Y recordar el valor del trabajo en conjunto, de los saberes, la sonrisa, el aprendizaje y la historia. Siento que fue un espacio que hacía sentir que tus sentidos estuvieran todo el tiempo en constante movimiento, y eso después daba para la palabra, para los saberes, el conocimiento. Lo sentí muy allegado a mí, muy especial, tranquilo y de crecimiento.”

Alejandro Ramírez Restrepo

“Es un asunto entre proceso y producto que siempre está ahí, y en una constante activación, reinvención y transformación. Porque ese producto que tú estás planteado, precisamente plantea procesos que tienen que ver con un asunto de generar pensamiento crítico respecto a un tema.

Un tema que también tiene un conjunto de características sociales, históricas, políticas, y que aparte tiene una postura política muy clara respecto a lo que se está planteando, que es la intervención de la huerta. Entonces eso es muy importante, porque de toda esa práctica artística que estás planteando, lo más potente es ese asunto del arte en función de crear un espacio para la discusión, para el pensamiento crítico, pero también para el mismo disfrute de eso que tú quieres resaltar.

No solamente es como "bueno, venga sentémonos y hablemos de un montón de problemas que están sucediendo a nivel macro y micro", sino que también es cómo en medio de esos problemas nos juntamos, generamos colaboración o colectividad, o encuentros entre varias personas, para que precisamente disfrutemos de esas cosas que en este caso es lo que tiene que ver con las huertas, con semillas, con sembrar, con cocinar. Y siento que eso es lo que más potencia tiene en el asunto de generarse como una práctica política.”

Diana Lizeth Samboní Ramírez

“El trabajo de Ana visibiliza una parte de los procesos de autonomía alimentaria que han cobrado fuerza desde las manifestaciones presentadas durante el paro nacional, principalmente impulsados por estudiantes y personas cercanas a los espacios, los cuales son importantes para reconstruir los tejidos de la comunidad que se han visto debilitados desde la situación de aislamiento generada por la pandemia, estos procesos de autonomía alimentaria se vienen gestando desde las huertas comunitarias en una búsqueda por apropiarse de los espacios públicos y en cierta medida suplir algunas de las necesidades alimentarias de la comunidad. Procesos que también responden a dinámicas generacionales por medio de las cuales se han replicado los saberes en cuanto al uso de las plantas y recetas que han acompañado a la comunidad, cumpliendo así un papel articulador para la sociedad y a su vez representan movimientos de resistencia colectiva que son primordiales para el desarrollo de una sociedad que escape de las lógicas de consumo capitalista que han generado tanto daño a los ecosistemas en los que vivimos.”

Anexos

Reconocer las plantas

Yury: En Villavicencio alcancé a conocer varios cultivos de piña. Muy interesante.

Isabella: Ve, nunca había visto esta, me pareció muy linda.

Ana: Albaquita morada.

Isabella: Me encantó.

Ana: Y esa, porque hay unas albahacas que tienen unas hojas grandísimas. Y esa es mucho más fuerte. Por ejemplo, esa de allá, tiene un olor que es mucho más penetrante. Esta albahaca que está de este lado. Hay otra que es como la albahaca canela.

Esta y esta son albahaca, pero si las hueles, tienen un olor distinto.

¿A qué te olió?

Yury: ¿Es lavanda? Mira, el limoncillo me hizo pensar en mi infancia.

Ana: ¿Por qué te hizo pensar en la infancia?

Yury: Pues porque yo iba a visitar a mi tío, y tenía limoncillo para hacer las infusiones en la noche. Ahhg ¡genial! Me remitió de una sola a mi niñez, increíble.

Y el olor de la lavanda, no conocía como tal la lavanda.

Ana: Yo tenía entendido que la lavanda, era más bien como la florecita. Pero no, tampoco conocía ese olor de la planta.

(Llegan unas vecinas mayores y se les invita a pasar)

Vecina: Romero, albahaca morada, ruda, en la esquina hay sábila, limoncillo, perejil. Y tienen papaya.

Manzanilla, tienen palo de magos, tomate, y piña también tienen, incienso.

Yury: ¿Y ese de la mitad qué es?

Ana: Eso es lavanda.

Yury: La banda.

Ana: ¿Cuál? Estos son distintos tipos de frijoles, este es un tomate.

Yury: y este palito que está por acá, demarca algo, ¿está delimitando algo?

Ana: Limitan como, es que yo sembré de aquí hasta allá, y esos fueron los que nacieron.

Yury: ¿Y Anita, que es? Ese grandote.

Ana: Ese creo que es un aguacate. Aguacate, oreganón, ruda. Esta es una albahaca completamente distinta a la otra. Pero mirá que todas estas son semillas. Y se supone que ya después de la tercera cosecha, empiezan a ser tus semillas propias. Ya como 'marca personalizada de mi tierra', de mis semillas en la tierra.

Yury: Esta Anita ¿qué es?

Ana: Yo creo que acá están las plantas de poder. Entonces está la sábila, está el romero, está la ruda, está la coca.

Esta es coca.

Yury: ¿Amapola no hay? ¿Alguien tiene amapola?

Ana: No, no han traído ¿alguien tiene amapola? Para la gastronomía.

Yury: ¿y estas todas grandes qué son?

Ana: ¡Lulo! Este de acá y este de allá es lulo.

A este le llaman incienso, no sé para qué se usa, realmente.

Santiago: Poleo. con eso hacen las rellenas, y a veces los frijoles los hacen con poleo.

Isabella: ¿Frijoles con poleo?

Santiago: Sí, frijoles con poleo, pero es alguien que sea como de una cocina vieja, clásica, ancestral.

Ana: Es que mirá que según entiendo es como que las cocinas del valle del Cauca, como que la base principal de las comidas, es el tomillo, el cilantro y el cimarrón, pero para la comida de las personas de la costa pacífica, es más bien cimarrón, poleo y... cilan-tro (responde dudosa). Sí, es como que nosotros cambiamos tomillo por poleo.

Santiago: ¿Ve y el pipilongo?

Ana: Ayy el pipilongo es otra cosa, es como una pimientica ¿no?

Santiago: Esa es como una vainita, que es picante. Esa también es del pacífico. Yo creo que acá también se puede cultivar ¿no? El problema es la semilla.

Compartiendo saberes gastronómicos

Ana: ¿Yurita, tú cuáles o cómo conoces los tamales? ¿Qué diferencias encuentras con los tamales de aquí, con los de otras regiones?

Yury: Allá, se percibe el arroz. En el tamal de Bogotá, o cundiboyacense, el arroz está ahí. Aquí, pues todo es como una mezcla, y uno tiene que hallar todo. Tiene una sazón muy particular, pero obviamente allá, la zanahoria en rodajas, también en Bogotá. La manera en que lo envuelven, es como un regalito, pero otro regalito. Las tapas.

Santiago: El atao', el atado son dos tapas.

Yury: Sí. El sabor es muy diferente, quizás en Bogotá el arroz es como amarillito, es más graneadito. Y la combinación también de carnes, también tiene gallina. La rodaja de huevo, por ejemplo.

Pablo: ¿el huevo?

Yury: No, sabes que no es tanto de guiso.

Ana: Sin guiso. Noo, ¿Cómo así? Que tamal tan insípido.

Pablo: Hay que probarlo

Marco: Una vez lo probé y sabía rico, pero como uno está más acostumbrado al de acá, pues diferente.

Isabela: ¿Y el maíz como es? ¿Masita de maíz?

Yury: Es que es diferente como la sazón...

Eblin: No es-tá mal, está bien.

Yury: Diferente...

Ana: No, yo me acuerdo que en los Santanderes, te dan el tamal, pero envuelto en hojas de maíz. El ayaco.

(Llega una mamá con su hija pequeña)

Yury: su merced, bienvenida, bien pueda entrar con la niña, hacen el recorrido. Es maravilloso. Un paraíso.

Mamá: en la casa tenemos muchas plantas ¿Cómo está?

(Saludos)

Isabela: ¿Qué estás oliendo ahí?

Eblin: Estoy enamorado de sus rulos.

Ana: si quiere se puede llevar unos pedacitos para su casa. Entre más cortico, más fácil echa raíces.

(Continúa leyendo Eblin)

...y sólo más tarde se le hará el agregado de gallina. Y sólo más tarde se producirá el resplandor, diminuto en tamaño, de sabroso guiso de carne en su interior, el muy sorprendente de piangua, hechura de la costa pacífica, en el que la leche de coco en vez del caldo como adelgazante de la masa, y el guiso de otras en crema de coco y ahogado, producirán una exquisitez de la cocina colombiana, e incluso se cocinará una variante que cambia el maíz de la masa, por plátano verde, con curioso resultado.

(Exclamación de sorpresa)

Eblin: Esta gente le saca la baba aquí a uno.

(Risas)

Yury: ¡tal cual! ¡Eso!

Eblin: ... y como las variantes de proteína, la carne, la gallina, dice que también la piangua ¿se relacionan con la piangua? La piangua es como un cangrejo grandote. Es como de la concha esa de los moluscos, pero la concha, es más, pero es como más... primero es más terrorífica.

Marco: ¿Terrorífica?

Mamá: Cómo van a estar por aquí estos días, la voy a traer para que venga a sembrar con ustedes que le gusta mucho. Y eso que no nos quedamos porque vamos de camino.

...

Ana: ¿que la piangua?

Eblin: no, como que estábamos hablando de las variantes que menciona acá, que habla como de la gallina, la carne, la piangua y entonces que era la piangua. Es como un molusco. Ella cuando uno la coge, se cierra. Y no la abre nadie más hasta que se mata, se le echa agua caliente.

(Lee Leidy, envueltos, sancocho, luladas, champús, frutas y pescados, quesos y leches, pandebono, buñuelos, pandeyucas, desamargados, tortas, pan de maíz, manjarblanco, arroz blanco).

Leidy: Está bueno el libro.

Eblin: ¿Sí... él es de dónde?

Ana: él es de acá de Cali. Sí, nace en Cali en 25 de julio, parece que viaja a Rio de Janeiro. No pues, él es un antropólogo, y creo que esta es su última obra, y esta es su última edición. Entonces él lo que hace es tratar de recoger esa historia vallecaucana a partir de los sabores, y a partir de la gastronomía. ¿Qué es lo que sucede? Que digamos si nosotros pensamos en el Valle del Cauca, a diferencia de otros lugares acá en Colombia, el Valle del Cauca funcionaba a partir de latifundios. Y cómo funcionaba a partir de latifundios, funcionaba a partir del esclavismo. Entonces es por eso que este libro encuentra la sazón del Valle del Cauca en lo que llama ‘fogón de negros’ porque son estas personas las que se dedican específicamente a la cocina, y las que hacen un... y las que dan el sentido cultural a la región, que hoy habitamos. No sé ustedes que opinan de lo que escucharon. Pues, de hecho, anterior a este capítulo, cuenta justamente esa historia amerindia, de cuando los conquistadores que llegaron a esta región del Valle del Cauca, ¿con que se encontraron? Que cuales eran las comidas que se preparaban en ese entonces, pero quise traer específicamente este pedacito, como que de pronto nos es un poco más cercano, y de paso para compartir el champús.

(Suena de fondo en carro de los helados con la canción ‘para Elisa’)

Eblin: Yo por ejemplo creo que hace un recuento, como de la sazón, de la historia, pero como que también está tomando características de varios lugares. Por ejemplo, uno puede pensar como el Valle del Cauca, pero realmente esa sazón se construye como a partir de los desplazamientos de las personas del campo, que entran en un proceso de aculturación y como eso influye en la ciudad. Y como eso desde la perspectiva de la ciudad, se puede ver como ese dinamismo de lo que es la cocina. Como de la fusión de la cocina, que es como de unas relaciones desde lo mestizo, o como desde lo indígena, desde lo afro y que así mismo también, así también, aparecen unos platos, que él mismo empieza a mencionar, como, por ejemplo, antes estábamos hablando del tamal, que aparece como más de una construcción de la comida tradicional, que podemos hablar de, cómo de una comida caleña, como de una comida territorial, campesina. Y luego va a mencionar ehh lo que es el envuelto de choclo, que eso ya es muy identitario de los campos ¿sí? Digamos como, las variantes de envueltos. Que, si uno habla como del envuelto de choclo, pues es el envuelto que es dulce ¿no? como dulce. Y ya está el envuelto de maíz blanco, que es un envuelto simple, y ahí viene la construcción de otros envueltos, como lo es el envuelto de majaja, que es un envuelto de maíz que es como que café, que digamos es como cuando hay una construcción como el maíz negro, con...

(saludos)

En algunos momentos, como que se introduce, como de pensamiento, me queda la duda si es crítico, o si esa introducción es una introducción a un pensamiento, a una visibilización de unas cosas que suceden. Por ejemplo, cuando dice, en una parte que mencionaba ‘cuando un negro come un pollo, o es está el pollo enfermo, o está el negro’ como qué... ahí hay unos cuestionamientos también que, como que, o sea, cuando leía, me acordé mucho también de cuando leía esta Paola a Francia. Como el otro día que de estrato social. Entonces como que hay unas conductas ahí también como de la comida, dentro de la gastronomía, que disparan esos, ¿Cómo se llaman? Esas cosas que están ahí como enmarcadas en, lo que uno podría decir, no sé, como proceso racial, o como desde racismo, o cómo desde...esas analogías coloniales. Pero, pero pues digamos, interesante como ese fogón, también, como la construcción de la gastronomía, el fogón, la comida, sirve para... como para articular relaciones, como de contextos diferentes, como que dispara esas preguntas y esas cosas que están ahí, ¿no? No podemos hoy hablar mucho, porque además es, como que a nivel de, no sé, cómo está el texto...a nivel de ritmo del texto como que da mucha gana de leer. Entonces uno va leyendo y va leyendo y va leyendo

Santiago: Además ese poder que tiene de ...

Isabela: de evocar

Eblin: ¡claro, de evocar!

Santiago: cuando describe por ejemplo lo del arroz, que la sensación del arroz, de cada grano de arroz, con leche y dulce, uno puede sentir el dulce leyendo eso. Y así rememorar muchas cosas que tenga de, no sé, sus vivencias, la cocina, sus abuelos, sus papás, los lugares que ha visitado. Como que eso es chévere.

Leidy: es que yo lo hacía y me quedaba como una pasta. Ósea, al secarse se volvía como una pasta. Y una señora dijo ‘no, échele yo no sé qué’, y le echaba y volvía y quedaba así, ¿y yo pensaba ‘será que es mi humor?’’. Porque también hablan así, de los humores, pero a mí nunca se me ha cortado nada, ni nada de eso, entonces no encontraba una explicación de, y el arroz, eso tiene como un proceso allí, que me pareció como interesante, y que tiene demasiada leche, mantequilla, lechera, entonces nosotros en vez de leche, le echábamos panela, le echábamos azúcar, y no sé si de pronto esas cosas hacían que el arroz con leche no quedara tan cremoso. Esa es la idea del arroz con leche. Y pues lo hicimos así, y poderoso ese arroz con leche. ¡Queda rico! Y lo del humor, tengo una conocida, que digamos ella no puede preparar la lechona, digamos, eso es un dicho ¿no? Que digamos si una persona está haciendo, y está revolviendo, y esas personas tiene un humor fuerte, esa persona corta. Lo vuelve rancio, y sí. Lo viví en Bogotá, le dijeron ‘ve lo podés revolver’ cuando fuimos a preparar y todo y probaron, estaba dañado. Hay personas que tienen el humor pesado.

Eblin: usted puede revolver una pintura. Y él empieza hablando del arroz con leche, pero luego introduce el arroz atollao’. Sí. Y el arroz atollao’, pues van cambiando sus diferencias como de decir, él va teniendo una variación de textura, pero luego una diferencia de colores. Entonces cómo pasamos del arroz con leche, que es un arroz blanco, a un arroz atollao’ que es un arroz amarillusco. También los sabores, o como se construye cada uno. Al arroz atollao’ uno le puede echar raya, toyo, ponerle ya de pronto,

una especie de proteína, pero el arroz con leche es ya de, muy cómo de ese pensamiento como del alabao'; del helado, ¿no? También, ¿sí? muy como un postre. ¡Eso un postre!

Del helado...estoy pensando en helado ya.

Pablo: No, es que, a mí me parece muy chévere esa relación de las plantas con las comidas. Me hace como valorar un poco lo de la madre tierra, y pues, estar comiendo, estar leyendo, y estar concientizandonos de las plantas, de ahí venimos, y me parece como, muy interesante, el cómo la tierra nos termina nutriendo a nosotros. No solo es una relación recíproca, de no solo nosotros a ella, sino que ella nos da este tipo de preparaciones tan arraigadas, que dan muchas ganas, tan deliciosas. Y pues, en ese sentido, me gusta mucho este relato histórico, con esa introducción que nos haces con las plantas. Tratar de conectarnos y de relacionar los nombres. Entonces creo que tiene todo que ver el hecho de que chévere hacer un sancocho, o frijoles, en base a lo que se cultive, y ahí derecho conocer un poco la historia de toda esta cultura de nuestra gastronomía. Bueno, eso era lo que quería compartir. Me gusta esa relación.

Ana: mirá que de hecho aquí en la huerta, hay piña y hay lulo. (mostrando el champús)

Eblin: La cosa es que no sabemos cuándo nos vamos a comer esa piña.

Pablo: Ese es el problema. Pero en algún momento, un champucito de acá.

Ana: Tenemos que echar la casa por la ventana el día que se prepare esa piña.

Eblin: Pero digamos que ese es un ejercicio muy bonito, porque en la medida que uno conoce como las plantas bien sea desde lo medicinal, o lo gastronómico, pues eso también ayuda a despertar el interés, como por la cocina, como por comer y sentir más los sabores. Y a veces uno, pues de hecho, el ejercicio que hace Ana, de reconocer alguna de las plantas, y uno pues, uno se come un cilantro y no sabe si es cilantro, y precisamente por ese interés de estar saboreando como cada cosa, cada gusto, como que uno a veces pasa todo así, como que *wiugh*, el hambre.

Pablo: ocurre como con la música. Cuando tú te pones a distinguir cada instrumento en una sinfonía, disfrutas más la música. Se amplía el espectro de esa obra de arte, y la gastronomía como un arte, uno como comensal, cae más en cuenta de la comida, en la medida que reconozca los ingredientes. Inclusive chévere como el hábito de incentivar a plantar, a cosechar; todo esto desde cero. Hacer tu autogestión, o sostenimiento ¿Cómo es? Producción sostenible, que tú mismo creas tus cosas que te vas a comer, y tú mismo las siembras. Y lo que tú dices, sabe más rica la comida así.

Eblin: No, y eso que dices es como total, no sé si de pronto Ana está más relacionada, pero por ahí la mayora que es mi tía Elena, tiene una huerta encima de la casa, impresionante, y está como en el contexto de la gastronomía haciendo tapaos. Tapao' hembra, macho, haciendo sancochos, de todo. Y es impresionante, o sea, como eso que tú dices, como la autogestión desde lo gastronómico. Sale ahí a... le invita un café, y hay lulo, hay tomate, de todo ahí ¿no? Entonces como que también entra ahí una especie de contemplación de las plantas medicinales, plantas alimenticias, y eso es como bellissimo como también pensar en que uno también puede cultivar, no sé una... en mi pueblo le llamamos chilangua, acá se le dice cimarrón, el orégano también. Tiene ahí su cebolla, unos huevitos a la cebolla, voj' abes pin, pin, pin, pin.

Pablo: Unos periquitos.

Eblin: ¡Unos periquitos papá!

Pablo: Y también hay algo muy chévere con eso que hablabas de Monsanto, como eso de ser independiente. Cultivar algo que no está mediado justamente de la industria, de las empresas; pues del modelo económico. Como nosotros también nos ubicamos en la misma actualidad donde uno está muy ligado a lo que te vendan, al consumo. Entonces es también repensar ese consumo, como una forma más consciente y como con una forma más, siento yo romántica, en el sentido de ‘es mi hijo, yo estoy comiéndome mi propio hijo’, pero, en un sentido muy bello, no lo quiero hacer sonar feo. Pero sí hay belleza como en muchos aspectos, desde lo histórico, desde lo actual, desde lo económico. Y todo esto es una acción política.

Me parece notable y valioso como comenzar a reflexionar en torno, a hacer una huerta.

Ana: Mirá que con eso que ustedes me dicen, que a veces uno se pasa la comida, así simplemente por pasarla, pero entonces es también esa misma precarización de la misma alimentación. Que es digamos como que si yo voy y me compro una bandeja que seguramente no tiene los mejores ingredientes, que está llena de Maggi, o que realmente... como que uno busca como pasar, o dice no pues ‘voy y me compro una papa rellena que es lo más barato’ o voy y como muchas cosas en la calle, porque si se quiere tener una economía, no significa que sea la mejor calidad, ni para uno, ni para la otra persona. Por ejemplo, un perro caliente, una hamburguesa, ¿qué se está comiendo? Entonces es como que, este hecho de yo venir, como a coger, es también una apuesta a que no me estoy comiendo esto rápido, porque no sé lo que me estoy comiendo, porque es lo que me toca, sino porque sé lo que hay allí, y que está bueno, y está rico, y sé que es saludable para mí.

Pablo: Eso de la comida rápida ¿no? Eso de la comida rápida como un concepto de lo que tú dices de nos venden, es la de lo instantáneo, es la velocidad en la que nos movemos actualmente, y esta, en contraste a la lentitud de sembrar, de que crezca y de frutos, o sea, los meses que es implica, de venir acá y regar, es todo como una antítesis de cómo se mueve hoy en día la economía, y todo lo de la gastronomía.

Ana: Pero es también esa cosa de probar, tengo el espacio de probar todos estos sabores.

Eblin: Es que esa precarización también, o esa forma en que, como que irrumpe de alguna manera, las formas de agilizar los procesos alimenticios. Y pues esto también es la cocina, y tiene que ver mucho con lo que uno tiene para ofrecerle al otro. Yo creo que pasa por un proceso personal. Porque de hecho como haciendo la reflexión, yo a veces digo ‘uy pana, estos huevos están como para sacarlos a restaurante’. O sea, como que uno mismo a veces, como desde lo personal, prepara cosas que uno piensa ‘esto vale la pena compartirlo con otro’ porque hay una memoria de ingredientes ahí, de un proceso, de un amor, y eso va más allá del valor que pueda costar. Y de hecho hasta la misma comida del común, que son los platos, pues digamos del día, la gente poniéndole amor, con un pollo a la plancha, usted puede hacer un hogao de estas plantas, bien delicioso, con su romero, su cilantro, bien bacanito; pero no, hay que echarle aceite y sale eso pa pintura.

Entonces es eso, como que las plantas están. Lo que se ha perdido un poco es esa conciencia de ‘qué te ofrezco’.

Pablo: Ese amor. Y es algo muy maternal, ¿no? En últimas, son tus hijos, vuelvo y digo. Pero es ese amor de madre que le nutres a las plantas, que a su vez retribuyen con esos valores, que dice Eblin, al dar, al pensar en el otro y darle algo valioso. Valioso en el sentido emocional de la palabra.

Yury: A mí algo que me encanta de este momento, desde el compartir incluso la mesa, como se dio para nosotras y nosotros, el espacio del compartir los alimentos, que nos afloraba un gusto, quizás, teníamos hambre, yo una. Había algo muy puntual el día de hoy, que me llevó a valorar también ese sentido de decir ‘el necesitar ese alimento’, y me lleva como a releer que, desde hace algún tiempo, he aprendido el gesto de, el gran detonante para mí, de sentarme a la mesa, o de preparar los alimentos, el ser consecuente con una memoria agradecida. Del pensar de dónde vienen esos alimentos, ¿Quiénes son esos cosechadores de esos alimentos que yo estoy preparando, pelando? Entonces esa sensibilidad me lleva a una memoria de colectividad. Si llegó a esa tienda, hay toda una relación de conexión, que va nutriendo también mi vida. Y ¿desde dónde sale? Desde esa conexión de tierra. Ese polo a tierra de donde están las raíces ¿sí? Y esa vinculación desde la tradición. De ¿dónde me viene a mí también esa memoria agradecida? Me llevó a, cuando yo llegué y olí el limoncillo, de una me remitió a mi niñez, esa memoria agradecida por el campo. Yo soy de la ciudad, pero me encanta el campo. Y agradezco también haber crecido en varios espacios de vacaciones, en esos territorios de tierra. Donde han sido mis cimientos, donde han sido esos tesoros, donde se va gestando la vida. Esa relacionalidad de cuidado. Sí, incluso en la semilla tenemos que saber que tenemos que abonar la tierra, que regarla, que la luz. Si en nuestro diario vivir no hubieran esos cuidados, también permanentes, relacionales, también seríamos plantas marchitas. Así como ella necesita que yo la riegue, yo en mi vida personal también necesito que otros, me vayan aportando en esa esencia también. Con esas vitaminas vinculantes. La memoria afectiva.

Sí, cuando yo hablo también, de hace algún tiempo, con relación al hacer, con mucho cuidado también, y poner el acento, desde la memoria afectiva. Lo que me va vinculando, lo que me va nutriendo, lo que me va relacionando, conmigo y con el otro. Es que yo doy lo que realmente tengo. Y qué hermoso decir qué, cada uno de nosotros ¡somos sazón! En la vida del otro nosotros también nos convertimos en, esa pizca, esa sal. Y me remito como también a la experiencia de un texto del evangelio, que uno ‘debe ser sal’. Si la sal se vuelve sosa, si un alimento no tiene sal...oiga, pero. El coaccionar también estos ingredientes y como vamos a hacer sancocho ¿sí? Cada uno, es un aporte para la vida del otro.

Isabela: Pues a mí me pareció muy interesante, porque Ana nos había comentado que era una especie de club de lectura, y terminó siendo algo más chévere que eso. Y no sabía que íbamos a venir a este espacio. La verdad eso me tomó por sorpresa, no sabía que acá en Bellas Artes teníamos este espacio, a pesar de que había venido, y había visto las actividades que Ana realiza. Pero me pareció chévere estar, me sorprendí un montón, de que existen grandes cantidades de frijoles, de albahaca, me encanto la albahaca, entonces eso fue como ¿en serio? Y me encantó ver las señoras que venían, y que también sabían, y era como ‘uy, bueno, la gente sabe mucho de esto’ entonces me encantó empaparme de eso, y escucharles a ustedes, y ese compartir de saberes que estamos generando acá.

Eblin: Y sí, es muy lindo también... bueno, no voy a decir que por este espacio, pero... pero pues todo esto también te llevó a aprender a hacer champús.

Ana: Sí...sí.

Eblin: entonces estamos probando un champús de las realizaciones de Ana, con todo el cariño, todo el corazón, eh...

(risas)

Ana: He comido champús toda la semana, porque estoy tan emocionada de que aprendí a hacer champús.

Eblin: Pero es eso ¿no? El compartir lo lleva a uno a pensar en qué ofrecer. Por ejemplo, siempre uno dice 'te quiero invitar a la casa' y uno está pensando en que ofrecer.

Yury: Siempre dar lo mejor.

Una última cosita, mira que me pongo como, en la tarea de ser portadora, quizás por la vinculación que tengo también con jóvenes, con niños. El adulto mayor hoy en día se pregunta ¿Qué le deparará en unos años a los jóvenes? A estas generaciones que vienen. Si no saben el cultivar. Toda su relación está en torno a un celular, a otras aproximaciones que les trae un mundo, pero en pantalla; hablar desde el mundo digital. Y es una preocupación, que para ellos dicen, es un complejo 'que decirle hoy incluso a mi nieto'. Me han contado algunos abuelos, 'ven te enseño a', incluso a preparar una agua de panela, o hacer huevo. No hay como ese espíritu de convocar nuevamente a esas generaciones, y es una preocupación como muy latente, sobre todo en el lugar en donde estoy. Entonces, ¿Cómo se puede vincular al otro, desde esa relación por ejemplo ¡del fogón!? Que antes eso se convertía... en mi época yo recuerdo que el lugar de llegada, era la cocina, era el sentir el gusto, el olor... '¿qué está cocinando?', sentir las mariposas de enamoramiento, pero por la comida que venía próxima. Pero hoy, hay una desconexión terrible. Y ahí es donde yo digo como, también está en nuestro '¿qué hago?', también estoy aportando. Y en mi comunidad, también se está generando como esos procesos también de huerta. Algo como en cajoncito, algo pequeño, que empezó desde esa conciencia. De ese pensar, pues también en la composta. Esa toma de conciencia, y así uno no tenga la palabra anunciada, ya el hecho del testimonio, de que ver como se gesta también vida, como el otro empieza a vincularse desde ahí.

La práctica en la huerta y la práctica estética

Yury: ¡Quiero leer! Chicos, chicos, por favor. Me encanta, me encanta, voy a traer mi pantaloncito también de trabajo.

De vuelta a la tierra.

Llamábamos a la tierra una de las flores del cielo...

Ana: En castellano digital, significa numérico...

Marco: El cementerio de San Mateo...

Pablo: Precioso.

Marco: Sí, a diferencia del otro. Sino que este es como más...habla más como desde la tierra, pero con más, cómo de pronto más poética, más, como desde el sentir.

Yury: Más sentido, más sentido realmente. Como que sí es más reflexivo. Como que tiene más soltura, de qué está pasando, la ‘desfragmentación’. ‘Desgranando’, eso me, ‘desmoronamiento’.

Santiago: Estoy tratando de pillar el nombre del libro.

Ana: Se llama ‘Loa a la tierra, un viaje al jardín’, de Byun Chul Han.

Todos: Ahhh

Marco: De razón.

Santiago: Es que se parece mucho a un texto que tiene ese man, que se llama ‘La ley de la tierra’. No sé si lo has pillado. Bueno, habla en términos similares. Como de ese desapego que hay por la tierra. Y como Chul Han habla mucho de la tecnología, del impacto de la tecnología sobre la vida diaria, además que como es asiático, y se ha formado en Alemania, pues ha tenido ese contacto con esas sociedades grandes de muchas poblaciones, los grandes centros, las grandes metrópolis. Entonces cómo a partir de eso ha sacado todas sus reflexiones. El man ha estudiado mucho a los alemanes, los alemanes son muy apegados a la tierra. Y por eso hoy en día, tienen los más grandes avances en lo de la mitigación del cambio climático. Los del norte de Europa, Alemania, Noruega, Suiza. Todas estas, son como modelos.

Ana: Mirá que hay una cosa que me gusta un resto del texto, y es que el dice como, ‘me puse a cavar la tierra, y me encontré como con la, como que bueno ¿esta tierra cómo se compone?’ Y es básicamente eso, ¿Cuál es esa historia, pero desde la geología? ¿Nosotros dónde estamos parados? ¿Sobre qué tierra estamos parados?

Santiago: ¿Cuánta vida?

Yury: ¿Cuánta historia hay contenida allí?

Santiago: ¿Qué hay debajo?

Yury: Esa conciencia... Me confronta también, eso que quizás también hemos pasado por alto. Que se nos dice, leemos en el periódico, pero igual, ¿hoy cómo traducimos la experiencia? no importan las vidas que se pierdan, por el hecho de extraer la riqueza de la tierra. Pero se pierde ese sentido vinculante de la riqueza humano, quien es quién también está invocado para extraer. Me interpela mucho, la tecnología, y avances y de más, pero cada vez que estamos usando, todos estos aparatos, todas estas, no indagamos más allá, de donde viene cada elemento para llegar esto a nuestras manos. La sociedad es consumista.

Marco: Saber que eso está ahí.

Yury: sí, y ¿eso qué?

Ana: ¿Ustedes cómo se sintieron sembrando?

Yury: Uy Anita ¡super! Me encanto, la experiencia, de verdad como de ohh, de volver a la tierra.

Marco: Esa cosa como de, de volver a sembrar. Pues digamos como de que pequeño yo sí lo hice, cuando estaba en primaria, pero con otra dinámica. Y ya a medida que fui creciendo ya lo fui dejando, pero me gusta. Eso de poder ir sembrando las cosas, y tener la satisfacción de que uno mismo sembró eso, dio algo, y los pudo consumir, eso me parece chévere, y me gusta.

Yury: Cuándo vi las guadas, me hizo pensar también en las parcelas de mi tío Tomás, que él también parcelaba así sus jardines. Y eran así esas estacas en punta, y claro, esto de la luna, de menguante, creciente, cuándo se debe de sembrar, de arrancar.

...

Pablo: Sí, es muy bonito lo de la poesía. Volver a la tierra. No, tiene todo que ver con lo que hicimos. El manipular... Como de verdad, yo no he sembrado, así.

Yury: La alabanza. Cántico. Muy rico Anita.

Pablo: Tiene algo espiritual mí hermanita. Ahí todos conectamos con el espíritu, lo cual, pues tiene que ver mucho con el ser interno que tenemos, y la sensibilidad. Y siento que esto es despertar sensibilidad. Es el romanticismo que hablaba, esa magia de ensuciarse, de tocar las plantas. ¿Cierto? Bueno, nuevamente de hacer conciencia de que es lo que estamos haciendo.

Yury: Conectar.

Pablo: Como se siembra, las técnicas, esa sabiduría también. Que es también todo un arte, en su poesía ahí hay arte, hay belleza, ahí está, todo el valor interior, digo yo, humano, al conectarnos con lo que es la madre tierra.

Ana: ¿Por qué hay arte específicamente?

Pablo: Yo creo que en lo bello. Hay arte allí en lo poético. En esa cosa de romantizar, volver como al origen. Porque, parte de la crítica es la digitalización del mundo. Creo que ya nos vamos de una forma, maquinal de concebir las cosas, cuando esto nos despierta el cuerpo. Creo que con, con lo que nos hace ser animales, seres vivos. Entonces hay algo también muy energético, y en ese sentido yo siento que está lo artístico, en devolvemos lo humano. Es retornar a ese ser sensible, emocional, espiritual, que tiene que ver con este planeta. Porque es el único que hay. Y me parece muy válido lo que él dice. En medio de la nada, estamos aquí, vivos, con el sol, donde se dan las plantas, donde podemos alimentarnos, y podemos sentir. Yo creo que es esa cosa de sentir. Y el compartir. Yo creo que todo tiene que ver. Estamos aquí sintiéndonos, en cuerpo colectivo, compartiendo. Muchas gracias Ana por ese cacao, me encanta.

Yury: ¡Salud!

...

Yury: También como el gesto, Anita, de trasplantar. Fue muy interesante, en la lectura, también habla de ese volver. Tocar la raíz, la tierra, el centro. Volver, como de cierta forma, a lo esencial. Y sobre todo a esa raíz, a lo que nos mueve, en lo personal, en nuestras colectividades, individualidades. ¿Qué es lo que nos mueve? Sea como individuos, o cómo volcamos también esta experiencia de reconectar con esas fuentes, también de experiencia de familia. Y eso es muy bello. El hecho de que, 'la raíz matriz'. Yo por ejemplo no sabía que ese era el cordón umbilical, por eso cuando dijiste, también tenemos nuestra raicita por la que nos vamos nutriendo.

Pablo: Es ese conducto de vida.

Yury: ¡Claro! Es también la vida que se va gestando en nuestro entorno. Cuando vemos las pobres lombrices así (retorciéndose). Y sentir que es una vida que se fragmentó. Pero mueren para dar vida también. Esa representatividad en la tierra.

Pablo: son los gajes del oficio.

Yury: sí...no, no, no. Lo cíclico, de la vida.

Pablo: Y es bonito, como eso de nosotros. Morir como en esa digitalización, para volver a la vida, que es la tierra. Debemos morir, pues, de alguna manera, bueno, de estas cosas, un poco, desconectarnos. Volver a lo esencial que tú dices. Porque es lo que somos, somos vida, energía. No hay un yo, todo es lo mismo.

El antejardín de Bellas Artes y el espacio público-privado

Pablo: La huerta no sería un jardín actual.

Ana: ¿Qué? ¿Cómo así?

(Risas)

Pablo: ¿Que las huertas urbanas no serían un jardín actual? Pues creo que está muy de moda, el tema de la huerta, de cosechar. O esa es mi percepción.

Santiago: Yo creo que habría que hacer una deriva, y uno pillar... un estudio. Porque eso depende también como del barrio ¿no?

Ana: Sí, se da más en el barrio.

Santiago: porque por ejemplo acá, es como una zona tan exclusiva, vos no pillas una huerta. La huerta, la única huerta, esta es la más cerca. Ya de resto, no sé, no tengo ni idea para donde.

Pablo: De pronto como que dentro de las casas estén, las huertas. Es que también depende de las familias.

Marco: Es que son concepciones diferentes, es que una es como para cultivar, y la otra es para adornar, para que el espacio se vea bonito.

Santiago: Por ejemplo, ese restaurante que tenemos al frente.

Marco: Pues estéticamente, no se ve mal, es un jardín. Pero pues es eso, para adornar.

Ana: Claro sí, justamente.

Sí, no, justamente. Primero que nada, esto no es un espacio público, esto es un espacio semipúblico, semiprivado, por lo que nosotros estamos dentro de una institución. Y aun así, por más público, y por más fácil que sea el acceso, hay una reja, que también delimita, unos guardas de seguridad. Entonces también es público, pero plenamente no es.

Mmm... por el otro lado, esto era una casa, una casa de familia. Y era una casa que quedaba ¿en dónde? Era un lugar, muy elite de la ciudad, nosotros estamos en el Oeste. Es más, creo, si no estoy mal, que esa era la iglesia del Colegio Berchmans.

Entonces claro, la pregunta iba justamente con respecto a eso, ¿Cómo se entiende, y como se lee este lugar, desde esta historia de los jardines, a partir de esa cosa de presentar opulencia, de tener este prado, este jardín, este terreno? Y llegar y nosotros cogerlo, y hacer una huerta con eso.

Pablo: Sí, es un acto como contestatario.

Marco: Sí, yo también lo vi así.

Pablo: Resistencia.

Marco: un acto también de rebeldía, porque no se está haciendo algo propio del lugar. Por lo menos uno no va a poner una huerta en el jardín, normalmente. Entonces sí, lo entiendo como una especie de resistencia.

Santiago: y además cerca de un centro comercial, y cerca de una plazoleta de comidas.

Pablo: no, y lo que ustedes dicen, de este barrio, no hay una huerta como tan evidente. Entonces eso como que se vuelve... ¿Cómo se diría?... llama mucho la atención.

Marco: Sí, de pronto la gente también lo ve bonito, porque no es común, no es normal.

Pablo: no, en este lugar no es normal.

Sí, tiene también algo, recoge el espíritu

(Risas, volteando las arepas)

Qué recoge mucho el espíritu comunitario. Pues, aquí estamos haciendo comunidad también. Reunirnos, en torno a la comida, hablar, y además a cuidar el jardín. Como si fuéramos una familia, pues. Un sentido, evidentemente comunitario.

Ana: En ese sentido, ¿Cuál es la diferencia entre lo colectivo, y lo comunitario? Porque aquí, ¿Qué estamos generando? ¿Estamos generando colectividad, o comunidad?

Pablo: Pues... buena pregunta.

Santiago: Hacemos parte de la comunidad académica, y estamos haciendo trabajo colectivo.

Estamos haciendo parte de un barrio...

Marco: también, donde se teje comunidad...

Pablo: ¿se hace un rumbo con el sector?

Ana: No... la comunidad tiene que hablar de lazos.

Pablo: Sí, yo creo que sí, la comunidad tiene parte más cómo de eso, de la relación humana, y lo colectivo tiene...es como una formalidad. Como a nombre de como se le puede delimitar a la comunidad universitaria, como un colectivo de artistas. Yo siento que es más una formalidad.

Santiago: pero yo en la participación, lo colectivo tiene participación. Por ejemplo lo que hacemos aquí, todos ayudamos aquí a mover la tierra, a limpiar parte la huerta. Allí estaría como lo colectivo, como un grupo apunta hacia una misma dirección. Y en lo comunitario, vos podrías decidir si participar o no.

Pablo: Como por ejemplo lo que pasó con las ollas comunitarias, no fue un grupo como tal, sino que la gente fue llegando y fue trayendo. Fue más ese lazo humano, que decir, somos un colectivo de gente del barrio, que vamos a hacer algo juntos. Y siento, siento que esto es, comunitario. Claro que, de haber hecho juntos el fuego, pues no sé, yo sentí lo comunitario. El colectivo sí, tú nos convocas, casi siempre estamos viniendo como comprometidos, ¿no? Siento que hay entra lo colectivo, y dentro de lo colectivo hacemos cosas comunitarias. Pero, sinceramente creo que se puede jugar en uno y en otro. No es que una cosa este separado de la otra. Antes al contrario, se tienden a combinar, me parece. Por lo que es algo social, algo que convoca, varias personas, pero sí, puede ser esa la diferencia. Lo formal y lo humano.

Ana: lo afectivo.

Pablo: ¡Lo afectivo! Muy bien.

Conferencia performativa: Huerta Ambulante

Esta participación constó de una conferencia performativa, la cual se tituló “Huerta Ambulante”, pues iniciamos nuestra ponencia en la sala de conferencias, pero luego se trasladó en una carretilla hacía las inmediaciones de los jardines del edificio de artes de la universidad. En donde realizamos una huerta, como dispositivo de encuentro, aprendizaje y cuidado, y como una instalación viva para el contexto del lugar. Para ella, se utilizó el diseño de una caja de aproximadamente 80x45cm, enmarcada con listones de madera que formaban la proporción áurea en su interior, junto con plantas aromáticas y de huerta, sembradas por los asistentes a la ponencia, siguiendo la misma proporción. Además, la caja, fue empapelada con un manifiesto en torno al arte y a la siembra, y cómo estas prácticas se podrían enmarcar en prácticas contrahegemónicas dentro de la globalización e instituciones del arte, y especialmente desde nuestro lugar de enunciación en el territorio.

Algunos posibles apartados de este manifiesto, para dar cuenta de lo mencionado, son:

Con estas dos reflexiones, nos preguntamos ¿Qué significa Desbordar Hegemonías, Hacer Sentidos? En efecto, desde la huerta lo estábamos haciendo.

Por una parte, el cultivar, el sembrar plantas de alimento en la ciudad, se convertía en una acción disruptiva, contra hegemónica a las logias de la globalización y su rótulo de especificidad para no fallar a los términos de producción capitalista.

Se contraponía, a sembrar plantas de alimento en la capital del monocultivo, de las más de 200.000 hectáreas solo de caña de azúcar. Se contraponía, porque nos dedicamos a sembrar plantas que varias generaciones habían dejado de ver en sus fincas y en los patios de sus casas. En los jardines compartidos, y en los lotes que inundaba el río Cauca.

Nos dimos cuenta, que el sembrar en esta ciudad, aunque correspondía a unos contextos específicos de hegemonía cultural, lo que se convirtió en aún más disruptivo (...), eran las interacciones que allí se generaban. [...]

Desbordar la hegemonía cultural de competencia y de capital, para sentarnos a charlar y compartir, ideas, sueños, preguntas, reflexiones, recuerdos y conocimientos, desde lo que se plantea como una experiencia. [...]

Hacer sentidos: tal vez podamos hablar de una instalación viva. De un lugar que se construye desde la colectividad y la toma de decisiones para la construcción de un espacio. De la creación de una experiencia estética desde el cuestionamiento de la belleza, a partir de plantas que no son más que una piña, unos fríjoles, un cidrón, una albahaca o un toronjil. Declararnos en ruptura de las artes y de lo bello; justamente de eso hegemónico, del cubo blanco y de lo estático, para insertarnos en una huerta sembrada sobre un antejardín, ya no con césped, entre oficinas de la zona elite del centro cultural de la ciudad. Sino como actores dentro de la realidad, que a pesar del contexto se enmarcan como figuras performáticas que se dedicaban a cavar huecos, prender fogones y fumigar con fertilizantes orgánicos, invadiendo ese entorno administrativo de manera temporal.



Ilustración 39. Inicio de la conferencia performática, “Huerta Ambulante” Fuente: registrada en: <https://www.youtube.com/watch?v=2vz8wrPCD0>



Ilustración 40. Conferencia performática, “Huerta Ambulante. Jardines del edificio de artes de la Universidad Javeriana y desarrollo de la siembra colectiva. Fuente: archivo personal 2022.



Ilustración 41. Ilustración 21. Conferencia performática, “Huerta Ambulante”. Dispositivo de huerta, enmarcada en la proporción aurea y empapelada con manifiesto escrito por el colectivo Somos Huerta. Fuente: archivo personal 2022.

Fragmento de la historia de la caña de azúcar

“Cristóbal Colón introdujo la caña de azúcar al Nuevo Mundo en su segundo viaje de 1493. La llevó desde las islas Canarias. Él mismo supervisó las plantaciones en la isla La Española (hoy en día compartida por República Dominicana y Haití) y quedó fascinado con la rapidez con la que crecía. La Española tenía una población de alrededor de dos millones de indígenas agricultores, los taínos; sin embargo, para los colonizadores la agricultura no era la primera preocupación: codiciaban la recompensa inmediata del oro. Hacia 1542, Bartolomé de las Casas, el cronista de los abusos españoles en las Indias Occidentales, registró apenas 200 taínos sobrevivientes. Tras dos décadas los taínos estaban completamente extintos, borrados de la Tierra por la mortal combinación de trabajos forzados, dogma religioso, estrechez de miras y

enfermedades importadas (como viruela, sarampión, cólera o gripe). Hoy en día, todo lo que queda de la cultura taína son objetos aislados del museo y las descripciones en las crónicas de De las Casas. Los taínos fueron las primeras víctimas del cultivo de la caña de azúcar en América. Pero no serían las últimas.” (Harris, 2021)

Alfaguara

Alfaguara: lugar en el que crecí, ahora lugar donde vive la profe Jimena. La casa en la que vivíamos, fue antes un humedal, y por eso se inundó. Pensaba en ese espacio que se le había quitado a la tierra, y lo pensaba, porque en la adolescencia vi cómo construían, en lo que antes había conocido como humedal. El proyecto de expansión de vivienda se había detenido en los 90s por el conflicto. Se reactivó en el 2015, y allí construyeron el apartamento donde vive la profe. En el frente tomaron todos los riachuelos que atravesaban esos campos y los convirtieron en un lago artificial. Sembraron árboles a su alrededor, y ese pequeño parque privado de la constructora, se comporta hoy como un pequeño ecosistema de humedal.

Me gustaba sentarme en el balcón a ver las aves sobrevolando las copas, e imaginar cómo pudo haber sido este valle antes de que lo llenaran de caña.



Ilustración 42. Zona de ventas de la constructora Meléndez, del proyecto Verde Alfaguara. Fuente de archivo personal, 2022

Referencias

(2021). Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/alimento>

Aguirre, L. (2019). *ANÁLISIS DE LA FORMULACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL MUNICIPIO DE CALI, COLOMBIA 2016-2018.* Cali, Colombia.

Arias, D. L. (21 de mayo de 2009). *Grupo Semillas.* Obtenido de Soberanía alimentaria y resistencia popular en Colombia: <https://www.semillas.org.co/es/soberana-alimentaria-y-resistencia-popular-en-colombia>

Beuf, A., & Rincón, P. (2017). El concepto de Territorio: De las ambigüedades semánticas, a las tensiones sociales y políticas. En *Ordenar los territorios; Perspectivas críticas desde América Latina.* Universidad de los Andes.

Chul-Han, B. (2019). De vuelta a la tierra. En B. Chul-Han, *de Loa a la Tierra. Viaje al jardín* (págs. 29 - 34). Barcelona: Herder.

Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad, la Convivencia y la No Repetición. (2022). *Hay futuro si hay verdad. Hallazgos y recomendaciones de la Comisión de la Verdad de Colombia.* Bogotá.

Daza, B. Y. (2013). *Historia del Proceso de Mestizaje Alimentario.* Barcelona: Universidad de Barcelona.

DECEL - Diccionario Etimológico Castellano en Línea. (s.f.). Obtenido de <http://etimologias.dechile.net/?siembra>

Díaz, R. G. (2010). Huellas destructivas de la agricultura comercial en el paisaje del Valle del Cauca, Colombia, 1950-1975. *Entramado*, 140-156.

Duarte, C. (17 de 11 de 2017). La cartografía social: herramienta de análisis a las conflictividades territoriales desde los saberes locales y colectivos. *La silla vacía*.

EL LEVANTE. (2012). *Soberanía alimentaria dos puntos*. Rosario, Argentina.

García, E. (2007). El concepto de actor. Reflexiones y propuestas para la ciencia política. *Andamios. Volumen 3, número 6.*, 199-216.

Gertrudis, F. J. (1970). *Maravillas de la naturaleza. Tomo I*. Bogotá: Biblioteca Banco Popular.

Grosfoguel, R. (12-14 de noviembre de 2012). *Genealogía del racismo. Cartesianismo y la génesis del racismo-sexismo epistemológico*. Obtenido de Curso: Descolonización del conocimiento y descolonización de los paradigmas de la economía política: <https://www.youtube.com/watch?v=qtQbXkGF6bE>

Harari, Y. N. (2016). Una breve historia del jardín. En Y. N. Harari, *Homo Deus: breve historia del mañana* (págs. 72-79). Bogotá: Penguin Random House.

Harris, S. (2021). *Plantas legendarias: 50 plantas que cambiaron el mundo*; traducción J.F Hincapié. Bogotá: Rey Naranja Editores.

Hernández Sanabria, L. A., Sánchez Bermúdez, A. P. (2016). *Concepciones sobre el enfoque diferencial: una mirada desde la Escuela Normal Superior de Villavicencio*. Bogotá: Universidad Pedagógica de Colombia.

Hinestroza, E. (16 de abril de 2022). (A. M. Ortiz, Entrevistador)

Holloway, J. (2008). Léxico familiar: cambiar el mundo sin tomar el poder (retrato de Jonh Holloway). (M. Expósito, Entrevistador)

Interferencia. (2016). *Soberanía y seguridad alimentaria*. Obtenido de Glosario de términos para la vida: http://interferenciaco.net/glosario/glosario_soberania_tono.html

Jhon Jairo Bejarano-Roncancio, L. S.-M.-S.-C.-J.-A. (28 de 02 de 2020).

Obtenido de Caracterización de la seguridad alimentaria en familias colombianas durante el confinamiento por COVID-19: https://renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2020_4_08._-RENC-D-20-0047.pdf

La Vía Campesina. (15 de enero de 2003). *La Vía Campesina*. Obtenido de ¿Qué significa soberanía alimentaria?: <https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/>

Lindón, A. (2004). Las huellas de Lefebvre sobre la vida cotidiana. *Veredas*.

Lippard, L. R. (2001). Mirando alrededor. ¿Dónde estamos y dónde podríamos estar? En *Modos de Hacer: Arte crítico, esfera pública y acción directa* (págs. 51-72). Salamanca, España: Ediciones Universidad de Salamanca.

Márquez, F. (abril de 2021). “Soy un eslabón de la cadena, y la cadena no se rompe aquí”. (Womansplaining, Entrevistador)

Minagricultura. (junio 30 del 2020). *CADENA CAÑA DE AZÚCAR*. Dirección de Cadenas Agrícolas y Forestales.

Mosquera, J. R. (02 de mayo de 2008). “El pueblo que regaló un árbol de cacao en oro”. Obtenido de Croniquillas: <https://croniquillas.blogspot.com/2008/05/el-pueblo-que-regalo-un-arbol-de-cacao.html>

Olaya, C. I. (1998). *Frutas de América tropical y subtropical: historia y usos*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.

Osorio, J. (2016). Modelo de valoración y definición campesina de alternativas propias para el manejo y la preservación colectiva del agua en territorios de los ríos Tuluá y Morales. Cali: Escuela de Ingeniería de los recursos naturales y del ambiente. Universidad del Valle.

Patiño, G. (Tercera edición, 2019). Cosas de aquí y de otras partes. En G. Patiño, *Fogón de negros: Cocina y cultura en una región latinoamericana* (págs. 60 - 64). Cali: Fundación Germán Patiño Ossa.

Peck, R. (Dirección). (2021). *Exterminate All the Brutes* [Película].

Proceso de liberación de la Madre Tierra, norte del Cauca. (2021). *¿Y si cada rincón del planeta fuera un punto de liberación?* Punto de liberación.

Ricetta ufficiale del pesto genovese. (06 de octubre de 2022). Obtenido de Mangiare in Liguria: <https://www.mangiareinliguria.it/pesto-genovese/pesto-genovese-recipe>

Rojas, M. (13 de abril de 2022). (A. M. Ortiz, Entrevistador)

Szejner, M. y Choís, Y. 2021. Jardines en balsas, 100 plantas útiles de Jaqué, Darién, Panamá. Fundación Almanaque Azul, Panamá.

Valdeblánquez, F. (2014). *El vínculo entre la inseguridad alimentaria y la sostenibilidad socioeconómica: Un estudio de caso para Bogotá D.C.* Bogotá: Universidad de los Andes -Cider: Maestría en Estudios Interdisciplinarios Sobre Desarrollo.