



INGESTAS

Un proyecto de:



Con la cuchara no se juega

Ganador de la convocatoria:

BECA DE ACTIVACIÓN DE ESPACIOS DE LA GALERÍA SANTA FE 2023

Activación Plazoleta de la Galería Santafe



OBJETIVO GENERAL :

Problematizar el acto de comer y de ingerir alimentos, considerando tanto aquello que consumimos como a través de qué rituales, prácticas, espacios y herramientas lo hacemos nosotros y otros seres, por medio de 3 eventos que involucran e integran lo culinario, las prácticas artísticas escultóricas, plásticas y multimediales, la escritura creativa, y la investigación antropológica y biológica.

DESCRIPCIÓN Y LINEAMIENTOS CONCEPTUALES :

Como seres humanos hemos creado culturalmente diversas formas de alimentarnos. Hemos sido recolectores y cazadores de alimentos que nacen o crecen en las profundidades de los territorios que habitamos, y hemos diseñado rituales, herramientas, y procesos para consumirlos. Los probamos crudos, cocinados, o en mezclas diversas que se encuentran entre estos dos polos, e involucramos la construcción de espacios para su preparación y posterior consumo.

Todo lo que ingerimos proviene de la tierra, y todos los objetos o herramientas que usamos en los actos de cocinar y de comer, también. El suelo es lo que nos soporta, nos nutre, y nos ofrenda generosamente la materia necesaria para hacer del proceso de alimentarnos un acto de creación. Al decir de María Buenaventura, cocinera y artista, en su texto *¿Qué es comer?*:

“No son la cocina, ni la siembra -ni la cría, ni la caza, ni la pesca-, los únicos actos de creación con la comida: comer es creación: hace el cuerpo. Hace la vida.

La definición actual de vida la hizo el biólogo chileno Maturana: Un ser vivo es una entidad autopoietica: toma materia del ambiente y la transforma en sí misma: Se crea.”

Es desde la comprensión de que en el acto de alimentarnos nos estamos creando y recreando como seres humanos, pero también como seres cuya memoria ancestral se conecta con la memoria de otros seres que habitan el planeta Tierra, que proponemos el proyecto “INGESTAS”, palabra cuya etimología hace referencia a los actos de llevar hacia adentro e incorporar.

Para ello nos rondan las siguientes preguntas que pretendemos responder colectivamente a través de tres eventos: ¿qué hay detrás de los rituales o prácticas que apropiamos para alimentarnos? ¿cuál es el sentido de los contenedores, recipientes y espacios que usamos en este proceso? ¿qué pasaría si pensáramos y exploráramos colectivamente otras formas distintas a las habituales? ¿qué pasaría si escogiéramos un solo ingrediente alrededor del cual construir todo el ritual de alimentarnos? ¿y qué pasaría si, además, observáramos con detenimiento la forma en que se alimentan otros seres distintos a nosotros e intentáramos incorporar o apropiarnos esa forma?



Desde estas preguntas, el primer evento, **“manos contenedoras”**, diseñado en colaboración con **Laura Ceballos**,

es un laboratorio de dos encuentros en el que vamos a explorar la creación de los contenedores (vasos, platos, y recipientes), de la cocina y de la mesa que conformarán los escenarios de los próximos eventos, y cuya fabricación se sostiene a partir de pensar en las cualidades del subsuelo, buscando evocar los entramados que suceden bajo tierra, y en las cualidades de la sal de conservar y corroer.

Usaremos materiales de la tierra que rastreamos en la plaza de mercado de La Concordia o cerca de ella, y con estos -entre porosidades, rocas, raíces, algas y salitres- fabricaremos los objetos tanto para la cocina como para el comedor, que intermediarán la experiencia de los siguientes eventos, para provocar los sentidos y vincularnos a otras formas de vida. Reflexionaremos sobre la posibilidad de reutilizar la materia que queda y es entendida como desecho, sobre el sentido y significado que le damos a aquellos elementos que conforman nuestros rituales o prácticas de cocinar y comer, y de qué manera a través de ellos podemos volver a concebir una experiencia cuya base sea la colectividad y la resistencia comunal.

Nos posicionamos desde el pensamiento de Gladys Tzul Tzul, que entiende la resistencia como “la capacidad política para deliberar las formas de compartir, organizar jornadas de trabajo comunal, y regular el uso y el abuso de los bienes comunes”; y lo comunal como “una forma de gobierno, que produce instituciones para autorregularse hacia adentro y que al mismo tiempo no pierde de vista y se hace cargo de los cambios y las regulaciones que el Estado y el capital realizan en las comunidades.”

El segundo evento, **“somos cuerpos erguidos de sal”**, diseñado en colaboración con **Cristina Consuegra**,

es un laboratorio/taller de creación en el que vamos a explorar juntas lo que podría ser un recetario en el que el ingrediente principal, incluso el único, sea la sal.

Curiosamente, nosotros y la Tierra contemos la misma proporción de agua salada en nuestros cuerpos: 70%, una proporción altísima en comparación con el agua dulce que cargamos dentro. La sal nos constituye, pero además nos conecta con nuestra ancestralidad marina. De hecho, la sal que consumimos a diario es la forma en que reconstruimos, desde el exterior, la salinidad interior o la parte del océano que nos llevamos con nosotros cuando salimos del agua y que nos es fundamental para mantener nuestro equilibrio metabólico. Antes que humanos, fuimos esponjas.

En este sentido, en este laboratorio buscamos, por medio de diferentes preparaciones culinarias, experimentos plásticos y ejercicios de escritura, rastrear algunas de las cualidades de la sal, entender cómo ésta nos forma y da forma; y problematizar el hecho de cocinar como una práctica en la que es posible construir conocimiento, crear, y reevaluar nuestra relación con aquello que consumimos.



Y el tercer evento, “ser una seta”,
diseñado en colaboración con
Manuela del Alma,

es un laboratorio en el que se pretende personificar de manera poética el metabolismo de un hongo, y que parte de preguntas como: ¿Cómo se alimentan otros cuerpos? ¿Cómo metabolizan otros? ¿Cómo come un hongo? ¿Cómo comer un hongo?

Para los hongos no hay que elegir entre un camino y otro. Su cuerpo se bifurca para encontrar el alimento. Las hifas exploran, a la vez, diferentes direcciones hasta encontrar comida. Cuando una hifa encuentra alimento le avisa al micelio y el comportamiento de la red entera cambia. Parece sencillo comunicarse entre sí -hablar de mi cuerpo a mi cuerpo-, ¿pero realmente cómo sucede este proceso? ¿Cómo nos hablamos a nosotros mismos? El alimento o el alimentarse nos exige esa comunicación entre las partes de nuestro ser.

En este sentido, en este laboratorio poético y metabólico especularemos a través de nuestro cuerpo sobre el ser hongo, sobre su manera de comer y comunicarse, y sobre los espacios cocina/comedor, sus posibilidades y las formas en que los hemos configurado; en una apuesta que involucra la construcción de una acción colectiva desde el cuerpo en diálogo con la presencia de composiciones sonoras en vivo, la práctica de cocinar -en una cocina hecha con materiales que evocan lo subterráneo, el mundo oscuro que nos sostiene, y con ingredientes que nos remiten a las entrañas de la tierra-, y la práctica de comer en un comedor -construido a partir de materiales que hablan del “salir a la luz”,

que remiten al momento en que, en el proceso de los hongos, brotan las setas de lo profundo del suelo, es decir fructifican para esporear.

Cada uno de los eventos/encuentros estará co-facilitado por el colectivo Con la cuchara no se juega en colaboración con las personas indicadas previamente, tendrán una duración de tres a cuatro horas, estará dirigido a público en general a través de convocatoria con cupo limitado (20 personas por evento), y cada uno tendrá una disposición espacial diferente que se evidenciará en el documento de propuesta museográfica.

Nuestra intención es la creación de eventos que nos permitan imaginar y experimentar otras formas de abordar la práctica de alimentarnos y de comer, abocando nuestros sentidos a la vida y experiencia de otros seres, y profundizando y problematizando en aquello que es cotidiano para nosotros como el uso de ciertas herramientas o el consumo de ciertos ingredientes. Nos interesa también las potencias de acción que emergen del espacio mismo (la plazoleta de la plaza de la concordia y de la galería santafé) y la oportunidad de generar acciones de intervención que sean contundentes y efímeras a la vez. Proponemos este proyecto, porque consideramos la pertinencia de asumir políticamente y de manera comprometida el acto de nutrirnos, de pensar colectivamente lo que esto implica, y de reconocer la importancia de volver a orientar nuestra atención y mirada en la forma en que este acto es agenciado por otros seres de vida lenta y procesos despaciosos en el tiempo -como los hongos-.



METAS o PRODUCTOS DEL PROYECTO:

Evento # 1: 2 talleres exploratorios para la construcción matérica de los espacios de cocina, mesa y sus respectivas herramientas, utilizables en los próximos eventos.

Evento # 2: laboratorio culinario creativo de exploración de la sal como ingrediente

Evento # 3: laboratorio de exploración entorno a la digestión de los hongos

Evento de socialización para distribuir tres fanzines, resultado de los tres eventos anteriores.

SOCIALIZACIÓN:

La realización de cada evento estará acompañada de un registro audiovisual y de la recopilación de una documentación escrita y reflexiva, que serán utilizados para desarrollar 3 fanzines. La intención es que la información compartida y creada entre las talleristas y los participantes no se quede sólo en lo sucedido este día, sino que pueda ser distribuida a más personas interesadas.

Posteriormente, se realizará una invitación pública para conversar sobre lo sucedido en los eventos. Esta socialización de resultados se llevará a cabo en la Galería Santafé o en la Plaza de la Concordia, junto con Cristina Consuegra, Laura Ceballos y Manuela del Alma; en donde además se hará la distribución y entrega de los fanzines realizados.

METODOLOGÍA:

Para la ejecución de los 3 eventos, se realiza el encuentro con cada una de las colaboradoras participantes para definir el sentido plástico, museográfico y de interés con el alimento. Allí se establece, desde el uso de conceptos y sensaciones claves, el material o ingrediente principal que responderá a las acciones que definen cada activación de la plazoleta.

Se convocará 20 personas para cada evento, desde la divulgación de redes sociales y la instalación de panfletos en los alrededores de la galería Santa fe; por lo que se diseñará, publicará y circulará una estrategia visual que visibilice la intención de activar sus espacios circundantes. Cada evento esta estimado para una duración de 3 a 4 horas.

A modo procesual, se propone iniciar con el evento “ Manos contenedoras“, desarrollado desde 2 encuentros que permitan la creación y experimentación con materiales residuales, producto de la plaza o en relación a ella. En un primer momento, se explora las cualidades físicas, estructurales y/o sensibles del material que permiten la creación de herramientas para los próximos encuentros (cuencos, objetos sensoriales, cucharas, entre otros). Entre los dos encuentros, se propone la creación del espacio cocina, espacio relacional de la propuesta, desde los materiales en relación con el hongo, la sal y de residuo (como la madera).

Para el evento “Somos cuerpos erguidos de sal”, se dispondrá de la cocina realizada, para la elaboración de recetas (sin la necesidad del fuego) cuyo ingrediente principal es la sal.

Como evento de cierre, “Ser una seta” se realizará en 3 momentos que activen al público con el espacio circundante de la plazoleta y la propuesta del evento (ser un hongo). En un primer acto, donde el público participante se sensibilizará corpóreamente desde la pregunta ¿Cómo come un hongo? se realizan acciones corporales, poéticas y sensibles que identifiquen el crecimiento de un hongo. Allí, se abre paso al segundo acto, donde cada participante se dispone a cocinar y relacionar el hongo como alimento, permitiendo un tercer acto; el compartir.

Como evento de socialización de los resultados del proyecto en general, se propone la realización de fanzines que den cuenta de los procesos efímeros realizados, y de las relaciones entre el alimento y la practica artística. Estos fanzines se distribuirán en un encuentro de cierre, en los espacios de la galería Santa fé.

RESEÑA DE LA AGRUPACIÓN:

Con la cuchara no se juega es una colectiva interdisciplinar interesada en la historia de los alimentos, la soberanía alimentaria y el reconocimiento de saberes locales como formas de restablecer vínculos con nuestros territorios más cercanos. Desde el 2017 se ha acercado a diferentes procesos territoriales, con el interés de visibilizar o potenciar sus prácticas de trabajo en relación al cuidado de la tierra y lo comunitario. Desde estos anclajes, hemos tenido la oportunidad de desarrollar proyectos que han buscado crear y promover espacios, entre lenguajes diversos, de enseñanza-aprendizaje para la circulación, experimentación y reflexión alrededor de temáticas entorno al alimento.

Equipo de trabajo y responsabilidades:

Ana María Roa: Representante, contadora y gestora.

Jhony Chaparro : Diseñador, gestor.

DISEÑO Y REALIZACIÓN DE CADA EVENTO:

Laura Ceballos Castilla (1988)

Cundinamarca. Caminante, artista, docente y gestora de interacciones culturales. En su práctica artística/docente aborda la escultura desde el contacto con otros seres -humanos y no humanos- para repensar la materia que la rodea. Recorre el entorno, reconoce los materiales disponibles (residuales y regenerativos) para explorar posibilidades creativas. Se cuestiona cómo generar nuevos vínculos con otros territorios para sostener la vida.

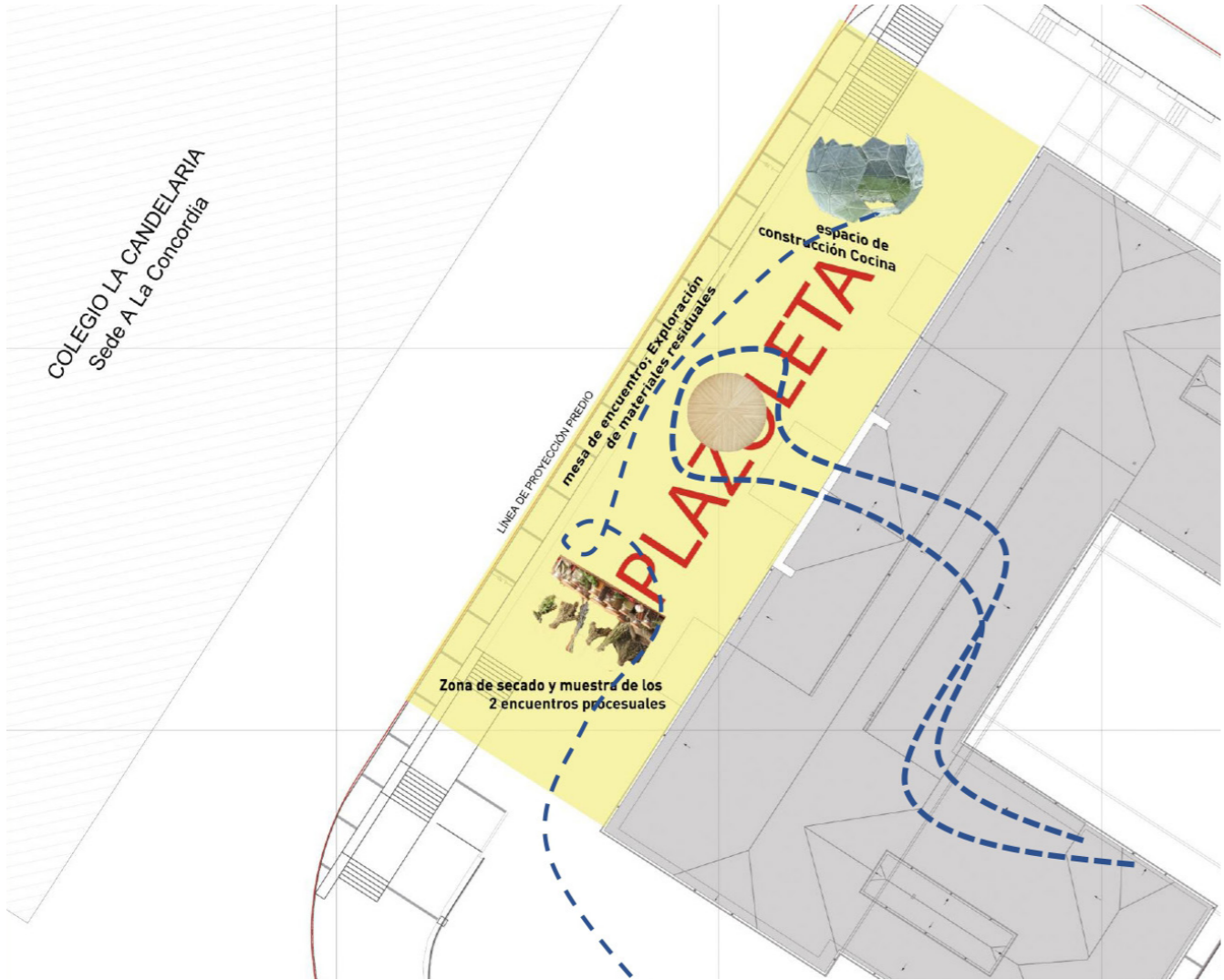
Cristina Consuegra

Soy antropóloga y cocinera, y mi práctica se centra en explorar, por medio de sembrar, cocinar, caminar y escribir, las relaciones de asociación y cuidado entre los mundos humano y más que humano, las cuales me implican y a su vez son una clave para atender y entender mi participación en el metabolismo planetario. Mis publicaciones más recientes son: El jardín elemental. Diálogos con la huerta (Hambre, 2022), Metabolismos planetarios (en el libro Comer relaciona -y confronta- mundos, CCEMEX 2021) y Mundos mutuos. La cocina como taller (Cajón de sastre, 2020)

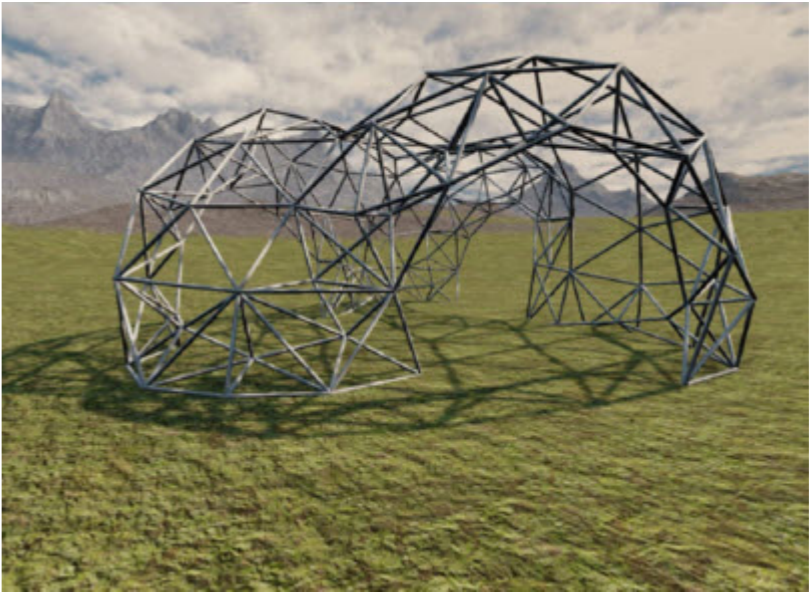
Manuela del Alma (1995)

poeta y cocinera bogotana. Sus exploraciones, tanto en la poesía como en la cocina, están atravesadas por una perspectiva panteísta y se nutren de la contemplación y la escucha cuidadosa del mundo humano y más que humano. En la poesía ha trabajado con la escritura asémica, visual y la ciber literatura, en resumen, con las escrituras expandidas. En la cocina, que no está separada de su práctica poética, su mayor interés es la investigación y creación de comida silvestre y vegetal. Sus textos han aparecido en diferentes revistas y participó en la residencia Cuando la naturaleza escribe (2022). En este momento está terminando de escribir su libro de poesía Sangres Nido que será publicado por Lobo Blanco Editores.

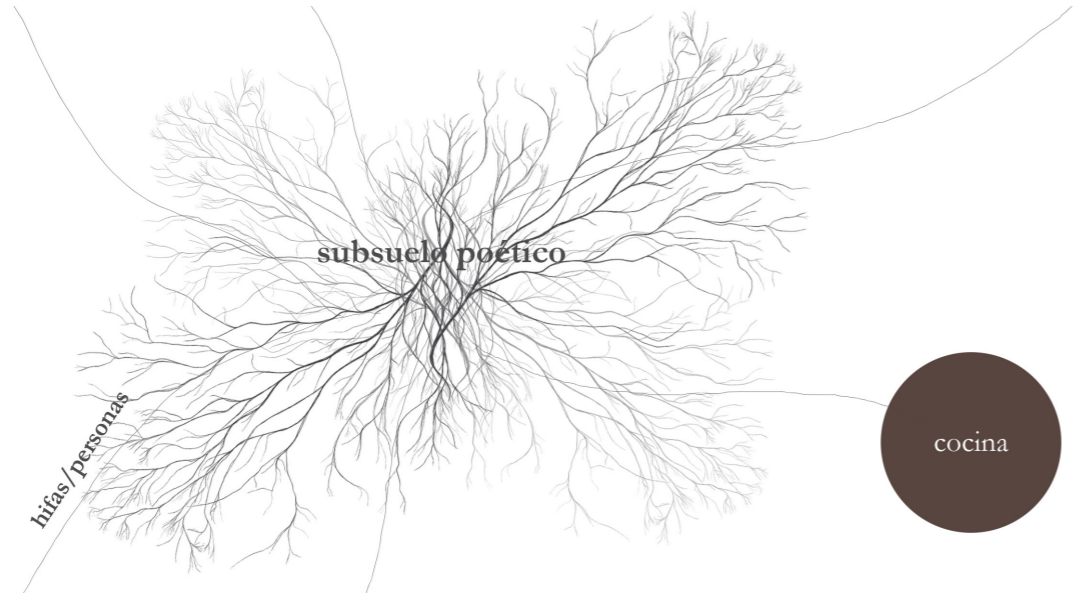
REFERENCIAS VISUALES, IMÁGENES, PLANOS, BOCETOS, PROPUESTA MUSEOGRÁFICA



EVENTO 1:



comedor



cocina que evoca lo subterráneo

Palabras clave

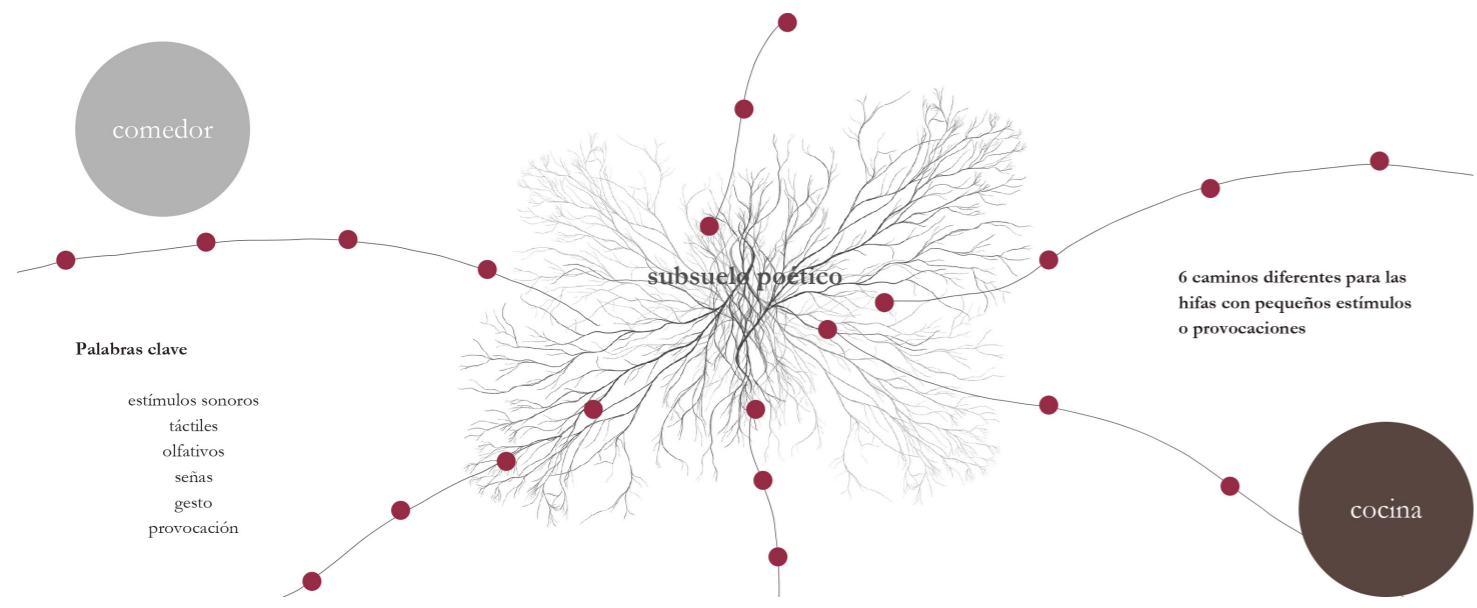
- cueva
- inframundo
- micelio
- oscuro
- silvestre
- arcaico



"Arco" de hojarasca, ramas, y otros materiales que conforman el suelo. Adentro estarán ingredientes, contenedores fabricados y el fuego de ser necesario.

• Caben entre 6 - 10 personas.
 Fuente imágenes: <https://www.instagram.com/wildcraftedceramics/>

comedor



Palabras clave

- estímulos sonoros
- táctiles
- olfativos
- señas
- gesto
- provocación

6 caminos diferentes para las hifas con pequeños estímulos o provocaciones

comedor en el que se fuctifica

Palabras clave

- afuera
- mundo de arriba
- seta
- luz
- doméstico
- reciente

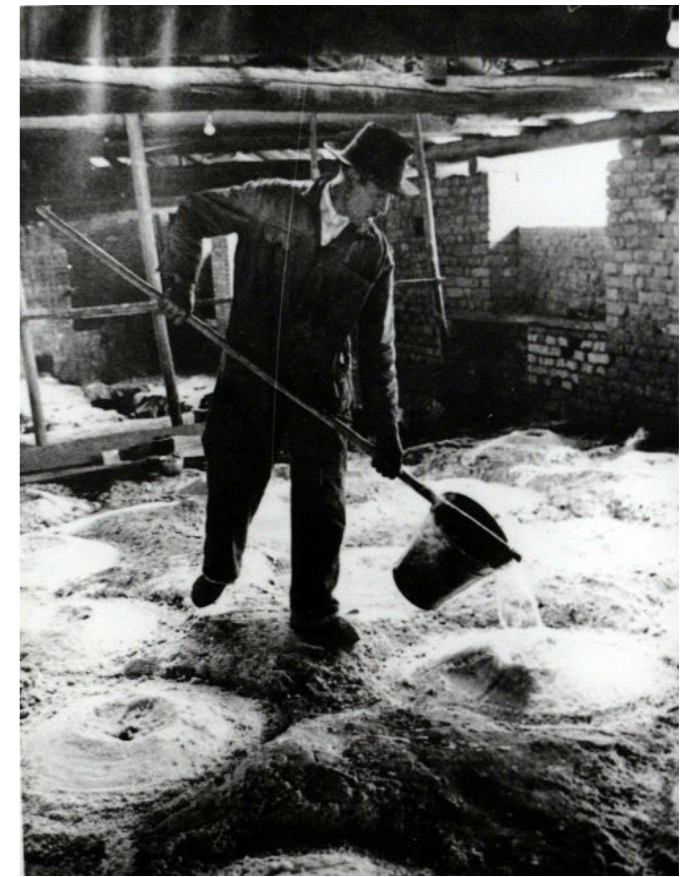
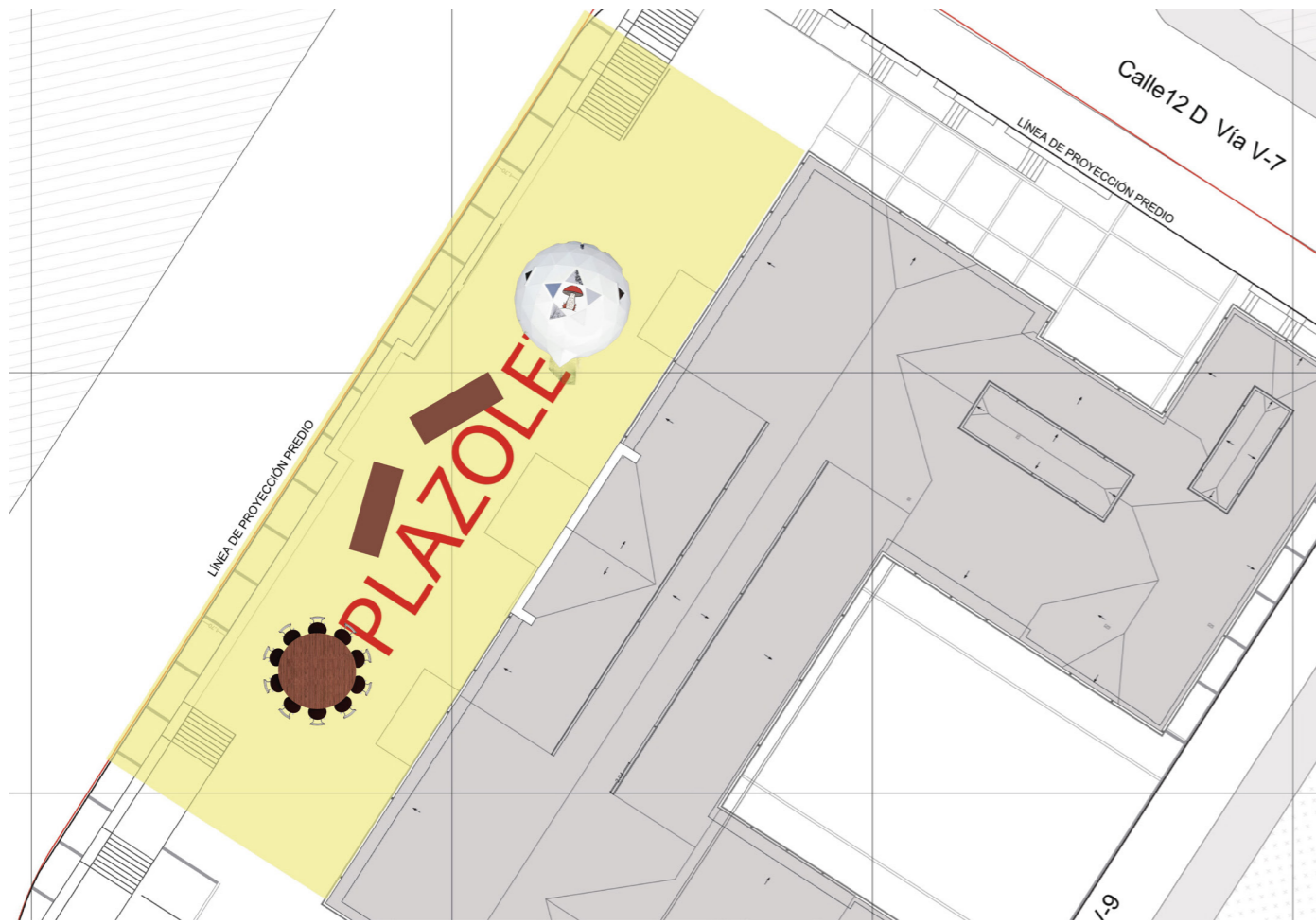


Círculo base hecho con sal o micelio.

• Caben entre 6 - 10 personas.
 Fuente imágenes: <https://www.instagram.com/pascalbaudar>

EVENTO 2:





EVENTO 3:

