

El Portal

Idamo Andrés Correal Ramírez
Universidad El Bosque

Facultad de Creación y Comunicación
Programa de Artes Plásticas
Bogotá D.C.
2020

Índice

I.	Hacia el monte	1
II.	Las frutas que alimentan	2
III.	El camino que escogí	7
IV.	Sendero del gozo.....	11
V.	Tesoros en movimiento	14
VI.	Estanques y ríos	15
VII.	Calma sospechosa	18
VIII.	El pan de la vida	20
IX.	El eco de la copas	24
X.	Sendero al dorado	26
	Referencias	30

I.

Al apropiarnos del mestizaje como forma de pensar, haremos que sistemas, procedimientos y objetos impuestos en nuestra memoria culinaria se transformen en maneras de liberación y expresiones de gozo. ¿Por qué dar tanto poder a los estándares que en vez de mostrar una evolución culinaria, son un límite gastronómico?' ¿Quién los pone y quién los acepta? En la historia encontraremos sucesos de trasfondo violento, de enfermedad, fuera de los estándares gastronómicos y la responsabilidad institucional, con mayor intensidad, carga e importancia que el buen sabor y las normas de calidad. Por ejemplo, cuando se busca la libertad.

1 Revisar (Definición y etimología de gastronomía, 2016) La palabra gastronomía es de origen griego, que en su etimología está compuesta por “estómago” y “ley”, “regla” o “ciencia”. Esto forma a través de la historia de la palabra múltiples definiciones, en todas quiere tomar la gastronomía como la expresión exquisita o arte de hacer comida y saciar el hambre. La carga que se genera en esta palabra, la eleva a un estatus que empieza a moverse en sus propios estándares y fórmulas. Así como en el arte, donde en cada periodo se crean fórmulas para cumplir con las expectativas. Alguna vez la escuela clásica tuvo sus fórmulas, la Bauhaus las tuvo, en el auge del arte conceptual las hubo, y en cualquier otro lado que quiera enseñar, exponer, o mostrar las nuevas modalidades de creación, generan fórmulas para la aprobación. Eventualmente estas fórmulas irán desapareciendo, pero antes de eso, son necesarios espacios de reflexión que lleva a cada momento a otros lugares.

II.

El ímpetu por la libertad es una fuerza que nos posee. Aparece cuando estamos atrapados y nos hace recorrer el mundo por respuestas, nos une para construir “la octava maravilla del mundo”. El ímpetu que mueve a *Sol de Noite*², que se encuentra escrito en su *Manifiesto gastrosófico*, me hace pensar en el mismo ímpetu del pueblo haitiano que luchó por su libertad, ya sea rebuscando desde sus posibilidades, derrumbando sistemas de esclavitud, pensando en comunidad. “Los ejércitos corren sin freno por todo México y centro América, y desde Venezuela hasta Chile y desde la Argentina hasta el Perú van movidos por una palabra mágica: Libertad. Una palabra que entienden todos³: los indios, los criollos, los negros, los pobres, los ricos”.

1 (Arciniegas, 1966, pág. 338) Arciniegas habla sobre una fortaleza en Haití, comenzada a construir en 1805, llamada La Citadelle ubicada en La Ferrière. Fue construida para defenderse de “una segunda campaña napoleónica (...) sus muros aplomada sobre el abismo, con sus 200 metros de longitud, 130 de anchura, 87 de alto. 300 cañones la defienden. 40.000 fusiles y sables y machetes y balas y toneladas de pólvora están ahí esperando la acometida de Napoleón”.

2 *Sol de Noite* es un proyecto de laboratorio itinerante gastrosófico desarrollado por Ingrid Cuestas; donde se suele utilizar un dispositivo que se despliega para tener cuatro mesones, una torre central donde se puede disponer agua en la parte superior, viene con estufa, lavaplatos y lo que quepa en el interior al ser plegado.

3 (Arciniegas, 1966, pág. 343)

Ingrid Cuestas⁴ dice en el *Manifiesto gastrosófico*: “Apoyamos al pequeño productor, la tienda de barrio, el centro de abastos, el mercado campesino, la cocina artesanal, el cultivo orgánico, los productos locales y de temporada. Tiramos abajo las cadenas industriales, de comercio y de cualquier forma de opresión instaurada por las multinacionales y el neoliberalismo. Queremos que caiga la economía global y sus tiranos.” Palabras dichas con tanta determinación como lo haría Toussaint para moverse y luchar por lo que cree justo:

“Francia no revocará sus principios... no permitirá que aquello que más la honra se destruya, que se degrade la más hermosa de sus conquistas, que se revoque el decreto del 16 Pluvioso que tanto enaltece a la humanidad. Pero si esto fuera a hacerse, restableciendo la esclavitud en Haití, debo declararos que semejante tentativa sería imposible; nosotros sabemos cómo hacer frente a los peligros que atentan contra nuestra libertad, y para mantenerla sabremos desafiar la muerte. Esta, ciudadanos del Directorio, es la moral del pueblo de Haití; estos los principios que Haití os hace llegar por mi conducto.”⁵

4 Cuestas deambula por suramérica con el lema “el sur es mi norte”, consiguiendo amigos, conocidos y desconocidos, gastrónomos, agricultores, ilustradores, artistas plásticos, diseñadores, científicos y todo aquél que desee participar activamente en *Sol de Noite*. El grupo se renueva cuando se activa el laboratorio en cada nuevo destino. Hace intervenciones en el espacio público, instituciones y encuentros clandestinos. Tiene nueve años trabajando desde cómo nos relacionamos con la comida. Cuestas es cocinera, artista, provocadora y escribió el *Manifiesto Gastrosófico*.

5 (Arciniegas, Biografía del Caribe, 1966, pág. 319) Carta de Toussaint

Así como Toussaint está en campaña en contra de los blancos negreros, actúa desde la política y la ciudadanía para destruir la esclavitud, primero en Haití, luego en Francia, metiéndose en el ojo del huracán (filas militares francesas siendo un comandante negro); *Sol de Noite* es una resistencia en contra de empresas a las que no les interesan el bienestar, las personas, el entorno. Entonces desarrolla espacios para trabajar con el alimento, genera una motivación para pensar el manejo de la comida, y experimentar con lo que brinda el espacio.

Un ejemplo puede ser una intervención que hizo en Sao Paulo en el 2015. Observó que en una plaza de mercado, cuando la jornada de trabajo terminaba, las personas abandonaban algunos alimentos en perfectas condiciones. Cuestas llega con su laboratorio y su equipo, producen alimentos con los dejados por los vendedores. El evento permite a *Sol de Noite* ser un contraste en lo cotidiano. Con una acción efímera, da la posibilidad de generar un punto de encuentro, de identificación para los locales. Comida rica, gratuita, que se mueve por todo el mercado, no es algo que pase desapercibido. La imagen se queda en la memoria de las personas y da el primer paso para la reflexión.

Que Cuestas reúna gente, que intervenga en el espacio público y en instituciones, también genera expectativa por

L'Ouverture a Vaublanc (persona que consideró insolentes las acciones de los negros de Haití, en la revolución de esclavos donde que participó Toussaint el 15 de agosto de 1791.

las siguientes intervenciones que hará. Es un ciclo que se renueva, y cada vez más gente se interesa por participar. El evento se vuelve un lugar al que se desea asistir, y está presente en la memoria de los participantes para ver dónde y cuándo se hará el próximo. Se vuelve una red social, que se expande y se nutre con cada encuentro entre personas. Ese fluir de imágenes, de conocimientos y experimentación desarrolla el imaginario, y estimula la creatividad. Estas acciones impulsan al cambio, y transforman la percepción sobre la alimentación.

“Toussaint ha formado su ejército. Seis mil hombres van tras él, resueltos a vencer o morir.”⁶ Si la gente cree que lo que está haciendo le produce bienestar, se moverá y hará lo posible para no perderlo. “Entendemos que la carne no viene en bandeja. Las verduras tampoco. (...) ¿Pitillo? ¿Bolsa? ¿Comida de paquete? ¿Enlatados? ¿Emporios de comida rápida? NO GRACIAS, preferimos vivir.”⁷

A Toussaint le tocaron las guerras violentas, lo menos que deseaba era ver correr sangre, pero no se podía ser neutral en la lucha por la libertad. Lo que Toussaint hace es escalar entre las filas militares siendo un negro letrado, volviendo grupos de negros esclavos en escuadras. La respuesta de guerra que los esclavos dieron a los esclavistas se transformó en táctica y burocracia.

6 (Arciniegas, 1966, pág. 320)

7 (Cuestas, s.f., pág. *Manifiesto Gastrosófico*)

Sol de Noite, ante todo da una guerra táctica y por la palabra, las personas dentro del evento se relacionan, comparten experiencias e historias, se mueven los contactos en relación con la comida, surgen amistades, provocan ideas, tramando una red que se hace más grande y fuerte. “Nos declaramos erroristas, maestros de la improvisación. Nuestro método: la deriva; nuestra táctica: el juego; nuestra fuerza: yo, tú, él, nosotros...”⁸ En comunidad se derrumban mitos sobre la culinaria, al apoyarnos para encontrar una salida de los prejuicios y reglas sobre qué hacer, cómo hacer, con qué, cuándo, con quiénes, que son dictados por instituciones.

El juego como táctica, es una forma de construir dinámicas que estimulan una conducta, donde la comunidad participa porque quiere. Cuando se actúa por voluntad hay mayor receptividad en las acciones que se están realizando, la información se retiene mejor que si nos hostigaran para hacer algo, o por lo menos queda una mejor impresión. Esto es importante para que la táctica sea sostenible, y tenga capacidad de propagación. Sucede que alguien disfrutó una acción donde haya participado, y esa experiencia se comparte con otras personas. Entonces la comunicación se expande y atrae, para repetir la experiencia en otro evento, o transformar el conocimiento en la práctica personal.

8 (Cuestas, s.f., pág. *Manifiesto Gastrosófico*)

III.

Se adaptaron las tierras del Caribe al estilo de vida europeo. Los que fueron esclavos resolvieron vivir como sus dueños y surgieron personas de todos los colores. Cada vez llegaron más barcos con mercancías de todos los continentes. Somos producto de cruces culturales, y aún con todos los filtros generacionales seguimos conservando un algo de indio, o de negro. De sistemas de esclavitud, quedan danzas y cantos, panales y libertadores. Sea por necesidad, por gozo, o por honrar el pasado, generamos dispositivos rituales: performativos, culinarios o de comunicación, que son parte de nuestra cultura. Nos activan como cuando oímos un merengue, cuando nos sirven tamal con chocolate, o nos tomamos un aguardiente.

La esclavitud se presenta de muchas formas, y en cada una hubo procesos de mestizaje que las transformaron; resultando en desenvolvimiento, una liberación de los sistemas de esclavitud que manipulan nuestra vida. Como dijo un amigo “Trataron de borrar las culturas sin darse cuenta que crearon más.”

Se mestizan las historias para salvar vidas y liberar de la opresión. Hay una historia que cuenta Arciniegas sobre uno de los chismes que más vidas ha cobrado. Los españoles, alemanes, franceses, suizos e ingleses del siglo XV y XVI fueron personas muy devotas a Dios, y además el mundo de

la magia y el mito eran parte del cotidiano. Por esta razón no se entendía como una metáfora “Ciudad de oro” cuando llegó en boca de exploradores¹, además circulaban por esos tiempos textos de López de Gómara, que estimularon la creencia a ojos cerrados del mito de riquezas extravagantes por conquistar: El Dorado² se regó por todos lados y todo el mundo quería su parte. Mucha gente murió.

Antonio de Berrio por ponerse a escuchar chismes, sobre la ubicación de El Dorado, hizo una expedición con más de dos mil personas, las cuales van “a buscar la hermosa ciudad de Manao; y encuentran selva y pantanos, y hambre y pestes. Niguas y gusanos devoran vivos a los hombres: en la noche, unos grillos roedores les arrancan a pedazos orejas y narices, sin que las víctimas tengan alientos para dar un quejido. También a Berrio intentan coserle a puñaladas. Hay días, en esta minúscula colonia, en que se arrojan catorce muertos al hoyo. Sobre enfermos y llagados la cargan los indios con garrotes y macanas. Así es El Dorado.”³

Probablemente hubo confusión, como por ejemplo un Dorado que le comentó un indígena a un amigo mío: el dorado estaba siempre ahí, era el maíz. Por argot o por lo que sea de la comunicación, se entendió una ciudad de

1 Léase (Arciniegas, 1966, pág. 98 y 99)

2 Fue un escritor que contaba historias impresionantes de una ciudad hecha en oro.

3 (Arciniegas, 1966, pág. 164)

oro. “El Dorado ha sido el engaño que inventaron los indios para deshacerse de los españoles: ya lo habían anunciado los cronistas maliciosos, y en Santa Fe lo han visto todas las gentes que tienen dos dedos de frente.”⁴ Se mestizó el mito europeo con palabras indígenas, y en vez de ser la historia por la que se va a masacrar indios, ahora es la historia que hace control de plagas.

“El mestizaje americano consiste en mucho más que mezclar sangres y razas; es unificar en el tiempo histórico esas disonancias de condición, de formas y módulos vitales en que se desarrolló nuestro antagonismo (...)”⁵ Hubo unificación en El Dorado con el mito y palabra, otro ejemplo de unificación sucede con el trapiche; al cual no se le ve con rencor, ya no es el punto donde van a trabajar (y mutilar) esclavos, sino un punto de interés para el trabajo, gozo y abundancia.

Desde que el dueño del trapiche varía su color de piel, este lugar fue transformándose en el sustento para la familia, sus generaciones, y los empleados que surjan. La panela se hace líquida y se fermenta, retoma y mestiza los procesos del Orinoco como la chicha hecha con el caldo de la piña.⁶ La panela deja de ser el producto estándar europeo,

4 (Arciniegas, 1966, pág. 162)

5 (Picón-Salas, 1984, págs. 36, citado por O. Morales)

6 Léase (Gumilla, 1741, pág. 243) sobre procedimientos culinarios de indígenas que habitaron las riveras del Orinoco, que Gumilla describe en sus expediciones.

sinónimo de esclavitud, que se exporta al resto del mundo. Se transforma la calamidad en cultura, bienestar, tradición, energía, alimento y gozo.

IV.

Encadena esclavos de los tobillos, y ellos bailarían.¹ Vuelven a surgir expresiones de bienestar dentro de la calamidad. En un velorio está mal visto reír, porque hay que mostrar respeto y dar a la familia paz de llorar a sus muertos. La dicha no perdona el momento del silencio y la seriedad, uno puede soltar una risilla por cualquier pensamiento o cosa que uno vea en el velorio, y en ese tiempo transformar el llanto en rubor. Generar espacios de gozo transforma la tragedia; da esperanza y fortaleza a quien comparta el momento. Es el caso de los carnavales de Brasil en contra de las dictaduras, las danzas improvisadas de los esclavos mestizos, o las juergas de México, New Orleans y Ghana donde pasean al muerto con alcohol, música y danza.

O como lo es el diablo del carnaval de Riosucio para Otto Morales Benítez², “Símbolo de su carnaval riosuceño, es un demiurgo con amplios recursos para conducir las complacencias del cuerpo y el corazón (...) Distinto al

1 “Una versión, el baile se originó a partir de los esclavos que trabajaban en los campos de remolacha azucarera. Estos trabajadores estaban conectados entre sí por una cadena atada a sus tobillos y tuvieron que caminar de tal manera que arrastraban una pierna.” (Wikipedia, Sobre el baile Merengue s.f.)

2 Otto Morales Benítez fue expolítico colombiano, escritor interesado en el Americanismo. Fue miembro de la Academia Colombiana de la Lengua, la Academia Colombiana de Historia, y la Academia Colombiana de Jurisprudencia.

diablo religioso que asusta y quema, el del carnaval de su pueblo es mensajero de gozo, como “la onda que ilumina y refresca el espacio y los ánimos”. Y ese diablo es así, porque es mestizo y nuestro. (...) El diablo mestizo, el de Riosucio, libera y democratiza: abre los brazos a la creación del espíritu y de lo sublime. Es un ser sobrenatural humanizado por la imaginación del trópico, que es desprevenida, holgada y exuberante.”³

El diablo se vuelve un medio por el cual el gozo se manifiesta en la población, genera contraste en la cotidianidad, ayuda a liberar las cargas del trabajo, el estrés y las preocupaciones. Son las estrategias que se implementan en colectivo, para neutralizar los eventos de desdicha. Cuando el gozo se manifiesta en la ola violenta y reactiva⁴, o en la parálisis manifestativa⁵, lo hace en forma de diablo

3 (Higgins, 1984, págs. 21, citado por O. Morales)

4 Así fue en el pasado de Haití: “La humareda se ve a leguas y leguas de distancia. Con sus machetes que relampaguean por el aire, van los negros rajando blancos. La sangre del cochino se ha multiplicado, salpica todo el suelo de Haití, y los negros diabólicos parece que saltaran sobre las llamas con guantes y medias rojas. A un carpintero le han puesto entre dos tablas y le han serruchado. A un hacendado le han clavado a las puertas de su propia casa y le han cortado las piernas. Durante tres semanas no se distingue el día de la noche. El viento lleva los blancos copos de la caña encendida balanceándose sobre la ciudad, llevándolos hacia el puerto, hacia los montes.” (Arciniegas, 1966, pág. 318)

5 Así fue en las marchas del 2019 en Bogotá. Grupos de personas fueron dejadas frente a conjuntos y dentro de barrios, todos tenían la intención de entrar a las casas a hacer una vileza. Los habitantes salían con

riosuceño, en olla comunitaria, en una entonación para marchar, en fila de señoras sirviendo almuerzo sustancioso a quienes luchan por la causa su pueblo⁶, o una repartición de aguapanela y pan, debe suceder un equilibrio anímico que ayude a las personas a llenarse de valor y energía. Con la energía hay movimiento, y con las personas moviéndose hay cambios.

machetes, pistolas, bates, cuchillos, palos y lo que fuera para protegerse de los invasores. Las marchas bajaron su intensidad, había miedo de que alguien perturbara su hogar mientras marchaba por sus derechos.

6 Como en las protestas del 2019 de Bolivia.

V.

Hay personas que mantienen vivas las calles, en movimiento constante y generan circulación con sus dispositivos mestizos: carritos de perros calientes que con un par de ajustes se vuelven carritos fritangueros; o tomemos la panadería y le ponemos ruedas, se creó la panadería de andén; o agarremos una carretilla de fruta, pongamos una plancha con estufa, y creamos un carro donde en Cartagena venderán arroz con camarón caliente; o si ponemos una olla de hacer tamales con calentadores, y la juntamos a una nevera de poliestireno obtenemos el asadero de pollos móvil.¹ Cada uno responde a unos caprichos, intereses o necesidades particulares sin requerir de un local. Hay movimiento por la ciudad, un devenir de objetos, recetas y experiencias.

Estos dispositivos culinarios regados por pueblos y ciudades, permiten revisar los procedimientos para el manejo de la comida, desarrollan el imaginario, nos dan un abanico de ideas que nos permite pensar en cómo vivimos y en cómo nos alimentamos. Nos dan libertad culinaria al haber consciencia de otras formas de hacer, nos hacen reflexionar sobre las decisiones que se toman y cómo influye a nuestra experiencia.

¹ Visto en Bogotá, entre la carrera 7 y 5, y entre la calle 20 y 27.

VI.

Nos adaptamos a la velocidad y estructura del otro lado del mundo, y dejamos el mestizar a un lado: como un efecto de lo que sucedió en la conquista de América o en un momento cualquiera de creatividad, y no se mantuvo como una forma de pensamiento que nos permite enriquecer nuestra forma vivir. Al liberarnos de ataduras¹ desarrollamos el mestizaje junto al mundo, no nos quedamos en el recibimiento pasivo de los saberes y tecnologías extranjeras.

Los procedimientos de cocción de hacer tamal, la lechona, “al trapo”, y cocinar enterrando la comida; se asume que existen y hacen parte de nuestra cultura, pero no son entendidos para unificarse en lo cotidiano. Es complicado que alguien vea posible una empanada envuelta en hojas. O que considere otros rellenos para el envuelto, aparte del queso y el bocadillo. O que en la olla de barro se cocine algo además de ajiaco, frijolada o cazuela de mariscos. Y que todas esas preparaciones sean

¹ Como los procedimientos establecidos por escuelas de gastronomía clásica, supermercados o fábricas, que en su búsqueda de la estandarización y beneficios económicos, desarrollan saberes que se expanden con propaganda. En esa repetición se empiezan a incrustar ideas como el “buen comer” y “el buen gusto”, “el correcto uso de los alimentos”, normas de higiene y responsabilidades. Yo los veo como herramientas, pero cuando se vuelve una regla empieza a limitar las capacidades creativas.

aceptadas como una parte de nuestro desarrollo cultural, que dejen de verse como procedimientos exóticos (siendo de nuestro territorio).

La tierra, fogata, olla de barro y estaca quedaron obsoletas cuando nos dejamos vender el horno microondas multifuncional. Los objetivos de la culinaria cambiaron por eficacia y eficiencia, los cocineros acá y los clientes allá, la experiencia de comer se resume al campo de visión del comensal sentado.² Los procedimientos para cocinar se resumen a: Fritar, asar, hervir. ¿Por qué reemplazamos algo tan valioso como la piedra en las brasas para hacer arepas? ¿O abrir una cavidad a palmas y corozos para conseguir alcohol y jugo?³ ¿Para complacer sistemas económicos y sociales que responden a otro contexto? No es un trabajo de etnografía. Es el entendimiento y apropiación de procedimientos culinarios, de conocimientos que construyen la cultura. Observemos qué procedimientos, tecnologías y dispositivos nos sirven, y cómo movemos esos saberes a lugares insospechados.

Quienes mestizaron los dispositivos de cocción y se los llevaron a las calles, crean resistencia manteniendo constante la imagen de la acción mestiza, eso queda en la

2 Responde a unos intereses y fórmulas para economizar la gastronomía, para brindar al comensal la mejor experiencia en el menor tiempo. Pero esto es solo una forma de hacer y no debe ser tomada como único ejemplo de producción culinaria.

3 (Gumilla, 1741, pág. 244 y 245)

memoria y da pie para llegar a otros lugares del mestizaje. Así surgió el carrito chuletero⁴ con apartado para hacer chicharrones, las pizzerías móviles, las surtidoras de algodón de azúcar de feria, las heladerías de domingo en la plaza.

Ni antes, ni después del mestizaje hay que ver los objetos y dispositivos como una regla inquebrantable, que por existir y funcionar no se toca, no se replantea, ni se apropia. Son oportunidades para que la culinaria se transforme, que haya movimiento en la gastronomía y llegue a ser otra cosa, ampliando la gama de procedimientos, acercando el gozo a cualquier parte en la que estemos. Y cada aporte a este fluir mestizo abre caminos a una liberación culinaria.

4 Este dispositivo sería un mestizo de carrito de perro caliente. Su freidora es un hueco centrado, tiene una rejilla para poner las chuletas de cerdo y chicharrones, de esta forma escurre el aceite para reciclarlo. Por lo general se acompaña la chuleta con papa salada y limón.

VII.

Parte de mi práctica fue hacer pan artesanal, lo hacía porque me liberaba del aburrimiento y me refrescaba la mente. De tanto hacer pan, hacer harinas, entender estructuras y amasados, pasé a ver el pan por algo performático, colaborativo y como un generador de evento. Me di cuenta que estaba encerrado en una manera de hacer, y eso me molestaba. Si lo que más amo corresponde a una fórmula ¿qué puedo pensar de mí mismo? No faltó mucho para aburrirme.

Entendí poco a poco que cualquier cosa que hiciera con el pan funcionaba, y que no había problemas, que se justificaba solo. Mi relación con el pan en el arte se basaba en que si generaba un espacio de encuentro, de charla y de dicha se volvía arte¹ (específicamente se entendía como arte relacional), eso también es una fórmula. Se arriesga a que el evento de arte no se distinga del catering de eventos,

¹ Una vez participé en un happening con otras dos personas, fue dentro de una casa. Lo que sucedió fue que mientras unas personas tejían frente a la chimenea, yo hacía panes en la sala, frente a todos. Conversaba un poco, enseñaba a cómo hacer pan a quien me lo preguntara, horneaba panes, los dejaba reposar un rato, los cortaba y los compartía; todo eso pasó mientras amasaba durante cinco horas sin descanso. El evento fue un éxito, todo el mundo estaba contento, todo el mundo bordó, había buen ambiente, y se logró ese deseado murmullo de los restaurantes. No aprendí mucho, y a veces pienso que hice únicamente gala de una técnica.

únicamente sacia y satisface lo inmediato. Las personas pueden caer en ese problema cuando trabajan con comida en el arte, no es que sea poco importante el gozo que produce, o las conversaciones que genera, sino que el interés conceptual o artístico se nubla, y se transforma en una acción descuidada.

VIII.

En mi cabeza estaba la preocupación de hacer mal un pan. Solo pensaba en el estándar de alguna panadería, lo cual me limitaba. ¿Cuál panadería? ¿Y qué es un pan? Encontré muchos panes desagradables, unos ligeros, otros nutritivos, y panes decepcionantes. Pero todos son panes, el problema ahí es creer que el pan es un bollo de harina de trigo, horneado, esponjoso, con clara de huevo en su lomo.

En Egipto el pan fue plano, con harina de cebada poco refinada, con partículas de arena y piedra. En el noreste los panes se volvieron más planos; en el oeste fueron más flexibles y blandos; y en el noroeste los panes fueron más gruesos, con más ingredientes, a veces más duros y otras veces esponjosos. Atravesando los océanos hasta nuestro continente, donde se hizo cazabe.¹ Ser amasijos es lo que tienen en común, con algún ingrediente vegetal²,

1 (Gumilla, 1741, pág. 242) Es un pan hecho con la pulpa de la yuca brava, que si se sigue un mal procedimiento de cocción o preparación puede matar a una persona por ser venenosa.

2 En este punto dudo de los límites del pan, o más bien los alcances de la palabra “pan”. La harina se puede considerar como un polvo que resulta de moler semillas como el trigo, pero la harina también aparece en tubérculos como la papa y legumbres como la arveja. Nos mentirán diciendo que la harina debe tener gluten para hacer pan. El almidón que se usa para hacer pan de yuca, viene en menor proporción con respecto al queso y los huevos. Se produce un pan con un 60 % de producto

popularmente con procedimientos leudantes, sometidos a procesos de cocción; pero no es lo único, porque nos estaríamos centrando solo en lo material. Los eventos que suceden alrededor del pan, lo colman de carga social y política.

La baguette no es importante por ser una barra de pan. Su importancia aparece cuando en octubre de 1919, Francia impuso una ley sobre la jornada de trabajo, formando unas tensiones con los panaderos de esa época. Debían trabajar en la madrugada, e ingeniaron la forma de hacer pan para que estuviera antes del desayuno. Alargaron la masa, la dejaron reposar la noche entera, usaron hornos de vapor y todo ello logró que el pan tuviera la miga blanca, airosa y el dorado de su corteza. Pudieron dotar de energía a los

animal y el resto es un necesario producto vegetal que da estructura y textura, nos ayuda a relacionarlo con el pan. ¿Cuáles son los alcances de una harina? El azúcar en algún punto cumple el rol de la harina en el merengón, que sería una galleta de huevo ¿El pan únicamente viene de un polvo vegetal? Para hacer enyucado solo se utiliza la ralladura de yuca, ya contiene sus almidones, solo que está en otro estado por el líquido propio del alimento.

En ese orden de ideas ¿qué aleja la panela de ser un pan? Ya existen panes duros, y los procedimientos para hacer panela pueden relacionarse con los del cazabe, aquí también podría caber el bocadillo beleño. La panela cumple un rol de alimento y energía diario como el pan. El límite que se encuentra entre una chibabatta italiana, una gelatina de papa colombiana y, en los bon bon terre haitianos, que hace que uno excluya alguno de los tres de la categoría “pan” son: miles de cruces culturales y tramas históricas que lo forman a uno con saberes adquiridos por la experiencia, por condiciones sociales y cambios en la cultura.

trabajadores e impulsaron la economía. Se volvió patrimonio de su nación.

Lo que sucedió con la baguette se vuelve un dispositivo de la panificadora. Sucedió también con los marinos europeos que llegaron a América desde el mediterráneo. Los marcó el bizcocho, que en ese entonces era un tipo de pancito duro, que resistía los viajes de varios meses, que se llenaba de telarañas, gorgojos y gusanos. Por más terrible que fuera, sirvió de alimento para llegar a las tierras del Caribe.

La función alimentaria del bizcocho era importante, mantenía apenas vivos a los marinos. A mitad de viaje era lo único para comer, las frutas, vegetales y carnes se debían acabar antes o podrían echarse a perder. Esta alimentación desarrolló su inventiva y formaron unas lógicas al comer. Era tan duro ese pan, que podría romper los dientes de los más viejos. Tendrían que hacer una sopa sumergiendo el bizcocho en agua. Los gorgojos y gusanos y demás inmundicia quedaban flotando en el plato, entonces habría que comer eso de noche, con la luz apagada para ignorar el mejunje.

Remojar bizcochos en agua, no era suficiente para mantener la tripulación controlada. Muchos pertenecían a organizaciones marítimas y militares, pero muchos otros fueron criminales, borrachos o quien sea³. La escasez de

3 (Arciniegas, 1966, pág. 40) “Colón conserva el respaldo de los reyes.

provisiones, el sol intenso, mareas fuertes y saladas, sin ver isla alguna, comiendo pan tieso todos los días, podía hacer acabar el día en motines y muerte. Entonces se empleó el ron y posteriormente el grog⁴ para mantener a la tripulación controlada y contenta.

Pero no tiene el respaldo del pueblo. Ya no vuelve al Caribe con su flamante flota de diecisiete navas: con trabajo logra aparejar seis. No se agolpan en el puerto caballeros y peones pidiendo ser de la tripulación. Nadie quiere embarcarse. Es preciso recurrir a criminales que están en las cárceles. Se les ofrece la alternativa de seguir en los calabozos, o irse a la aventura del nuevo mundo.”

4 Bebida alcohólica popular entre los marineros, consiste en ron rendido con agua y especiado. Melaza, limón, naranja, clavos, canela y agua del barco podrían verse en algunas preparaciones, las recetas podían cambiar dependiendo el capitán.

IX.

La importancia de la comida no es que sea ingerida, así como el bizcocho que su valor nutricional era pobre, pero cumplió un rol social, de memoria, político, ritual, o económico. Algo que también pasó en la acumulación de especias en el medioevo para demostrar poderío. Las empanadas de Arabia, donde la función es de preservación y transporte. O como en una historia que cuenta Arciniegas:

“A orillas de la isla de Jamaica, viven unos náufragos. La mayor parte son niños de trece, catorce años. Se alimentan con cazabe, chicha, bollos de maíz, que truecan con los indios por vidrios y cascabeles. Son los sobrevivientes de la última aventura de Colón; el cuarto viaje en que comenzó a soñar una vez que se vio libre de los fierros.”¹ Si esta historia se supo, es posible que encontraran a los niños, arruinando todavía más la imagen de Colón. Los bollos de maíz en otra ocasión, habrán servido al aventurero europeo débil, hambriento y sin provisiones para obtener energía necesaria, que le impulsará en su colonización, o para escapar de América.

Y podemos seguir viendo dispositivos en la historia de la culinaria: los cerdos españoles que comen bellotas y la industria del jamón. Si un wagyu se le cría y ultima con el mínimo estrés, hará que su carne sea la más exquisita y

1 (Arciniegas, 1966, pág. 44)

valorada del mercado. La minuciosidad de las casas enológicas con los nutrientes de su terroir, y las características de sus cepas para estandarizar sus vinos.

Si la hamburguesa de \$3000 la sirven con todo², que además hay que comérselo sentado en una sillita plástica sin espaldar y rota, mientras dos palomas pelean por la papa chorreada de salsas, va a tener potencias en su sabor que la diferencian a la hamburguesa que venden al frente, en la Cucharita colombiana, que es insípida. Si un mango viche de \$2000 de la calle lo vende un venezolano o un santandereano, y si se lo corta con la mano de recibir la plata, hará la diferencia en la experiencia que uno recibe.

Si el pan está hecho con la manteca de un cerdo alimentado únicamente con chocolate, tendrá una historia más diciente que el sabor. Si una olla está hecha con la greda de su patio o con tierra volcánica de Armero, se producirá una tensión en el ambiente, en el humor, en la memoria³, ahí empiezan a pasar cosas.

2 Los ingredientes llevan un cultivo de bacterias, los vegetales tienen un precocido con sus propios vapores dentro de las cocas plásticas debido al calor del sol, las papas fosforito pasaron por un proceso de añejamiento, las salsas además de baratas están rendidas con algo misterioso.

3 Massimo Bottura ya había trabajado este concepto en la preparación de platos. Jugó con un recuerdo de la infancia, reflexionó sobre su parte favorita de la lasaña cuando era niño: un pedacito que mezclaba la pasta con el queso y la salsa, todo un poco quemado. Entonces hizo el plato llamado “La parte crujiente de la lasaña”.

X.

Ahora tiene más sentido para mí dejar de pensar en que hay que abrir espacios para conversar, usando comida rica como forma de hacer arte, pues cada cosa que uno haga ya tiene esa capacidad. Me puedo enfocar en el cuidado aplicado en la puesta en escena, las tecnologías, los rituales y las dinámicas sociales.

No me refiero al cuidado como un protocolo sacado de un restaurante cinco estrellas. Me refiero a las capacidades corporales, la performatividad, los procedimientos y, qué cosas me sirven para entender el mundo y cómo se manifiesta en la culinaria. Los fermentos rurales, la maduración en las cuevas, la humedad en el añejamiento, la tierra que cubre la comida, los instrumentos, el hambre¹, la enfermedad, el edificio, la risa, el trabajo, la escasez, la

1 Un día hice una exposición colectiva en la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá. Hice 24 horas de ayuno. Horneé un pan en una ollita con su tapa, en un fogón de alcohol; y estaba hecho con harina de trigo, aceite de oliva, pimienta negra y sal, pesaba más o menos 100 gramos. Duró cuatro horas todo el procedimiento de cocción; durante las cuales estuve arrodillado y dando bendiciones exclusivas a mi desayuno fresco hecho in situ, siempre manteniendo el silencio. Mis compañeros mientras tanto, hicieron sus acciones que dialogaban con la mía. Cuando terminó el horneado, dejé reposar el pan y los espectadores me rodearon. Tomé mi cuchillo y corté el pan en siete tajadas, las compartí y me quedé con una. Los sacrificios que di, los recibí en una sublime tajada de pan.

frustración y el dolor², de dónde vienen las cosas, cómo las producen y quiénes las llevan, el trabajo realizado por los participantes, la presencia de los objetos. Todo ello también hace parte de la sofisticación culinaria.

Tiene que ver con la serie de pasos a seguir, para que la comida no sea solo lo que uno se lleva a la boca, sino todo un sistema de alimentación que no necesariamente implica saciar el hambre o hacer comida que está en la cúspide de lo umami. Se transforma el recibimiento pasivo, el acicalamiento del otro para la aprobación de estándares, y las nociones que se forman alrededor de ello.

Pensemos en el manejo y cuidado de los elementos que componen la culinaria. Y en ese cuidado las personas desarrollan objetos y dispositivos que se relacionan de forma distinta, en algún punto de forma íntima como pasó con el procedimiento “a la bucana” y los bucaneros.

Bucanear es un procedimiento culinario ejercido por piratas, que consiste en secar carne al sol y ahumarla en barbacoa. Si a los bucaneros les “hace falta carne, bajan a cualquier isla; mejor si es de españoles, que son el enemigo común. Al primero que encuentran le dicen –¿Dónde están

2 El dolor culinario lo experimentamos en el regaño, cuando éramos pequeños y no nos comíamos las habas; cuando deseamos y comemos una sopa, chocolate, caldo o tinto hirviendo; lo experimentamos quienes somos adictos al picante; o cuando bebemos un trago y el alcohol nos quema la garganta y nos calienta el estómago.

los cerdos?– Y si este no les lleva al corral y se los suelta, al infierno con él; le despachan de una puñalada, y siguen preguntando. (...) En la navegación solo se hacen dos comidas al día; entonces se acurrucan entorno al montón de carne y cada cual come lo que le da la gana.”³ Sus aventuras y su relajación son entorno a la sangre, el ron y la carne.

No es cuestión de sentido en la mezcla de sabores, ni la imposibilidad de cocinar algo, o no poder hacer algo distinto.⁴ Porque un hindú no ve el sentido en la mejor hamburguesa de res que exista, o un musulmán en los chicharrones que invaden con sus aromas las calles de San Victorino en Bogotá. Así como muchos occidentales no

3 (Arciniegas, 1966, pág. 202)

4 Pensé que podía ser interesante hacer torres con ollas gigantes de barro (sería como tres ollas, una arriba de la otra para formar la torre), las dos ollas de arriba tendrían agujeros en su base. Con este sistema modular, pensaba que podría hornear, hervir y evaporar. Los vapores recorren todo el interior, los jugos de arriba pasan hacia abajo, y si se acoplan adecuadamente unos maderos a los costados o en la cima de la torre, podría hornear. “Pero ya existe algo que tiene la misma función y funciona mejor”. Alguien me dijo esas palabras en mi momento de creatividad, la persona se refería al horno combi (Horno alemán, con posibilidad de cocinar al vapor y por convección, tiene la capacidad de combinar sus variables). Entonces me hizo pensar en la intrascendencia de mi propuesta. Me di cuenta que comparar los objetos por la capacidad de hacer múltiples tareas de cocción, era insuficiente para descartar cualquier idea. Ya que suceden más cosas de trabajo grupal, performático, espacial, de presencia, y procedimientos que el horno combi no logra o no interesa realizar. Acá se puede ver como desde la gastronomía hay expresiones que limitan la creación.

le ven el sentido a comer *hákarl*.⁵ También pasaría que el cazabe no se desarrollaría.

Cuando lo mestizo se hace presente, ya no es suficiente el estado o sensación de llenura. Surge un comprometimiento o duda de los sistemas sociales, del entendimiento de los objetos, del carácter político de las cosas para que haya activaciones en el entorno y en lo interno, para deshacernos de nuestros estancamientos, para mutar lo existente, para encontrar lo insospechado; para que nos preguntemos sobre cómo gozar.

5 El *hákarl* es un alimento considerado una exquisitez en Islandia. Consiste en carne de tiburón de Groenlandia curada y dejada podrir. Este procedimiento es necesario para eliminar los niveles tóxicos de urea que tiene la carne de tiburón.

Referencias

Arciniegas, G. (1966). *Biografía del Caribe*. Buenos Aires, Sudamericana.

Cuestas, I. (s.f.). *ingridcuestas*.

Obtenido de <https://www.ingridcuestas.com/>

Definición y etimología de gastronomía. (10 de septiembre de 2016).

Obtenido de Definiciona, <https://definiciona.com/gastronomia/>

Gumilla, P. J. (1741). *Historia natural, civil y geográfica de las naciones situadas en las riveras del Río Orinoco*. Tomo II. Barcelona, Carvajal S.A.

Higgins, J. C. (1984). En O. M. Benítez, *Memorias del mestizaje*. Bogotá, PLAZA & JANES, Editores Colombia Ltda.

Picón-Salas, M. (1984). En O. M. Benitez, *Memorias del mestizaje*. Bogotá, PLAZA & JANES, Editoriales Colombia Ltda.

Wikipedia. (12 de agosto de 2019).

Obtenido de Wikipedia: [https://es.wikipedia.org/wiki/Merengue_\(baile\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Merengue_(baile))

Registro libro de dibujo:

Total páginas del libro de dibujo: 40.

Páginas anexadas a este archivo: 12 (6 pliegos).

Numeración de páginas:

1 – Páginas 16 y 17.

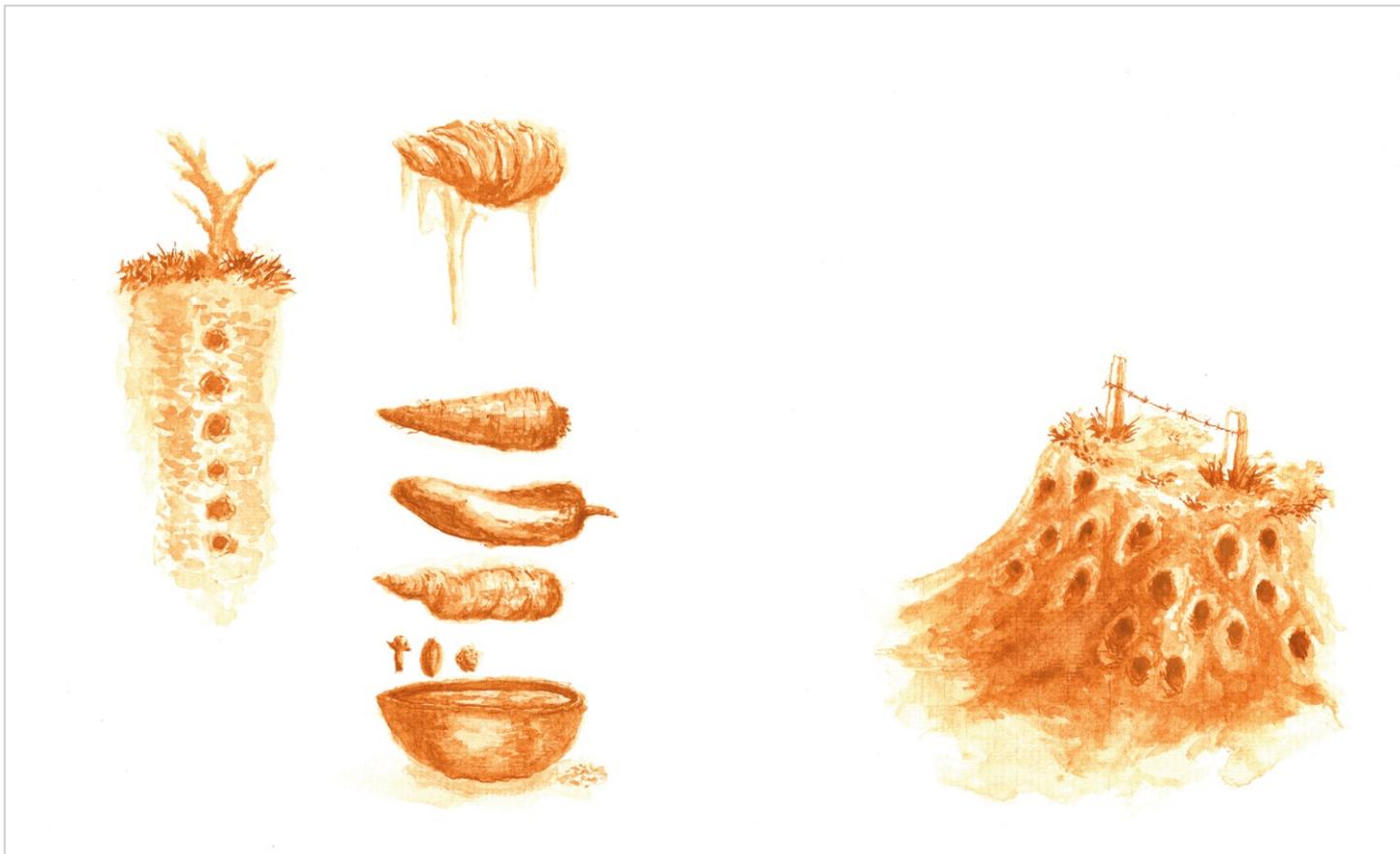
2 – Páginas 24 y 25.

3 – Páginas 28 y 29.

4 – Páginas 30 y 31.

5 – Páginas 32 y 33.

6 – Páginas 38 y 39.





CARTAS DE RATA CURTIDA

Fue hace ocho meses que llegué a estas tierras luciendo mi uniforme, con un barco reluciente y hambre infinito de negocios. Ahora estoy infestado de piojos y gusanos intestinales. ¿Cuándo llegué a ser tan inmundo? Quizá fue esa vez que traté de humillar a aquél indio. No medí bien mis pasos, todo su pueblo se dio cuenta que tramaba algo. Cuando llegamos al estanque, para darnos un “baño de paz” le quise asestar una puñalada en la espalda, cuarenta lanzas me rodearon el cuello, mucho antes de poder tomar el cuchillo.

Amarrado como un cerdo me llevaron a su asentamiento. Después de una semana atado de muñecas, tobillos y garganta las tropas de Cipriano Modrego de Navarra asolaron el campamento indio. Me rescataron, me llevaron a la nave, me ofrecieron del mejor ron y frutas de la zona. Este sería un encuentro bendito, de no ser porque Modrego hace un mes me estaba cazando en altamar, el bandido se enteró que tengo un mapa al cacique serpiente: un hombre con esmeraldas forrando su cuerpo, una excelente adquisición. Después de todos los agasajos me preguntó por el mapa. Jamás lo tendrá. Me reventaron el rostro y me quebraron tres costillas. Fui llevado al calabozo, quedaban en una de las colonias al sudeste, cerca de la costa. En la torre, no había esquina libre de ratas.

A los cinco meses empecé a olvidar a escribir. Tuve que pensar en una forma de conseguir alguna tinta y soporte, entonces engañaba ratas, las mataba y despellejaba, aproveché el sol del caribe y los vientos salinos para hacer pergaminos. La sangre contaminada de rata se pudre muy rápido, entonces probé con la mía, funcionó para escribir. Las ratas borraron la evidencia, se comían la carne, los huesos y la sangre de sus hermanas desolladas.

Los dos meses siguientes los dediqué a escribir, desde la ventana pude ver cómo el capitán Modrego organizaba reuniones clandestinas, los corsarios franceses son su mejor cliente. Negociar con pólvora y armas con el enemigo compromete la unión de la cabeza con los hombros.

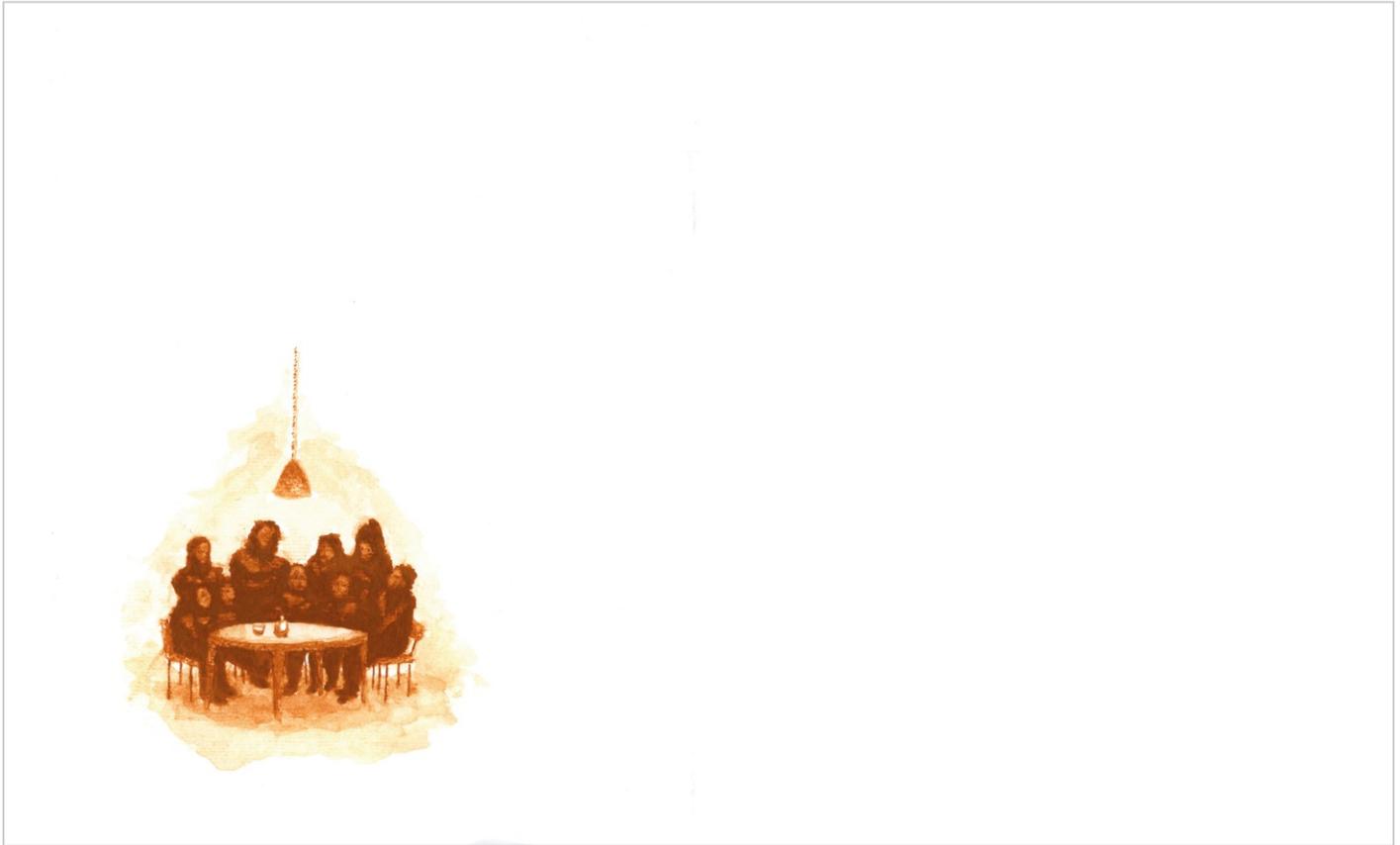
Usé cada milímetro de cuero y un pincel con pelos de rata. Veintisiete días después, una horda de setenta indios emboscó la colonia. Estallidos y espadaños, las centellas alumbraron la batalla. Las casas y corrales ardieron. Dos guardias abrieron mi celda, me entregan un sable, un casco y me dicen: “Luche por su patria o púdrase en su porquería.”

Agarré mis diarios y salí a la playa. Los marinos son pocos y los indios son bravos. A la mínima oportunidad escapé por la espesura de las palmas. Corrí tanto como pude, las llagas me quemaron todo el cuerpo y los muslos se encalambraban. Encontré una cueva, empapado en sudor me agacho y rezo el padre nuestro hasta la mañana siguiente.

El sol tibio de las seis me despierta, reposa en el horizonte un buque español. Los sabuesos se escuchan a lo lejos y corren más rápido que un miserable como yo. Si me capturan con mis diarios me torturarán hasta morir, y sin ellos, los perros me despedazarán en el acto, si escapo los indios me cazarán.

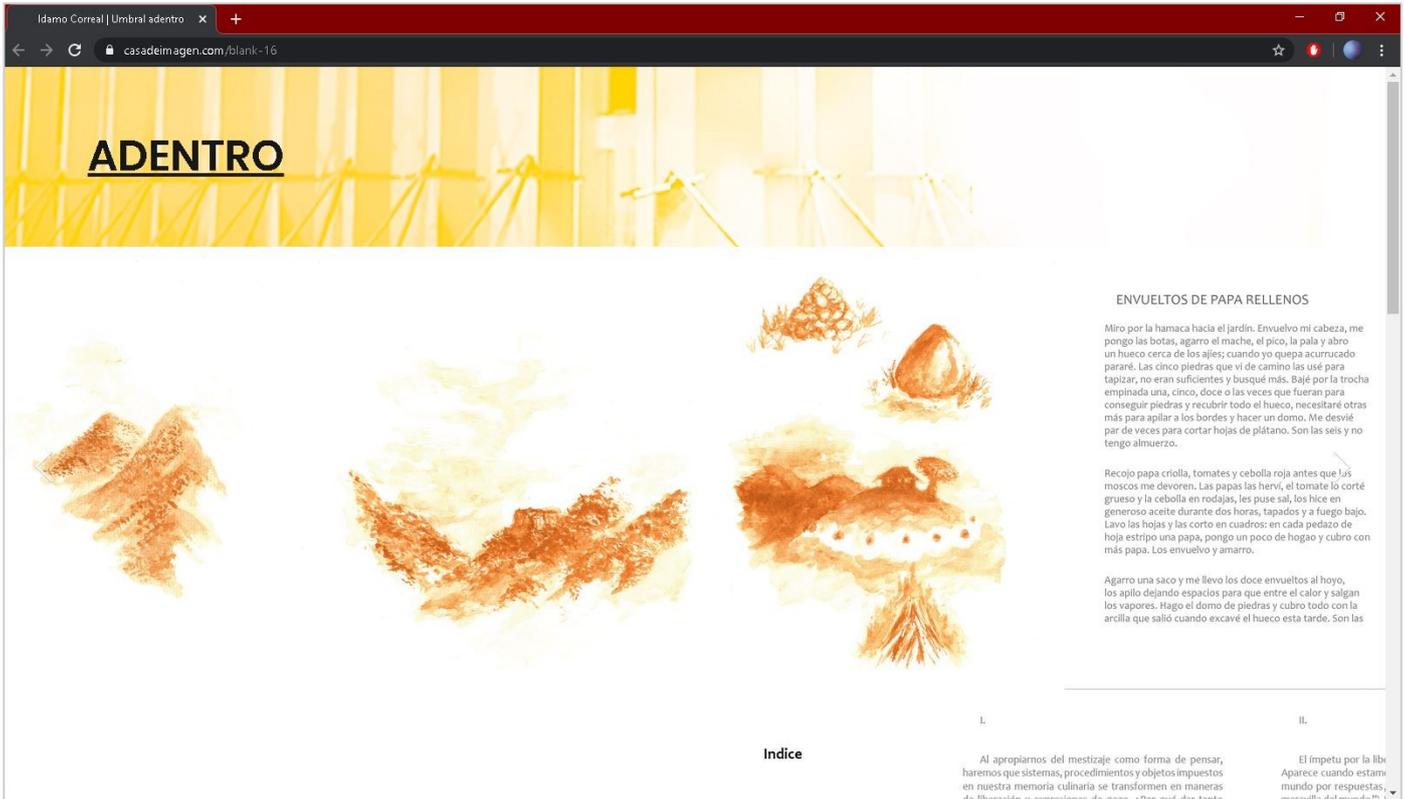
Enciendo un fuego débil, ensarto los cueros en mi espada y los pongo al calor. El olor a cabello chamuscado es ligero, la piel de rata empieza a estallar, a los veinte minutos todas mis memorias son chicharrones crocantes. Mientras desayuno, esperaré mi muerte en paz y con un buen recuerdo.





Registro del proyecto:

Montaje en web del Museo La Tertulia.



Idamo Correal | Umbral adentro x +

casadeimagen.com/blank-16

ADENTRO



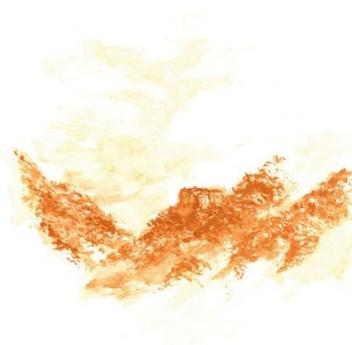
ENVUeltos DE PAPA RELLENOS

Miro por la hamaca hacia el jardín. Envuelvo mi cabeza, me pongo las botas, agarro el mache, el pico, la pala y abro un hueco cerca de los ajíes; cuando yo quepa acumulado pararé. Las cinco piedras que vi de camino las usé para tapizar, no eran suficientes y busqué más. Bajé por la trocha empuñada una, cinco, doce o las veces que fueran para conseguir piedras y recubrir todo el hueco, necesitaré otras más para apilar a los bordes y hacer un domo. Me desvié par de veces para cortar hojas de plátano. Son las seis y no tengo almuerzo.

Recojo papa criolla, tomates y cebolla roja antes que los moscos me devoren. Las papas las herví, el tomate lo corté grueso y la cebolla en rodajas, les puse sal, los hice en generoso aceite durante dos horas, tapados y a fuego bajo. Lavo las hojas y las corto en cuadros: en cada pedazo de hoja estripo una papa, pongo un poco de hogao y cubro con más papa. Los envuelvo y amarro.

Agarro una saco y me llevo los doce envueltos al hoyo, los apilo dejando espacios para que entre el calor y salgan los vapores. Hago el domo de piedras y cubro todo con la arcilla que salió cuando excavé el hueco esta tarde. Son las

I. 

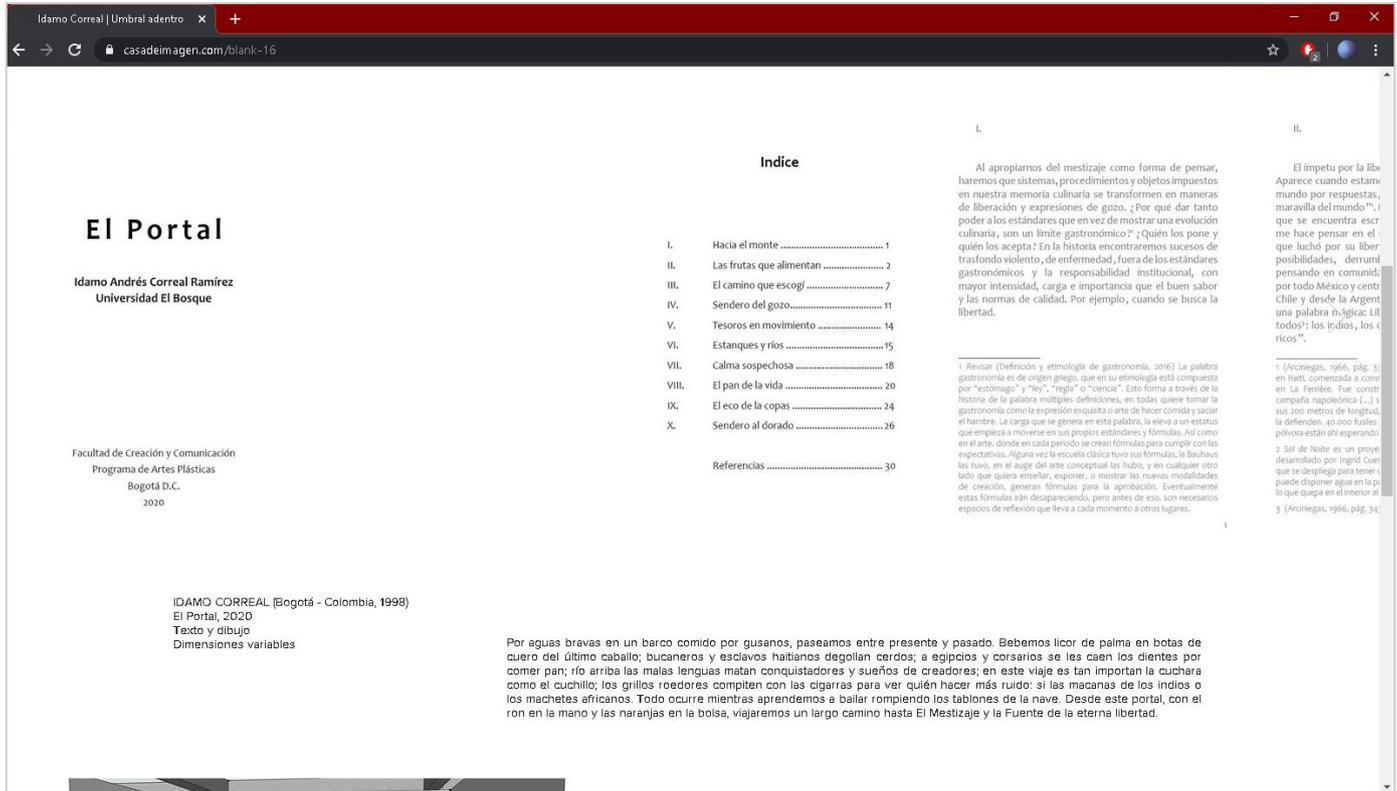
II. 

III. 

Indice

Al apropiarnos del mestizaje como forma de pensar, haremos que sistemas, procedimientos y objetos impuestos en nuestra memoria culinaria se transformen en maneras de liberación y pertenencias. De eso... De eso... De eso...

El ímpetu por la libre Aparece cuando estamos mundo por respuestas, mundos del mundo...



IDAMO CORREAL (Bogotá - Colombia, 1998)
El Portal, 2020
Texto y dibujo
Dimensiones variables

Por aguas bravas en un barco comido por gusanos, paseamos entre presente y pasado. Bebemos licor de palma en botas de cuero del último caballo; bucaneros y esclavos haitianos degollan cerdos; a egipcios y corsarios se les caen los dientes por comer pan; río arriba las maías lenguas matan conquistadores y sueños de creadores; en este viaje es tan importan la cuchera como el cuchillo; los grillos roedores comiten con las cigarras para ver quién hacer más ruido; si las macanas de los indios o los machetes africanos. Todo ocurre mientras aprendemos a bailar rompiendo los tablones de la nave. Desde este portal, con el ron en la mano y las naranjas en la bolsa, viajaremos un largo camino hasta El Mestizaje y la Fuente de la eterna libertad.

