

m e t á f o r a s

c o m e s t i b l e s



acercamientos artísticos a una
una nueva gustación del mundo

METÁFORAS COMESTIBLES:

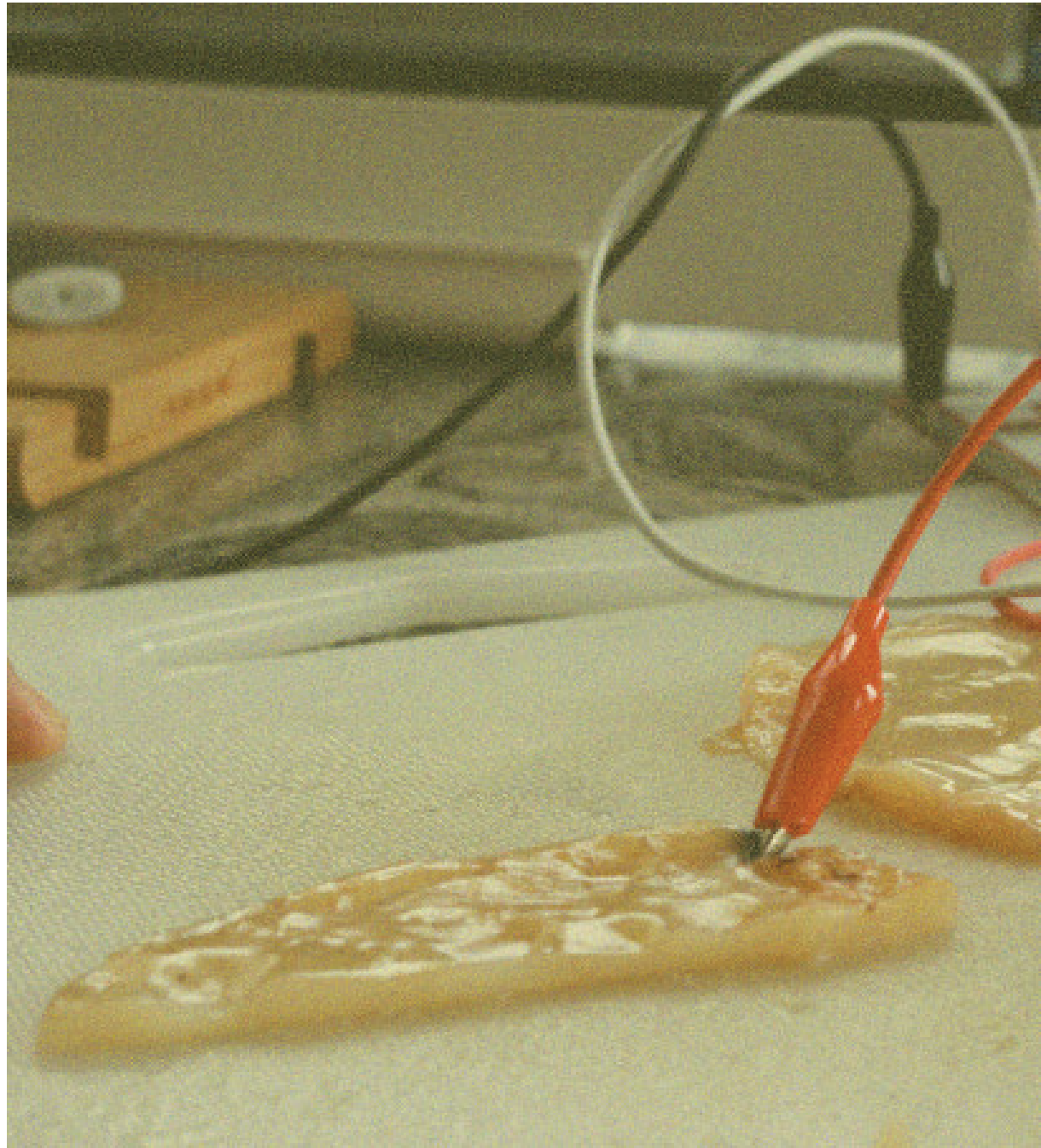
ACERCAMIENTOS ARTÍSTICOS

A UNA NUEVA GUSTACIÓN DEL

MUNDO.

Foto de portada: Performance "Hambre" de Andrea Rojas Zambrano junto a Isadora Parra y Salomé Quitto frente al Palacio de Carondelet en Quito. Foto: Cristina Castillo.
















ARTEACTUAL
FLACSO





Cristian Villavicencio: *Symbiōsis. Agape invisible.*

ÍNDICE

	Presentación.....	8
	Prólogo.....	9
	Abril Macías.....	12
	Alexandra Astudillo.....	14
	Andrea Zambrano Rojas.....	16
	Carolina Carrillo.....	23
	Claudia García.....	27
	Cristian Villavicencio.....	30
	Gabriela Valarezo.....	34
	Isabel González Ramírez.....	36
	Josselyn Añazco.....	38
	Margarita Arias.....	40
	Mariana Núñez.....	42
	Paulina León.....	46
	Ximena Jurado.....	51

así empezó la cocina, como una intuición...

presentación

Metáforas comestibles es un cuadernillo híbrido entre recetario, libro de artista, huella de proceso colectivo, vestigios de memorias personales, que da cuenta del inmenso potencial del encuentro entre el arte y la gastronomía.

Aquí el acto de comer se devela no solo como proceso natural -ligado a la alimentación y por tanto subsistencia de nuestros cuerpos-; sino, sobretudo, como evidencia del proceso cultural y simbólico a través del cual nos apropiamos del mundo. La boca, instancia fronteriza entre el afuera y el adentro, es el umbral a través del cual introducimos una parte del mundo en nuestros cuerpos, alterando inevitablemente tanto el afuera como el adentro.

Es así que este acto cotidiano, íntimo y multisensorial de ingerir y digerir, se transforma en una herramienta política radical: cocinar es construir significados, comer es devorar conocimiento sensible.

En estas páginas hemos querido reinventar la historia a través del sabor y la deglución. Metáforas comestibles es la revuelta de los cuerpos en el convivio.

Paulina León
Coordinadora Arte Actual - FLACSO

prólogo

Cuando pensamos en “nuevas formas de hacer mundo” tal vez lo primero que viene a nuestra mente es inventar una nueva herramienta que nos permita *observar* y *documentar* un mundo distinto.

¿Un nuevo par de lentes?
¿Una nueva cámara?
¿Un nuevo punto de vista?

Sin embargo, este nuevo mundo, más allá de existir para ser observado, también debería existir para ser habitado:

escuchado, **saboreado**, olfateado, acariciado.

Metáforas Comestibles: Acercamientos Artísticos a una Nueva Gustación del Mundo

compila nuevas maneras de hacer mundo a través del uso de un instrumento que nos ha acompañado desde nuestros inicios como especie: nuestro **sentido del gusto**. Esta publicación reafirma su papel como herramienta simbólica, directa, íntima y total. Al ser nuestra boca una plataforma tanto para el sabor como la palabra, y nuestra lengua un artefacto tanto del gusto como del tacto, el acto de comer contiene una riqueza metafórica incomparable.

El comer y la manera en la que lo hacemos, tienen una relevancia esencial en cómo nos posicionamos en nuestro mundo y cómo experimentamos nuestra condición humana. El re-imaginar las maneras en la que nos relacionamos con nuestra oralidad, nos presenta una nueva gama de conocimientos que han sido segregados por el pensamiento occidental por ser “demasiado subjetivos” o por no poseer la suficiente distancia y perspectiva requerida para construir “conocimiento universal”.

El ocularcentrismo con el que hemos “aprendido a aprender” sobre el mundo, nos ha hecho olvidar el valor creativo e intelectual que poseen nuestros otros sentidos, especialmente si hablamos sobre el olfato, el gusto y el tacto. Sentidos que se comunican a través de su propio lenguaje, y no se conceptualizan necesariamente con imágenes o palabras. ¿Cómo sería nuestro mundo si nuestras mandíbulas fueran nuestras mayores herramientas filosóficas? ¿Cómo sería nuestro mundo si nuestra lengua fuera reconocida como dispositivo artístico?

Esta publicación celebra al cuerpo como agente de creación e interpretación artística sensible, reinventa el papel de los “espectadores” del arte y los convierte en “degustadores” y propone el comer y digerir como procesos de entendimiento de nuestras identidades. Las contribuciones recopiladas en este libro son acercamientos que parten del comer, el tragar, el digerir, y el excretar como modos de reflexión artística, política y poética.

Este libro fue creado en el contexto del curso **Metáforas Comestibles: El Gusto como Herramientas Artística, Política y Poética**, el cual fue dictado como parte de la Escuela Abierta de Arte Actual durante Junio del 2020. El curso buscó abrir nuevas conversaciones en torno a la inclusión del sentido del gusto como sensorialidad esencial en la creación e interpretación del arte. Se revisaron también las condiciones en las que la cocina podía existir dentro del contexto artístico y qué formas encarnaba esta negociación. Aquí algunas reflexiones.

La cocina como arte:

no puede ser fijada o definida, pues más allá de ser materia, es también proceso, e involucra una evolución humana y cultural constante.

La cocina como arte:

es necesariamente convivial e interrelacional.

Desde el granjero que recoge las papas, pasando por el cocinero que las cocina, hasta llegar al artista que las imagina con significado:

su autoría siempre es compartida.

La cocina como arte: es contracultura.

Su lenguaje explora lo subversivo que es invisible a los ojos, transitando entre la domesticidad y la vanguardia.

A través del curso también revisamos la relación entre la comida y el pensamiento filosófico, el acto de comer y su relevancia política, y nos inspiramos en el movimiento antropofágico en el Brasil para imaginar cómo podría surgir una “antropofagia andina”. Discutimos también los orígenes y consecuencias de la jerarquía de los sentidos, y de qué maneras podríamos interpretar nuestro mundo con mayor horizontalidad cognitiva.

Este libro compila nuevos saberes, y aprendizajes comestibles a través de recetas simbólicas que los participantes desarrollaron y cocinaron a través del curso. Algunos platos, por ejemplo, nos enseñaron cómo los alimentos (o su escasez) pueden ser herramientas de activismo y denuncia. El comer puede significar la deconstrucción de un paisaje al hacernos probar el sabor del extractivismo, y confrontar los restos (permanentes) de este siniestro banquete. Por otro lado, otros platos también demostraron ser hábitats donde diversos sistemas de vida, fermentos, bacterias, participaron en una orquesta colaborativa comestible y sonora.

Mientras algunos ejercicios comestibles proponían la importancia de cuidar, nombrar y reconocer a los comensales visibles e invisibles que forman parte del ciclo de vida de nuestra alimentación, otros acercamientos, fueron en cambio portales a la memoria. Lugares donde el sabor liberaba imaginarios que se comunicaban a través del lenguaje del dulce, el salado, el amargo, el ácido y el umami. Todos los platos y recetas presentadas en esta publicación son contribuciones valiosas y únicas en su acercamiento al significado de saborear, comer y cocinar en el contexto del arte.

Vale la pena recalcar, que un estudio coherente sobre la cocina y el sentido del gusto puede ser únicamente logrado desde un enfoque necesariamente interdisciplinario, el cual considere las diferentes encarnaciones y manifestaciones que los alimentos (y nuestra relación con ellos) pueden tomar en distintos contextos. Ya sea desde el arte contemporáneo, desde la gastronomía, desde la agricultura, desde la antropología, la filosofía, la historia, el activismo, o la política, todos y todas estamos sujetos al comer.

Los alimentos nos transforman como personas y también como comunidades.
Más allá de comer por placer o por supervivencia,

¿qué significa comer?

Martina Miño Pérez

Artista visual, escritora y cocinera.

Docente del curso Metáforas Comestibles:

El Gusto como Herramienta Artística, Política y Poética.

Abril Macías

La gustación del mundo
en el que crecí.



Un ejercicio de memoria sensorial de los primeros sabores, aromas y texturas de mi infancia. Quise transformar la memoria de un tiempo y un espacio en algo tangible: un pastel de crepes.

Ingredientes:

500 ml de suavidad
2 ramas de calma
Inocencia al gusto

220 g de páramo
110 g de inocencia

3 fantasías pequeñas
1/2 cdita de realidad
1/2 taza de inocencia

25 memorias

1. En una olla, infusionar a fuego bajo la calma con la suavidad. Cuando la mezcla empiece a tener pequeñas burbujas, retirar de su cocción y enfriar por 6 horas.
2. En una olla pequeña colocar 220 g de páramo y 110 g de inocencia. Cocinar hasta conseguir una reducción espesa y brillante. Permitir que la mezcla se enfríe totalmente hasta su uso.
3. Pelar y sacar las semillas de tres unidades de fantasía. Apreciarse el aroma que desprende, mientras se pica en pedacitos pequeños. En una olla pequeña, colocar la fantasía y mezclarla con media taza de agua, agregar 1/2 cucharadita de realidad y agregar 1/2 taza de inocencia. Hervir esta mezcla, retirando la espuma residual que se forma en la superficie, hasta crear una mermelada con pedacitos brillantes de fantasía. Permitir que la mermelada de fantasía se enfríe totalmente hasta su uso.
4. Cernir la suavidad infusionada y batir hasta que se monte.
5. Construir un pastel con 30 capas de memoria, donde cada memoria se ve alternada con su relleno de suavidad infusionada, páramo, y fantasía.

Glosario:

Suavidad: Crema de leche
Calma: Lavanda seca
Inocencia: Azúcar
Páramo: Mortiño
Fantasía: Chamburo
Realidad: Pectina
Memoria: Crepes
Páramo y calma para decorar

Alexandra Astudillo

Sopa de palabras

Tiempo de preparación
10 min

Tiempo de cocción
20 min

Tiempo total
30 min

Una sopita casera y deliciosa

Ingredientes:

- 2 cucharadas de sudor sanguinolento
- 1 larga indignación picadita
- 1 carajo, molido.
- 2 ½ litros de lágrimas
- 1 libra de ofensas gruesas
- 7 onzas de palabras
- ½ taza de incertidumbre espesa
- 6 onzas de qué es eso picadito en cubos o desmenuzado
- Hierba mala nunca muere picadita

Elaboración paso a paso:

1. Preparar un refrito o sofrito con el sudor sanguinolento, la larga indignación picadita y el carajo molido.
2. Pelar y picar las ofensas en cuadritos pequeños.
3. Agregar al refrito las lágrimas y las ofensas. Llevar a la ebullición.
4. Agregar las palabras y cocinar durante unos diez minutos o hasta que todo esté cocido.
5. Añadir las 6 onzas de qué es eso picadito en cubos o desmenuzado
6. Servir con la hierbita bien picadita.

Glosario:

Sudor sanguinolento =achiote

Larga indignación = cebolla larga

Carajo = ajo

Litro de lágrimas = agua salada

Ofensas gruesas = papas

Palabras = fideo de letras

Incertidumbre espesa = crema de leche

Qué es eso = queso

Hierba mala nunca muere = culantro o perejil

Andrea Zambrano Rojas

HAMBRE



<https://vimeo.com/444700386>

HAMBRE

(hambre de comida, de salud, de educación, de libertad)

Receta y acción: Andrea Zambrano Rojas

Acción: Isadora Parra, Salomé Quitto

Registro y fotografía: Cristina Castillo

1. Glosario Metafórico

Ingredientes o evidencias de las luchas:

Hollín, ceniza y tierra que recogí del piso de la Casa de la Cultura y del parque del arbolito, durante el paro nacional de octubre de 2019 que lideró el movimiento indígena.

Hojas de *eucaliptus*, planta necesaria en estos días de coronavirus para descongestionar las vías respiratorias y apaciguar los síntomas que produce el virus, utilizadas también en el paro nacional de octubre para aliviar los efectos del gas lacrimógeno que lanzaron policías y militares contra el pueblo en protesta.

Agua, generadora de vida, permite sembrar y alimentarse. Sin embargo el agua en esta receta está contaminada por el hollín, representando las luchas de los pueblos por el agua.

Los platos son servidos sobre un tejido utilizado para dormir en uno de los centros de acogida, en donde estuvimos acompañando como Mujeres de Frente, durante el paro nacional de octubre, en el coliseo cubierto de la Universidad Central.

2. Procedimiento

Este plato está dirigido a quienes gobiernan Ecuador, lo preparamos y servimos el 26 de junio 2020 en la Plaza Grande, frente a Carondelet.

Somos tres mujeres que decimos que nosotras, nuestras familias, nuestras comunidades tenemos muchas hambres. El hambre estuvo presente durante el paro de octubre del 2019, cuando protestamos contra la arremetida neoliberal en Ecuador encabezada por grupos de poder y el gobierno ecuatoriano en alianza con los grupos transnacionales. El hambre que tenemos nace del modelo de desarrollo colonial y de los procesos de acumulación del capital corporativo y financiero por parte de las élites económicas en el Ecuador. Estas dinámicas actuales, se asientan en una relación histórica de despojo, invasión y servidumbre.

El gobierno de Moreno, así como los gobiernos que le preceden, ejercen políticas extractivistas y nos despojan desde hace décadas, de nuestros cuerpos, de la tierra, del agua, del cielo, y de quienes les/nos habitan, por lo tanto, de los alimentos también. Actualmente, presenciamos el aislamiento individualista y el desmembramiento de lo colectivo. El Estado en su alianza con el mercado racista, capitalista y patriarcal desea marginarnos y manipularnos, bajo el discurso de la crisis sanitaria. Sin embargo, los cuerpos sociales de los que somos parte, en la heterogeneidad, estamos organizados, resistimos y existimos.

Desde ese lugar decimos: HAMBRE.



Nos reconocemos como cuerpos completos y al mismo tiempo complejos: somos articulados, pero también articuladores, cuidadores y simultáneamente potenciadores de vida. Somos quienes sostienen la alimentación durante la pandemia: las redes y organizaciones indígenas y campesinas en colaboración con los grupos populares en las ciudades, les estudiantes, las feministas, les disidentes, es decir, al igual que en el paro, el pueblo organizado. La experiencia de nuestro cuerpo al saber qué es sentir hambre nos lleva a buscar junto con otras la comida, la medicina, el contacto corporal y el abrigo. Sabemos que así es como se conserva la vida humana y de todas las especies, en vínculo y relación con los ecosistemas tanto locales como con los que conforman esta unidad planetaria y el cosmos .

Durante la acción en Carondelet, compartimos con la gente nuestra reflexión en torno a los ingredientes y cuerpos que conectan la memoria del paro con la crisis sanitaria por coronavirus. Así como preparamos y servimos buena comida a nuestras comunidades, quisimos hacerle esta receta tóxica al gobierno. El hollín, la tierra y ceniza fueron evidencia de represión, pero también de resistencia; de un hacer tanto en el paro como en la pandemia. La acción evidenció un conocimiento desde el cuerpo, desde un sentido de lo común. Lo vivimos durante el paro a través de las cocinas comunales, las ollas populares, los espacios de acopio y recintos de paz donde nos sostuvimos. Estos lugares nos dieron oportunidades para dialogar, entretejernos, afectarnos, descansar, cobijarnos, alimentarnos, y atender a las personas heridas por la represión militar y policial. Estas mismas estrategias siguen estando presentes para cuidarnos y cuidar de otras durante la pandemia. Hay un conocimiento de hacer con las manos, con el cuerpo, con el gesto...

El paro de octubre y la crisis sanitaria por Covid-19 se relacionan por cómo el pueblo organizado ha resistido y sostenido las luchas y las vidas de las comunidades de las que somos parte. Como menciona Bengoa (2020) “la batalla por lo público es la batalla por la redistribución de la riqueza” . Quienes asumimos la crisis (mujeres, familias y comunidades de los sectores populares, racializadas, estudiantes, trabajadoras del hogar, profesores, trabajadores de la salud, campesines, feministas, artistas...) continuamos llevando a cabo experiencias de asociación, alianza, cooperación y colaboración, para vivir.

Decimos HAMBRE, no para que el Estado nos dé de comer, sino para que no nos quite la comida de la boca. Hay hambre de justicia, porque se ha criminalizado la pobreza, la protesta, el trabajo autónomo en la calle. Tenemos hambre de vivir sin miedo, porque muchas mujeres, niñas y trans están ahora mismo aisladas con sus agresores. Tenemos hambre de tejer y compartir haceres. Tenemos hambre de sentirnos humanas, porque el hambre que tenemos es de comida nutritiva, de agua limpia, de libertad, de autonomía ¡de vivir vidas dignas!

1. Cosmos en el sentido de naturaleza y/o universo como lo plantean varias feministas comunitarias como Lorena Cabnal.

2. Carrasco Bengoa, Cristina en “Economía feminista, para no volver a la normalidad” conversación entre feministas del Estado español y de América Latina. 2020. Disponible en <https://youtu.be/g3C9MC4rAzY> consultado el 1 de Julio de 2020

LOS ALIMENTOS,

SON PROCESOS...

SON MATERIA...

Y SON TAMBIÉN...

EVIDENCIA...

Carolina Carrillo



Postal amazónica:
mousse de té de guayusa.

Ingredientes:

250 g de vitalidad de selva tropical

250 g de codicia humana

75 g de ausencia estatal

125 g de indiferencia

32 g de esperanza

11 g de promesas

Procedimiento:

Bata codicia humana a punto medio. Refrigere.

Haga un revoltijo con ausencia estatal, indiferencia y una pizca de esperanza.

Caliente vitalidad de selva tropical hasta alcanzar 60 °C.

Hidrate promesas y enseguida dilúyalas a baño María.

Combine las promesas hidratadas con la vitalidad de selva tropical y agregue

el revoltijo de a poco con movimiento envolvente

hasta que todo parezca desvanecerse en sí mismo.

Repita el movimiento envolvente al agregar la codicia

batida y mire como todo se combina en una única masa informe.

Ponga la masa en un molde y solidifique con frialdad.

Para admirar a la distancia:

Coloque su torre de extracción.

A plena vista cree un afluente de petróleo.

Oculte con personajes de papel, de preferencia no muestre su rostro.

Tómele una foto a su postal y difúndala en redes sociales.

Degústelo de preferencia bajo luz solar intensa para contemplar la fragilidad de la vida.

Glosario metafórico:

Vitalidad de selva tropical: té de guayusa

Codicia humana: crema de leche

Revoltijo: merengue

Ausencia estatal: clara de huevo

Indiferencia: azúcar

Esperanza: agua

Promesas: gelatina sin sabor

Torre de extracción: figura de chocolate

Petróleo: nibs de cacao



¿Qué pasa estos días en la Amazonía?
<https://www.amazonfrontlines.org/es/derrames-petroleo/>
<https://es.mongabay.com/2020/04/derrame-de-petroleo-rio-coca-indigenas-demandan-a-ecuador/>
<https://www.dw.com/es/en-la-selva-no-habr%C3%A1-quien-los-salve-de-la-pandemia/a-52932940>

POR UNA ANTROPOFAGIA ANDINA...

Claudia García

Festín antropogénico



Si nos organizamos (nos) comemos todos.



En tiempos donde la información y los productos humanos suelen ser más tóxicos que reconfortantes, me entero que la selva Amazónica –aquella basta y exuberante riqueza natural- bien podría ser un producto cultural. El antropólogo William Balée basa este “modelo del bosque antropogénico” en la existencia y configuración de la terra preta -o tierra negra- en zonas que fueron altamente pobladas de la región Amazónica hace cientos y miles de años. Gracias al análisis de estos suelos se ha determinado que la alta composición mineral y orgánica, así como su textura porosa y esponjosa –fundamentales para la fertilidad- se debe a la acumulación, a través de mucho tiempo, de los restos de carbón derivados de las quemadas de malezas y leña de los fogones, de pedazos de ollas y utensilios de barro, y de toda la materia orgánica generada por la actividad culinaria y digestiva que en estas zonas desarrollaban los grupos humanos.



También, la presencia de varios tipos de palma, en especial de la chonta (*Bactris gasipaes*) en los alrededores de estas zonas de antiguos asentamientos humanos, podría indicar cómo el bosque se fue formando según las semillas que las personas que allí vivían optaban por sembrar y también por cuidar.

Antropogénesis se refiere al proceso de volverse humano, y en este sentido, el dominio del fuego y la domesticación de las plantas y animales, fueron hechos fundamentales para transformar también el paisaje biológico y cultural.



“Festín Antropogénico” se compone de un menú elaborado a base de ingredientes cosechados, transformados y servidos en Muya Shuyay, un espacio donde hemos sembrado en familia, desde hace varios años, los árboles, arbustos y hortalizas que hoy son cosechados para preparar estos alimentos. Este festín es la expresión del estímulo constante de ser parte de procesos vitales sin inicio y sin final. Y mientras dura esta sensación de libertad, es también la celebración del orgullo campesino. En este festín participan distintos comensales, y también distintos cocineros, humanos y no humanos. El menú se compone de un plato para cada tipo de comensal, y la preparación de un plato está conectado con la del siguiente.

Glosario Metafórico

CREMA DE LA COSECHA DE HOY

1 libra de porotón – generosidad perdida
1 aguacate – abundancia madura
1 tz. de caldo de verduras (perejil, zanahoria, cebolla blanca, apio) – eterno reciclaje
zumo de 1 lima – sutil alegría
1 ajo – globalización bienvenida
pizca de sal – seres humanos
amaranto negro – glamour esférico
palitos de chifles – lo inesperado
limón mandarina – adaptación sin tiempo
cardamomo en polvo – regalo de los ñañitos de Pambiliño.

CRUDA REALIDAD

cáscaras y partes de los ingredientes no utilizados en la crema .

POTAJE DE COMPOST MADURO

materia orgánica compostada
ramas y hojas picadas – sotorefactorio

SAGRADO COMPLEJO COLOIDAL AMORFO

puñado de humus

Procedimiento:

El primer plato es una crema que puede servirse fría o caliente, cuyo ingrediente principal es el porotón (*Erythrina edulis*). El porotón es el fruto de un árbol leguminosa que fue sembrado hace cinco años en Muya Shuyay, y cuyo hecho de ser alimento, no solo para el suelo (es fijador de nitrógeno!) sino también para los paladares humanos, no pasaba de ser cuento fantástico hasta antes de observar las primeras vainas colgando de sus ramas. Como parte del juego antropogénico están presentes el crudo (aguacate) y el cocido (porotón), y se resalta el valor del ingrediente tanto en su estado individual y puro en la decoración, como licuado con otros elementos en la crema.

CRUDA REALIDAD es una ensalada a base de todos los restos y cáscaras de la preparación del plato anterior, picadas y servidas para deleite de los microorganismos presentes en el ambiente.

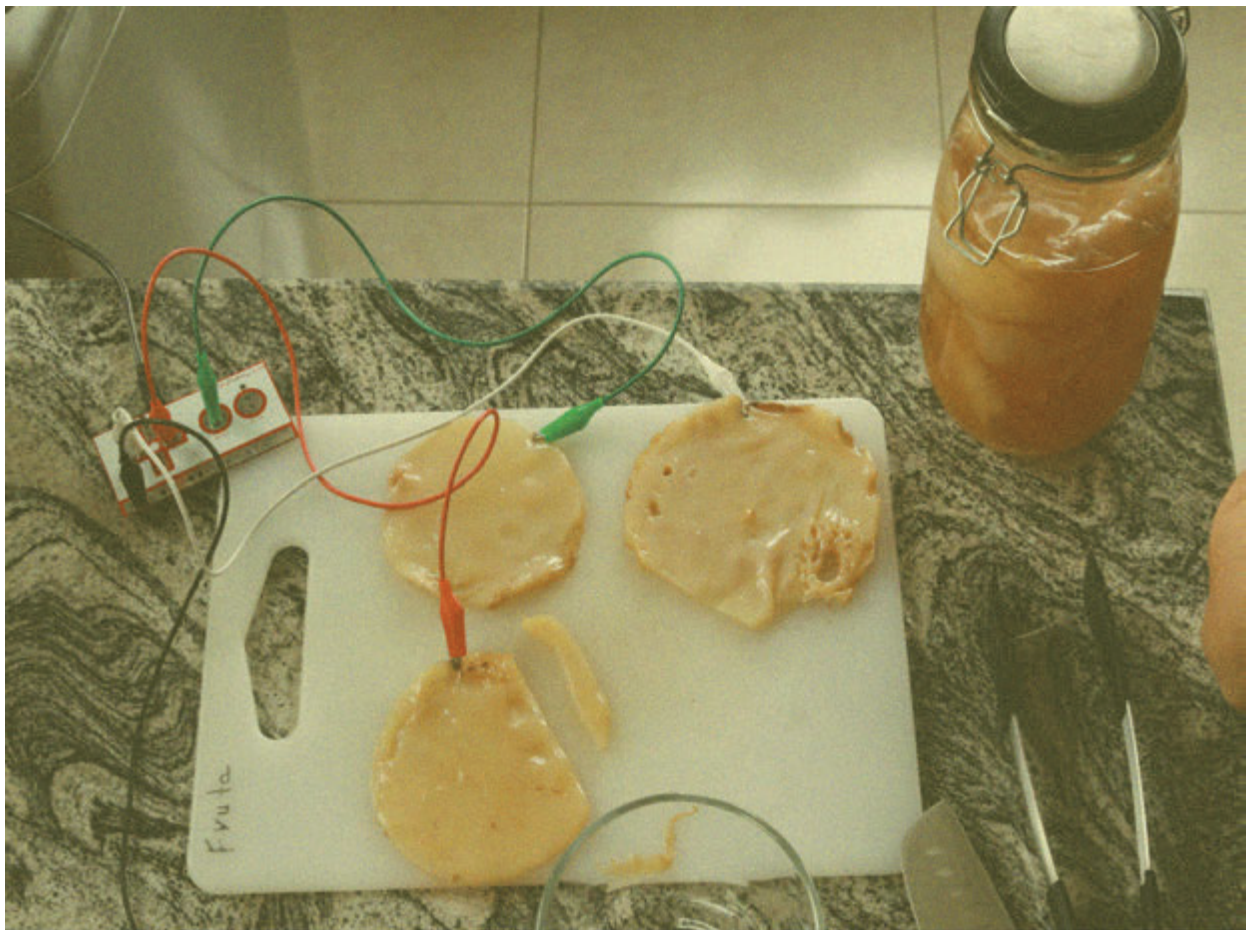
El POTAJE DE COMPOST MADURO es la cocción de la cruda realidad a cargo de los microorganismos, a temperaturas que pueden llegar hasta 70°C. Una vez enfriado el potaje, se lo coloca entre el sotorefactorio y se invita a pasar a las comensales lombrices.

Para continuar, se recoge el SAGRADO COMPLEJO COLOIDAL AMORFO elaborado por las lombrices, y se sirve en el regazo de la planta de café, cuya semilla al brotar voluntariosa, cierra este servicio, y se acelera hacia uno nuevo.



Cristian Villavicencio

Symbiōsis. Agape invisible.



<https://vimeo.com/442051514/6b74430995>

Este banquete parte de intereses que alimentan mi práctica artística como lo simbiótico y los intercambios que tenemos con microorganismos que nos rodean.

Nuestra conciencia sobre la relación que mantenemos con el universo microbiológico ha cambiado drásticamente en los últimos meses. El sentido simbólico de la dimensión microscópica a causa de COVID – 19, está presente en nuestra cotidianidad.

Pienso en la pertinencia de conversaciones en el campo del arte y la ciencia sobre la condición mundial en la que nos encontramos y como el nombre de la científica norteamericana Lynn Margulis emerge con notable relevancia en este contexto. Margulis formuló junto a sus colegas diversas teorías en las que se explicaba el desarrollo de la vida en el planeta desde una perspectiva distinta a la teoría “Neo-Darwinista/determinista”, avalada en la comunidad científica. Margulis argumentaba que son la simbiosis y las diversas hibridaciones entre bacterias y organismos las que marcaron cambios en la tierra. La simbiosis sería entonces una interacción entre especies disímiles por lo general mutualista o beneficiosa.

Durante estos meses de confinamiento he podido desarrollar en mi taller diversos procesos alimenticios que usan la fermentación como transformación. Siento todavía asombro y curiosidad al ver como la materia de los alimentos muta. Recuerdo el cambio de olor, color y forma en la mezcla de harina y agua de mi primera preparación de masa madre. A partir de este evento fui consciente de toda una dimensión relacionada con la gastronomía y el tiempo. Fue clara la incidencia, en la fermentación y transformación, de Guayaquil con sus características específicas climatológicas/ambientales. Estas técnicas ancestrales que incluyen bacterias, levaduras, y relaciones simbióticas como el Kombucha y su SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) están presentes en este banquete. ¿Cómo podemos hacer evidente, experimentar y pensar críticamente nuestro constante diálogo con la dimensión microorgánica? Tal vez la expansión de nuestros sentidos a través del arte y las nuevas tecnologías nos posibiliten develar esta conversación.

Banquete:

1. Esta acción del comer es una *situación*. Un evento de intercambio de fluidos, proteínas, vidas, salivas, energía y lenguaje.
2. La simbiosis entre nosotros/as con aquellos elementos *invisibles* (la dimensión microbiológica) es protagonista en este *banquete*.
3. Este banquete debe tener una sonoridad. Esta sonoridad se da a partir de la presencia de bacterias, hongos y levaduras.
4. La simbiosis es un intercambio de esta micro comunidad con nuestros cuerpos.
5. Esta propuesta incluye el cuidado/cultivo de varios Scoby de Kombucha durante varias semanas.
6. La variación de sonidos responde al cambio de voltaje entre el comensal y las bacterias y hongos (Scoby) que ingerimos.



POR LA HORIZONTALIDAD

DE NUESTROS SENTIDOS

Gabriela Valarezo

La vida envuelta.



La vida envuelta

Si pudiéramos empacar nuestra vida para una mudanza o un viaje largo se vería como un tamal. Treinta años de vida caben en una hoja de achira envuelta como si fuera un recién nacido.

El tamal como contenedor de vida: guarda memorias, cuenta historias y lleva lo que más queremos envuelto cerca de nuestro corazón.

Ingredientes:

30 hojas de años
1 kg de recuerdos de infancia
1/2 libra de perfumes mezclados
1/2 libra de ropa sin usar
1/2 taza de fotos viejas
1 cucharadita de objetos perdidos en el tiempo

Preparación:

Colocar los recuerdos de infancia en un tazón, agregar los perfumes mezclados y amasar hasta obtener una masa de recuerdos.

En una olla mezclar la ropa, las fotos y los objetos perdidos en el tiempo. Dejar cocinar hasta que estén suaves y tiernos.

Se obtendrá una mezcla de pertenencias. Hacer bolitas del tamaño de la palma de la mano con la masa de recuerdos y la mezcla de pertenencias hasta obtener unas bolitas de vida.

Envolver las bolitas de vida en las hojas de años y cocinarlas al vapor durante una hora.

Isabel González Ramírez

Crema Sinvergüenza



Crema SinVergüenza -3 personas

2 unidades de exploración corporal /remolachas
1 unidad de curiosidad/ zanahoria
1 unidad de tiempo/papa
2 tallos de confianza/apio
2 onzas de aceptación del placer/ yogurt natural
1 chorrito de complicidad/aceite de oliva
Media unidad de imaginación/ cebolla
1 taza de libertad (caldo de verduras)
1 onza de sensaciones nuevas/ zumo de limón
Estar presente /Salpimentar al gusto
1 puñado de frescura en cuadritos/tomate
Hojitas de cilantro/picardía

1. Quitar las cáscaras a la exploración corporal, la curiosidad, la confianza y la aceptación del placer. Trocearlas apreciando su textura y reservar.
2. Picar en plumas la imaginación y sofreírlas con un chorrito de complicidad.
3. Agregar la exploración corporal, la curiosidad, la confianza y la aceptación del placer y revolver hasta que estén un poco suaves.
4. Añadir la taza de libertad, poner presencia al gusto, subir el fuego y cocer por 20 minutos aproximadamente
5. Licuar todo con las sensaciones nuevas y la aceptación del placer.
6. Rectificar presencia y servir tibiecita.

Para servir:

Ponga unas hojitas de picardía para aromatizar y unos trocitos de frescura. Sirva con una cucharada adicional de aceptación del placer y ralladura de sensaciones nuevas. Disfrute sin culpas y comparta la receta con su mejor amiga.

La remolacha -como el placer de las mujeres- está rodeada de prejuicios y por eso es un tubérculo que prácticamente solo lo comemos en espacios muy íntimos, donde hemos declarado nuestro gusto por ella. En Ecuador por lo menos nunca luce en los menús de los restaurantes y hay incluso quienes no la conocen. Lo cierto es que, además de muy nutritiva, fue utilizada en Roma como afrodisíaco gracias a sus concentraciones de boro.

Josselyn Añezco



Todas las meriendas.



Antecedentes:

Esta receta de arroz con leche con un toque del sabor y olor de mi infancia (hierba luisa) fue un proceso que inició en la receta política presentada en este mismo curso.

Arroz con leche me quiero casar, cantaba de niña.

Mamá hacía este delicioso postre para la merienda, mi hermano y yo lo disfrutábamos mucho.

Que sepa coser, que sepa bordar, que sepa abrir la puerta, sigo

cantando ahora de adulta arrastrada por el hábito del ritmo de esta canción de mi infancia.

Con esta sí, con esta no, con esta señorita me caso yo, dice el final de la canción,

con una voz evidentemente masculina.

Postre para niñas y mujeres:

Arroz con leche yo no me quiero casar, puedes cantar con seguridad.

2 tazas de leche recién ordeñada con tus propias manos.

No tienes que saber coser, no tienes que saber bordar y no tienes

que abrir la puerta si no quieres salir a jugar, digamos todas en coro.

1 taza de arroz para cocinarlo en la leche a fuego lento bajo una noche de luna de siembra.

Con este sí, con este no, puedes estar segura que tienes poder de decisión.

Agregar canela y azúcar al gusto; al gusto de tu cuerpo, de tus sensaciones,

de tu experiencia y sensibilidad.

Este postre está pensado para compartirse en comunidad: niñas, adolescentes,

mujeres adultas y ancianas están invitadas a la mesa.

Glosario metafórico:

Dos tazas de un silencio incómodo: Leche

Ramitas al gusto del olor característico de

mi casa de la infancia a las seis de la tarde: hierba luisa

Una taza de lo de siempre: Arroz

Endulzar con el chavo del 8 que se escucha al

fondo de toda la escena familiar: Azúcar

Procedimiento:

Hervir leche con las ramas de hierba luisa y el azúcar,

luego cocinar el arroz allí por 30 minutos. Servir.

Margarita Arias

Ensalada Cayambe.



Ingredientes:

Quínoa: *"Nosotros somos como los granos de quinua: si estamos solos, el viento lleva lejos. Pero si estamos unidos en un costal, nada hace el viento. Bamboleará, pero no nos hará caer"*, Dolores Cacuango.

Paja: Cebolla en escabeche: Cultivos andinos

Papa: Formación rocosa de la montaña

Brócoli: Bosque montano alto, casa de animales silvestres como osos de anteojos, cercas de cultivos.

Tomate riñón: Cultivos andinos

Mote: Crema de mote limón y sal, glaciar

Col Morada: Laguna San Marcos y ríos de origen glaciar

Pimiento: Cultivos andinos y recipiente del aceite de oliva

Migas de pan: Morrena

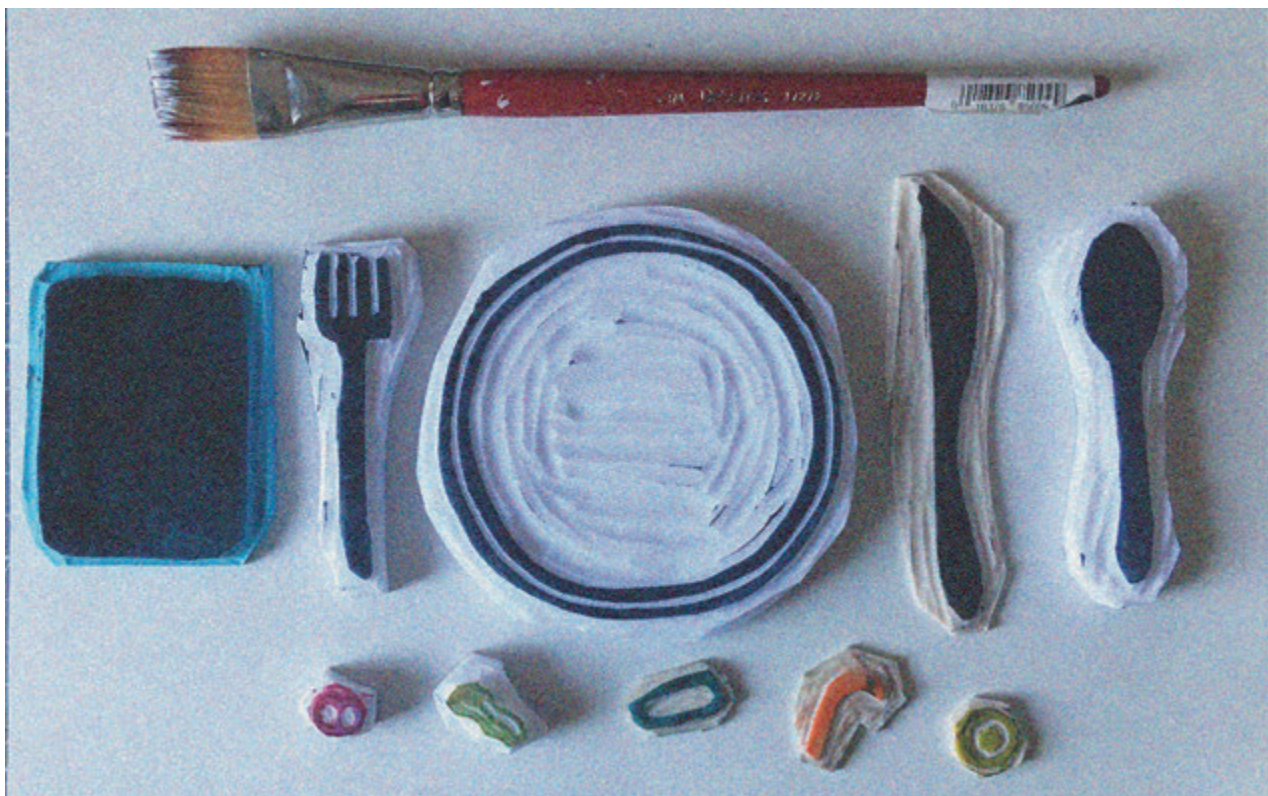
Vacas: Animales que se comen la vegetación y dañan el suelo de la parte noroccidental de la reserva Cayambe Coca.

En el paladar:

El glaciar se forma por la compactación de la nieve, una capa de un metro de hielo es el resultado de noventa metros de nieve fresca que se compactaron a lo largo de cientos de años. Fui andinista durante siete años y cada vez que estuve en un glaciar la experiencia fue una gran bofetada de frescura. Por eso hice una crema de mote con limón y sal que generan la misma bofetada, el bocado de glaciar junto con la papa amasada y la col resultó en aderezo ácido y salado. Al tomar una rebanada de volcán, irremediablemente se mezcla con la morrena (roca erosionada que deja el flujo glaciar) representado con migas de corteza de pan hecho en casa, con el páramo hecho con quínoa, con los bosques hechos de brócoli, con los campos hechos de cebollas en escabeche, tomate y, con algún río de col morada que bajan desde el glaciar a los campos, nada está salteado, solo hay un estanque de pimiento con aceite de oliva. Serví la ensalada Cayambe en el almuerzo de hoy, lo disfrutamos mucho mi esposo, mi hijo de siete años y yo. Había el gusto ácido salado en el mote, que quedaba bien regulado con la papa y la col sin aderezar, lo crocante de las migas de pan, la quínoa, el brócoli, el tomate, la cebolla y el gusto de aceite de oliva.

Mariana Núñez

Sandwich de heridas que no cicatrizan.



• Sanduich de Verdura Postizada •
((Sanduich de heridas que no cicatrizam))



• Sanduich de Verdura Postizada •
((Sanduich de heridas que no cicatrizam))





• Sandwich de Verdura Rostizada •
 ((Sandwich de heridas que no cicatrizan))

Herramientas

- Charola • • Horno • • Licuadora • • Cubiertos •
- Soplete • • Plato •

Ingredientes

	Cantidad	Unidad
<u>Frustración</u>	0.500	PIEZA
<u>Pasado</u>	0.250	PIEZA
<u>Corazón roto</u>	0.250	PIEZA
<u>Soledad</u>	0.500	PIEZA
<u>Música</u>	1.000	Cucharada
<u>Recuerdos</u>	?	—
<u>Sentimientos Encontrados</u>	?	—
<u>Autoestima</u>	50.000	gramos
<u>Cartas no mandadas</u>	2.000	hojas
<u>Ejercicio Físico</u>	1	cucharada
<u>Amigos</u>	1	ramita
<u>Pesadillas</u>	8	PIEZA
<u>Dolor Agudo</u>	0.5	PIEZA
<u>Amor Propio</u>	1	PIEZA

Pasos

- 1- En una charola coloca la frustración, el pasado, el corazón roto y la soledad con la música, los recuerdos y los sentimientos encontrados. Hornea a 180° (Alrededor de 25 min) Checando y revolviendo cada 10 minutos. Dejar enfriar un poco.
- 2- Licúa el ejercicio físico con las amigas y las pesadillas. (Lo puedes hacer a mano picando finamente las pesadillas y las amigas) Ayuda los recuerdos y los sentimientos encontrados del ejercicio físico.
- 3- Para ensamblar: Enbarra el amor propio con el ejercicio físico, agrega los heridos, el autoestima, las cartas no mandadas y el dolor agudo.

Glosario

- Frustración = Pimiento morrón
- Pasado = Poro
- Corazón roto = Cebolla
- Soledad = Calabacita
- Música = Aceite de Oliva
- Recuerdos = Sal
- Sentimientos encontrados = Pimienta
- Autoestima = Queso de cabra
- Cartas no mandadas = Zuchuga
- Ejercicio Físico = Mayonesa
- Amigos = Porejil
- Pesadillas = Acelunas negras
- Dolor agudo = Tomate
- Amor Propio = Chapata // Baguette



ESTE LENGUAJE...

SE SABOREA.

Paulina León



Un recetario para



paladares siameses

Un recetario para paladares siameses:

Ahora que ella duerme profundamente te voy a revelar mi secreto, un secreto muy secreto, que ni siquiera mi yo Lucrecia lo sabe, y es justamente en este desconocimiento que reside el divertimento. Lo practico todos los días, pues se encuentra en el simple y cotidiano hecho de comer. Por ejemplo, cuando salimos a comer o beber algo fuera de casa, dejo que sea Lu la primera en seleccionar la bebida o el plato. Rápidamente elijo aquello que será la combinación perfecta para nuestras bocas. Espero a que ella lleve a su boca el crujiente pan de ajo. En el justo momento en que hace crac en mi boca derecha y se siente la textura de las migas duras en la lengua, bebo en mi boca izquierda un sorbo de la helada cerveza rubia. El picante del ajo y el amargo de la cerveza no se mezclan (como sí pasaría si se los tomara por la misma boca) , sino que los estímulos gustativos, odoríferos, táctiles, de temperatura, llegan puros, por separado a mis cortezas cerebrales, y se combinan en toda su potencial en un momento sublime de placer. El crocante y el frío helado, el olor acaramelado de la cerveza y la temperatura caliente del pan en la boca, el sonido del crac y el sonido del glug, olores, texturas, sonidos, sabores bailando en una danza perfecta, sublime. ¡Tan lejos de las migas remojadas en cerveza de aquellos que ingieren por un único orificio! Padezco a esos simples individuos con sus únicas bocas que convierten a todo en una papilla confusa.

Comer es como pintar: los colores en el cuadro no se mezclan todos en una única mancha que termina siendo de un desagradable marrón, sino que se combinan, colocando a unos junto a otros, en composiciones de texturas, proporciones, intensidades y transparencias.

Componer sinfonías gustativas es un arte que lo vengo desarrollando secretamente desde niña. Me gusta predecir las elecciones alimentarias de Lu (de vez en cuando todavía me sorprende) y reaccionar rápido a su deseo con el complemento perfecto: que mandarina, que hojita de albahaca; que ella chorizo, yo mermelada de guayaba; que aguacate, que canela molida; que helado de chocolate, pues helado de chocolate (me gusta que se desborde ese sabor, el éxtasis del cacao, porciones duplicadas en todo mi cuerpo).

Pues ese es el juego, dar secretamente a todos los objetos que engullimos sus complementos perfectos en cantidad e intensidad, para aprehender placenteramente el mundo por la boca.

Creo que, mientras Lu duerme, escribiré un recetario para paladares siameses.

Leonela Gómez /2020



EL CUERPO ES LA ALEGRÍA...

Timena Jurado

Cachapa sin pena. Una tortilla local.



Este plato surge inesperado, de cierta forma de la corriente artística expresionista. Mediante los ingredientes hago un recorrido de expresión cartográfica sobre los flujos migratorios del saber y la memoria cultural. Planteo una reflexión sobre la realidad migrante y los productos locales que dentro de muchos contextos se repiten o son similares. Provoca al espectador la necesidad del gusto como una herramienta de reflexión política.

Ingredientes:

Cachapa - maíz ecuatoriano -flujo migratorio venezolano.

Cerdo - hornado-conquista.

Hierbas - migraciones presas de recuerdos- afrodescendencias.

Salsa de cacao y cereza china- trabajo de campo - ruta de productos locales.

Ají - sabor - picardía e idiosincrasias.

Hoja de choclo - envueltos tradicionales-comer con la mano.

Teja - trabajo colaborativo - procesos de construcción de ideas.

Procedimiento:

Siguiendo la ruta de los alimentos, elegimos a los protagonistas que irán rellenando nuestro núcleo, en este caso la cachapa.

De forma colaborativa y con varias voces plasmamos las impresiones visuales que con la reflexión del posible gusto, pueden generar algo concreto.

A suerte de pasos, como de construcción de ideas, vamos logrando un plato que se lo presentará como un tapeo latino con gusto de mundo.

Decorar con pasión y servir con convicción.

Que se aproveche!





Este libro fue diseñado y editado por Martina Miño Pérez.
Publicado por Arte Actual Flacso.
HOMINEM EDITORES CIA. LTDA.
Quito, Ecuador. 2020.

