



**EL ALGORITMO DE LA RECETA CULINARIA COMO EXPRESIÓN DE LA  
MEMORIA HISTÓRICA EN EL TERRITORIO DE MICOAHUMADO SUR DEL  
DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR.**

Estefanía Gómez Saldarriaga

Marlon Stiven Osorio Jiménez

Trabajo de investigación presentado como requisito para optar al título de:  
Licenciado/a en Educación Básica con Énfasis en Ciencias Sociales

Clara Lucía Grisales Montoya, Magíster en Estudios Urbanos - Regionales

Universidad de Antioquia

Facultad de Educación

Licenciatura en Educación Básica con Énfasis en Ciencias Sociales

Medellín

2022

<b>Cita</b>	(Gómez Saldarriaga & Osorio Jiménez, 2022)
<b>Referencia</b>	Gómez Saldarriaga, E. & Osorio Jiménez, M. J. A. (2022). El algoritmo de la receta culinaria como expresión de la memoria histórica en el territorio de Micoahumado sur del departamento de Bolívar. Pregrado Universidad de Antioquia, Ciudadela universitaria Medellín.
<b>Estilo APA 7 (2020)</b>	



Semillero de Investigación Expedición Dignidad -la comida al centro del pensamiento- adscrito al Grupo de Investigación Unipluriversidad de la Universidad de Antioquia.



**Repositorio Institucional:** <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co)

**Rector:** Jhon Jairo Arboleda Céspedes.

**Decano/Director:** Wilson Bolívar Buritca.

**Jefe departamento:** Cártul Vargas Torres.

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

*A la Serranía de San Lucas  
a los hombres y mujeres que cada día construyen en dignidad estos territorios.*

## **Agradecimientos**

A mi abuela, Martha, por ser la luz de mi vida, porque con su amor y compañía el mundo es un lugar más bonito para mí.

A mi mamá, Adelaida, una mujer brillante y soñadora. Maestra de escuela y gran maestra de vida. Gracias por enseñarme desde muy pequeña el camino de la educación como un medio para transformar y transformarse. Estoy plenamente orgullosa de ti, de cada cosa que estas logrando. A mi padre Marlon Alexis, Gracias por creer en mí, incluso cuando yo no suelo hacerlo. Gracias a cada uno de tus esfuerzos hoy he llegado hasta aquí, por eso te digo ¡Papá este logro es todo tuyo! A mi abuelo Ramon, gracias por su ayuda incondicional, por cuidarme en cada paso del camino.

A mi compañera Mariana, gracias por construir la vida conmigo, por enseñarme la libertad desde el amor. Tu y nuestros gatos - Elena, Fidel, Juano y Tomas - iluminan mi camino.

A mis amigas Paula y Verónica, las hermanas que me dio la vida, mujeres maravillosas que desde hace más de doce años me acompañan, gracias por cada cerveza compartida, por las noches enteras de escucha y las risas que llenan el alma.

A Clara Grisales, gran maestra, cocinera e investigadora, gracias por abrir caminos para tejer escuela y territorio desde la dignidad. Gracias por enseñarnos desde el afecto y el cuidado.

A mi compañero de investigación Marlon Osorio, expedicionario de la serranía que me enseña cada día otras formas posibles de lucha y resistencia en los territorios alrededor de la palabra y la colectividad. Gracias por abrirnos las puertas de tu casa y tu territorio, sin ti esta expedición no hubiese sido posible.

A mis compañeros de Expedición dignidad - Ana, Mateo, Kate, Santiago, Cindy y Vane - maestros y maestras admirables, gracias por enseñarme a creer en otra escuela posible. Gracias por cada comensalía compartida entre afecto, risas y aprendizajes.

A la escuela de Micoahumado, a nuestros tutorados y tutoradas, a el grupo de Mujeres y el Grupo de Jóvenes - Somos Territorio - gracias por permitirnos llegar a su territorio, por enseñarnos y por construir conjuntamente esta expedición.

A la Universidad de Antioquia y a la Facultad de Educación mi segunda casa, gracias por estos años de experiencias inolvidables por invitarme a ampliar los horizontes de posibilidades, y por ser guías en el camino, en el que me he construido como mujer, maestra e investigadora.

*Att: Estefanía Gómez*

Las siguientes líneas no son suficientes para nombrar y agradecer a todos/as aquellos/as que hicieron posible esta Ruta Expedicionario en Micoahumado. Algunos de ellos no están, se han ido. Otros/as siguen con vida trabajando y luchando en su día a día para hacer posible que la dignidad en nuestro país sea un hecho. Agradezco a mi madre, mi maestra en medio de la guerra, quien me enseñó el amor y el cuidado por el otro desde mi infancia, y quien nunca ha dejado de creer y apoyarme en mis sueños ni en mi liderazgo social. Agradezco con la misma fuerza a mi padre que falleció hace años pero que me enseñó la bondad, humildad y la luz del cristianismo como un horizonte de vida que me ha permitido resistir en los días más difíciles. A mis hermanas que siempre me han cuidado y apoyado en mis años de vida. A mis cuñados, Alex y Anderson por su compañía, apoyo y por supuesto, sus relatos de resistencia y lucha en la serranía. A Andrea mi compañera de vida, por ser fuerza y refugio en mi existencia. A Laudith, mi suegra quien nos ofrendó su sazón en el trabajo de campo.

Le agradezco también a la serranía y a la Teta de San Lucas por ser un territorio de refugio para aquellos que fuimos desterrados en la violencia de este país. A Micoahumado, al Grupo de Mujeres y al Grupo de Jóvenes -Somos Territorio- por construir en medio de nuestras propias tensiones, resistencia y dignidad. A la Comisión de la Verdad, al Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio y a la Federación Agrominera del Sur de Bolívar, por los esfuerzos inalcanzables en la construcción de paz territorial y en la defensa de la vida y la permanencia en el territorio. A Icela compañera de lucha a quién estimo con el alma. A Carolina Sánchez por su

aporte en la construcción de la convivencia y el buen vivir en Micoahumado. A Patricia y Ubencil por creer en Expedición Dignidad-la comida al centro del pensamiento- Al profe Cristo por sumarse en esta expedición y alegrarnos la vida con sus trovas y mensajes.

A mis compañeros de Expedición Dignidad y a Estefanía mi compañera de trabajo de Grado por la paciencia, solidaridad y la colectividad que mostraron durante todo este tiempo vivido, por atreverse a pensar y a creer en una educación diferente. A mi maestra, asesora, científica y compañera de luchas y sueños -Clara- por su tenacidad, inteligencia, determinación y compromiso en la construcción de mundos posibles desde la comida al centro del pensamiento.

*Att: Marlon Osorio.*

## Tabla de Contenido

Agradecimientos	3
Resumen	9
Abstract	10
Resumo	11
INTRODUCCIÓN	12
CAPÍTULO 1: PENSANDO LA RECETA, ELIGIENDO LOS INGREDIENTES.	14
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
1.4 JUSTIFICACIÓN	16
1.5 OBJETIVO GENERAL	18
1..5.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
1.1. ANTECEDENTES	19
2.1 EL ALGORITMO DE LA RECETA CULINARIA	24
2.2 MEMORIA	28
2.3 TERRITORIO	30
2.4 ACCIÓN EDUCATIVA	32
CAPÍTULO 3: LA RECETA Y LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN.	34
3.1 PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO:	34
3.2 TÉCNICAS	37
3.2.1 RELACIÓN TUTOR-TUTORADO	37
3.2.2 GÉNERO EPISTOLAR	38
3.2.3 ENRUTANTE	39
3.2.4 LA COCINA COMO LABORATORIO	40
3.2.5 TALLERES	42
3.2.6 RECETAS Y RELATOS	43
3.2.7 GENOGRAMA	44
3.2.8 CUADERNO DE TRABAJO	45
3.2.9 RECORRIDO TERRITORIAL	45
CAPÍTULO CUATRO: COCINANDO MEMORIAS, NARRANDO RECETAS.	46
4.1 CARACTERIZACIÓN TERRITORIAL	46
4.2 DE LO AHUMADO A LO FRITO	53
4.3 DISECCIONANDO LA RECETA: BUSCANDO EL ALGORITMO	61

4.3.1 MEMORIAS DEL GUSTO	66
4.3.3. OLLAS CON SABOR A MEMORIA	75
4.3.4. COMIDA CON DIGNIDAD	78
4.3.5 . LA COLONIZACIÓN DEL PALADAR	80
CAPÍTULO CINCO: UNA RECETA PARA LA ACCIÓN EDUCATIVA	85
5.1. LA RECETA CULINARIA COMO UNA APUESTA POLÍTICA DE RESISTENCIA.	85
5.2. LAS MUJERES COMO SALVAGUARDAS DE MEMORIA.	92
5.3. LA RECETA CULINARIA EN LA ACCIÓN EDUCATIVA	100
CAPÍTULO SEIS: EL CÍRCULO DE LA PALABRA	104
6.1 CONSIDERACIONES ÉTICAS	104
6.2 CONSIDERACIONES FINALES	107
6.3 RECOMENDACIONES	113
7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	116
ANEXOS	121



## Lista de Figura

Figura 1 Cartografía de Morales.	49
Figura 2 Conflicto armado y control territorial	51
Figura 3 El Río Grande de la Magdalena en Morales Sur de Bolívar.	53
Figura 4 La llegada de Mercancías por el río Magdalena.	56
Figura 5 El molino como expresión de la memoria	64
Figura 6 Sacrificio de la res en el matadero	68
Figura 7 Realización lomo al trapo en la finca la Secreta vereda el Progreso	69
Figura 8 Humedales en el municipio de Morales. Camino a Micoahumado.	71
Figura 9 Fogón de Leña	75
Figura 10 Ollas con sabor a memoria	76
Figura 11 Retrato de una cocina rural micoahumaense	82
Figura 12 Relación Global-Local y Soberanía alimentaria. Taller de Semillas.	84
Figura 13 La Soberanía alimentaria plasmada en la entrada de la escuela.	87
Figura 14 Conversación Cocinera - Cosechero.	89
Figura 15 Taller la cocina como un museo	90
Figura 16 El relato de lo ahumado	96
Figura 17 Relatos de mujeres en la cocina como un aula más	99
Figura 18 La comida como generadora de la acción educativa, camino hacia la escuela.	100
Figura 19 Construyendo en la escuela rural	104
Figura 20 Expedicionarios en la serranía	108
Figura 21 Una Expedición por la Dignidad - Trayecto en panga de Morales a Moralito.	110
Figura 22 La escuela de Micoahumado.	112

## Resumen

Nos sumergimos en el mundo de la comida para generar un proceso de reflexión educativa, que parte del reconocimiento de ella como un estructurante cultural, válido para pensar, construir e implementar una acción educativa pertinente en la escuela. En esta medida nos acercamos a un territorio de saberes, memorias y tradiciones que ha estado olvidado -la cocina- y en ella un sujeto de saber ignorado -la cocinera/o- junto con un documento desapercibido -la receta- que se constituirá en esta investigación en una fuente histórica. Desde este punto, en esta investigación postulamos la siguiente pregunta *¿Cómo se constituye la receta culinaria en un algoritmo de la memoria histórica que fundamente la acción educativa en el territorio de Micoahumado sur del departamento de Bolívar?* A partir de este cuestionamiento trazamos una serie de pasos que nos permitirán dar respuestas a nuestra pregunta. En un primer momento se describe el algoritmo de la receta culinaria como expresión de la memoria histórica en el territorio de Micoahumado; en segundo lugar, llevamos el algoritmo de la receta culinaria a la acción educativa, para construir en un tercer y último momento, un recetario comunitario como unidad temática para la I. E de Micoahumado, para una enseñanza en la escuela transversal y con pertinencia territorial.

*Palabras clave:* Algoritmo de la receta culinaria, Memoria histórica, Territorio y Acción Educativa.

## **Abstract**

We immerse ourselves in the world of food to generate a process of educational reflection, which starts from the recognition of it as a cultural structure, valid to think, build and implement a relevant educational action in the school. To this extent we approach a territory of knowledge, memories and traditions that have been forgotten -the kitchen- and in it an unknown subject of knowledge -the cook/o- together with an unnoticed document -the recipe- that will become this research as a historical source. From this point, in this research we pose the following question: How is the culinary recipe constituted in an algorithm of historical memory that bases the educational action in the territory of Micoahumado Sur in the department of Bolívar? From this questioning we trace a series of steps that will allow us to give answers to our question. At first, the algorithm of the culinary recipe is described as an expression of historical memory in the territory of Micoahumado; secondly, we take the algorithm of the culinary recipe to the educational action, to build in a third and last moment, a community recipe book as a thematic unit for the I. E of Micoahumado, for teaching in the transversal school and with territorial relevance.

*Keywords:* Algorithm of the culinary recipe, Historical Memory, Territory and Educational Action.

## Resumo

Mergulhamos no mundo da alimentação para gerar um processo de reflexão educativa, que parte do reconhecimento dela como estrutura cultural, válida para pensar, construir e implementar uma ação educativa relevante na escola. Nesta medida abordamos um território de saberes, memórias e tradições que foram esquecidos -a cozinha- e nela um sujeito de saber desconhecido -o cozinheiro/o- junto com um documento despercebido -a receita- que se tornará esta pesquisa sobre uma fonte histórica. A partir deste ponto, nesta pesquisa colocamos a seguinte questão: Como a receita culinária se constitui em um algoritmo de memória histórica que fundamenta a ação educativa no território de Micoahumado Sur no departamento de Bolívar? A partir deste questionamento traçamos uma série de passos que nos permitirão dar respostas à nossa pergunta. Em um primeiro momento, o algoritmo da receita culinária é descrito como expressão da memória histórica no território de Micoahumado; em segundo lugar, levamos o algoritmo da receita culinária à ação educativa, para construir num terceiro e último momento, um livro de receitas comunitárias como unidade temática para o I. E de Micoahumado, para o ensino na escola transversal e com relevância territorial .

*Palavras-chave:* Algoritmo da receita culinária, Memória Histórica, Território e Ação Educativa

## INTRODUCCIÓN

En palabras de Levi - Strauss “lo que es bueno para comer, es bueno para pensar” y es por eso que situamos la comida como base de nuestro razonamiento, integrándonos al semillero de Expedición Dignidad -La comida al centro del pensamiento- coordinado por nuestra maestra Clara Grisales. Nuestro paso por el Semillero, nos ha permitido construir una serie de cuestionamientos desde donde hemos generado una desnaturalización de la comida, trascendiendo aquellas visiones reduccionistas que la definen como un hecho nutricional, sin considerar la dimensión cultural de la que ella es partícipe. Producto de esa desnaturalización fuimos descubriendo las amplias posibilidades del universo de la comida, para desarrollar una acción educativa crítica pertinente territorialmente, por lo que en la construcción de nuestra investigación nos orientamos en una pregunta por la memoria histórica en la comunidad de Micoahumado (Morales, Sur de Bolívar) a través la búsqueda del algoritmo de la receta culinaria, para fundamentar una acción educativa pensada territorialmente. Esta investigación fue realizada en el corregimiento de Micoahumado, sur del departamento de Bolívar con la I.E del mismo nombre y el grupo de Jóvenes - Somos territorio- y el grupo de Mujeres.

Para ello, estructuramos nuestra investigación en seis capítulos: El primero de ellos “*Pensando la receta, eligiendo los ingredientes*” Es el primer trayecto que recorrimos para llegar a la pregunta investigadora sobre la cual transitamos, tomando como referencia lecturas de nuestras realidades sociales, pero también lecturas escolares. Aquí entonces podrás encontrar: Antecedentes, planteamiento del problema, objetivos y una primera lectura del territorio con el cual construiremos esta apuesta: El corregimiento de Micoahumado, sur del departamento de Bolívar. El segundo de ellos “*La comida al centro del pensamiento*” es el marco conceptual donde desarrollamos nuestros conceptos claves - Algoritmo de la receta culinaria, memoria, territorio y Acción Educativa - de la mano de autores desde las epistemologías de la comida, pero también desde la pedagogía crítica y social. El tercer capítulo “*La receta y las técnicas de cocción*” hace referencia al planteamiento metodológico donde esbozamos desde la perspectiva Emic-Etic, de carácter lingüístico que ha sido la base del planteamiento de la etnografía para las consideraciones del adentro y el afuera de la voz narrante y narrada, asumiendo entonces una

perspectiva investigativa de corte hermenéutica en dos voces desde dos lugares diferentes, una desde el corregimiento de Micoahumado, municipio de Morales y la otra, desde la ciudad de Medellín. En este mismo apartado también damos cuenta de cada una de las técnicas que como maestros/as en formación, e investigadores, esbozamos para la realización del trabajo de campo en la Escuela Rural de Micoahumado. El cuarto capítulo “*Cocinando memorias, narrando recetas*” es donde comenzamos a desarrollar los hallazgos encontrados en el territorio de Micoahumado alrededor de la receta, postulando diversos trazos para la comprensión de la memoria histórica desde las recetas culinarias, el primero de ellos de lo Ahumado a lo frito, el segundo trazo del suelo a la cocina, y el último del fogón a la estufa. Cada uno de estos trazos nos permitieron llegar a la disección de cómo opera el algoritmo de la receta culinaria en el territorio alrededor de diversas variables entre ellas: El mercado, las técnicas de cocción, la producción alimentaria, la tradiciones culinarias. El quinto y último capítulo “*La receta en la acción educativa*” Nos atrevemos a plantear la receta culinaria como una apuesta política de resistencia, enrostrando aquellas figuras que hacen posible salvaguardar los relatos y memorias sobre los cuales hemos realizado un recetario como unidad temática para la escuela, partiendo de diversas recetas, entre las cuales la mayoría son esbozadas por la misma comunidad.

## **CAPÍTULO 1: PENSANDO LA RECETA, ELIGIENDO LOS INGREDIENTES.**

### **1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

En muchas situaciones, de acuerdo a diversos estudios como los de Grisales (2018), la escuela ha sido la única forma de representación estatal en aquellas geografías difíciles y distantes de los centros urbanos, como lo es la ruralidad. En esta lógica, la escuela rural ha tenido que responder a muchas de las demandas y necesidades que surgen en aquellas comunidades que viven y padecen, por un lado, la ausencia del Estado, y por el otro, la presencia del conflicto armado, llevando a cabo unas dinámicas específicas y complejas en dichos contextos territoriales. A raíz de esto, emergen una serie de cuestionamientos en los que la pregunta por la escuela se convierte en una pregunta por el territorio, problematizando las relaciones que se tejen entre los procesos educativos y las realidades de los sujetos, para darle una articulación coherente, donde la construcción de conocimiento, las relaciones sociales, la producción y distribución cultural dentro de la escuela, atiendan a una educación con enfoque territorial.

A partir de esto, en la línea de la pedagogía social nos sumergimos desde Expedición Dignidad, al mundo de la comida para generar un proceso de reflexión educativa, que parte del reconocimiento de ella como estructurante cultural de los pueblos, pero que ha estado ausente en la escuela por los niveles de naturalización que presenta en nuestras cotidianidades, enfocando únicamente su cualidad nutritiva más no su dimensión de conocimiento válida para pensar, construir e implementar una acción educativa desde opciones sociales diferentes.

La necesidad de pensar la comida, está asociada a la identificación de contenidos que están ausentes de la escuela y que hoy vemos urgentes para recuperar lo que somos y el propio control de lo que nos implica ser. Saber que aquello que comemos es indispensable para nuestra satisfacción orgánica pero que constituye un razonamiento que va más allá de natura, porque se inserta en lo significativo de la cultura. (Grisales, 2019, Pág. 1)

Sin embargo, en nuestras indagaciones y luego de revisar los antecedentes de nuestros compañeros/as, podemos decir que la comida en la escuela ha padecido una desvalorización

socio-cultural, epistémica y educativa. De tal manera que su ingreso a la escuela se hace de una forma subalternizada a través de programas estatales como el de la Alimentación Escolar -PAE-, en función precisamente de ese razonamiento nutricional de la comida, en el que se agencian además, prácticas de reproducción alimentaria externas al territorio, dejando al margen las recetas comunitarias, al no corresponder con los criterios dietéticos definidos gubernamentalmente, dando paso a nuevas formas alimentarias que rompen con el orden cultural de los/as estudiantes, lo cual implica una brecha nueva entre escuela-territorio.

A simple vista, los cambios dietéticos pueden parecer inocentes, pero no lo son, puesto que la estructura dietética de una comunidad está plasmada en sus recetarios, que alimentan la vida social y cultural. No en vano, Ramiro Delgado es enfático en afirmar que “comer es digerir culturalmente un territorio” (Delgado, 2001, Pág. 84). En ese sentido, podemos considerar que, la exclusión de los recetarios comunitarios expresa la marginación que han tenido las tradiciones, memorias, relatos y saberes territoriales, frente a unos contenidos curriculares validados y propuestos desde una científicidad que se pretende objetiva y neutral, pero que al cuestionarlos críticamente, dejan entrever unos presupuestos culturales que legitiman una forma de ser, de conocer e interpelar el mundo. De allí la advertencia que hace Michel Apple (1979) en relación con la ciencia, indicando la necesidad de “asumirla como categoría primordialmente ideológica” (Pág. 22) que debe ser sometida a un proceso crítico de reflexión.

Es así como aparece y entra la comida en acción para convertirse en un referente educativo, y en un agente de conocimiento pertinente territorialmente, en la que se dispone un escenario como la cocina que acoge territorios, desarrolla saberes y tradiciones, algunas de las cuales están olvidadas, y en ella un sujeto de saber ignorado -la cocinera-, junto con un documento histórico desapercibido de vital importancia para la humanidad y la educación-la receta-. El planteamiento de la receta como documento histórico está dado por la estructura algorítmica que la constituye, en la que la fórmula como método implica una construcción gnoseológica en el tiempo y en el espacio, que se realiza como una respuesta cultural del territorio, de ahí que la receta sea un compilado territorial.



Esta condición de la receta, se presenta por tanto como una opción para una educación con enfoque territorial. Lo que sucede, es que dentro de la comida, desde el enfoque nutricional, la receta es vista sólo como un código de instrucciones sin mayor problematización más allá de su operatividad, ignorando el relato que se teje en la acción y los niveles de conocimiento en la transformación del alimento, y los alcances y desarrollos sobre el propio alimento, así como el ingenio y la inventiva cultural para desarrollar las técnicas, herramientas y dispositivos de cocina de acuerdo a las posibilidades territoriales. Es una cuestión de saber interpelar, de desacomodarse para abrir espacio a nuevas preguntas que les den soporte a construcciones alternativas en la educación, conectando escuelas y territorios, en una dinámica de conocimiento abierta, flexible, colectiva, en la que se articula la enseñanza de los contenidos, y quién mejor para hablar de articulación que la receta, porque ella misma es la articulación de una variedad de ingredientes, técnicas, herramientas, formas y saberes.

La receta es entonces un relato, que nos recuerda que el mundo no parte de cero, que viene caminando hace mucho tiempo, y que ella es una forma en la que el mundo y los territorios han depositado su memoria. Es por eso que, a partir de lo anterior, hemos planteado en nuestra investigación la siguiente pregunta problematizadora *¿Cómo se constituye la receta culinaria en un algoritmo de la memoria histórica que fundamente la acción educativa en el territorio de Micoahumado sur del departamento de Bolívar?*

## 1.4 JUSTIFICACIÓN

La escuela como institución ha contribuido a perpetuar las desigualdades sociales desde los esquemas de producción y reproducción del conocimiento, pero también desde la performativa instaurada en el aula, caracterizada por formas autoritarias, que repercuten en el comportamiento y en las acciones del salón de clase. Donde el maestro, como figura posicionada desde el poder ha ejercido una hegemonía sobre la construcción de aprendizajes de los estudiantes, que imposibilita el acercamiento a otras formas de conocer y explorar la realidad misma, operando una visión determinada del mundo frente a una diversidad de saberes. La

educación se convierte en un proceso de reproducción cultural que deja por fuera el contexto, reduciendo la condición histórica de los sujetos, sus voces, sus saberes y sus tradiciones, quedando excluida en esa medida, la comida, desde un razonamiento nutricional que no logra percibir la condición gnoseológica, histórica y cultural de la comida como eje transversal en la vida social de un territorio.

La exclusión de la comida dentro de la escuela incide en un silenciamiento y ocultamiento de los saberes construidos territorialmente, dando cabida a una enseñanza desde contenidos desterritorializados, que no permiten una articulación de la escuela con el mundo de la vida de aquellos que la habitan y la componen. En esta medida, la escuela colombiana necesita con urgencia repensar sus procesos formativos, transitando otros caminos que reivindique la dignidad de los sujetos en una educación con enfoque territorial e histórico, que se escape de la lógica de una educación bancaria que busca la memorización y no la construcción de memoria, la repetición y no la pronunciación significativa del mundo, la individualidad y no el relacionamiento en otredad.

En esta línea, proponemos como maestros en formación, generar otro tipo de preguntas y razonamientos que tienen anclaje en la comida, en vía de la construcción y recuperación de la memoria desde los relatos que surgen a través de las recetas culinarias, pues en ella podemos comprender las variables y las respuestas que le ha dado una comunidad a un territorio, mitigando la escasez, fortaleciendo la abundancia de los alimentos, la tecnificación de sus cocinas, la cercanía o lejanía a los centros de acopio de los alimentos, sus razonamientos productivos y la articulación de las comensalías en el relacionamiento social. Cada uno de estos aspectos constituye lo que hemos denominado el algoritmo, pues responde a las posibles variables en que la receta interpreta el sentido comunitario y se convierte en una manera de interpelar el mundo de la vida que hoy se ha logrado conformar en Micoahumado.

Desde las decisiones tomadas a partir de las recetas iniciamos dando sentido a lo construido, trazando apuestas de resistencia como una alternativa a los discursos globalizadores, capitalistas, neoliberales que azotan a los pueblos campesinos, indígenas y afrocolombianos. Restituyendo las voces de cocineras/os, cosecheros/as, niños y niñas para integrar aquellos

relatos dentro de una acción educativa que implique el reconocimiento del otro, no solo en el plano cotidiano, sino en el ámbito de la memoria, como un tejido colectivo que está inscrito en un universo simbólico, y por tanto en un esquema interpretativo, que nos devela las formas de ver, de sentir, de habitar; por consiguiente, el ejercicio de construir memoria implica una acción política en torno a cuestiones tales como qué recordar, qué olvidar, qué resignificar. La memoria puede ayudar a reproducir ideologías dominantes, desde la historia oficial, esa que en muchas ocasiones es la que llega a la escuela, a través de los libros de textos escolares o discursos, en esta historia no hay cabida para los vencidos, los oprimidos, los hijos del pueblo. “La contracara del olvido es el silencio” (Jelin, 2002; Pág. 31). Por tanto, el ejercicio de construcción de una memoria histórica desde la escuela implica darle voz a aquellos que han tratado de silenciar históricamente, es una labor necesaria, una tarea de las y los maestros. Es por esto que, desde esta propuesta investigativa y formadora, proponemos fomentar la construcción de una memoria histórica a través de la comida como eje de articulación social.

La comida [...] debe alimentar la mente colectiva antes de que entre en el estómago vacío. La comida debe alimentar el estómago colectivo antes de que pueda alimentar la mente colectiva. Los universos de la comida contruidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado. (Delgado, 2001; Pág. 92)

## **1.5 OBJETIVO GENERAL**

- Fundamentar la acción educativa a través del algoritmo de la receta culinaria como expresión de la memoria histórica en el territorio de la comunidad educativa de Micoahumado Morales- Sur de Bolívar.

### **1.5.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Describir el algoritmo de la receta culinaria como expresión de la memoria histórica del territorio.
- Formular el algoritmo de la receta culinaria en la acción educativa como expresión de la memoria histórica.
- Construir recetarios culinarios que permitan el reconocimiento de la memoria histórica como unidad temática para la IE y corregimiento de Micoahumado del municipio de Morales Sur de Bolívar.

### **1.1. ANTECEDENTES**

Esta línea de trabajo de grado tiene su origen en el semillero Expedición Dignidad *-la comida al centro del pensamiento-*, de la mano de la profesora y antropóloga Clara Lucía Grisales, conformado por los y las estudiantes de los diversos programas pedagógicos de la Facultad de Educación de la Universidad de Antioquia. Desde el semillero se busca generar una acción educativa que posicione la comida como articuladora cultural proponiendo una enseñanza en la escuela que sea transversal, integradora, con sentido social y comunitario. Una educación en otredad con enfoque territorial. Para esto, se han recorrido diversas rutas expedicionarias, donde no solo se ha atravesado por diferentes territorios, sino también distintos universos simbólicos, y con esto distintas formas de pensar la comida, la cocina, la receta, la memoria, la escuela y el territorio.

Esta ruta expedicionaria partió en un inicio del territorio de la Comuna 8 en el sector de Esfuerzos de Paz 1 de la ciudad de Medellín, pasando por el Urabá Antioqueño en el municipio de Apartadó corregimiento Churidó Pueblo con la Institución Educativa del mismo nombre, siguiendo hacia el municipio de Necoclí en la vereda El Río con el Centro Educativo Rural Río Necoclí, hasta la región del oriente antioqueño, en la vereda de Guapante, municipio de Guarne, con la Institución Educativa Ezequiel Sierra sede escolar Juan María Gallego, trabajando simultáneamente en el programa para maestros y maestras de la ciudad de Medellín MOVA.

Posteriormente se continuó este recorrido hacia el sur del departamento de Bolívar, en el municipio de Morales, corregimiento de Micoahumado, con la Institución Educativa de la comunidad.

Cada uno de estos recorridos de Expedición Dignidad ha dado lugar a la construcción de espacios formativos en el que como maestros y maestras en formación, hemos elaborado una serie de planteamientos en la línea de la pedagogía social constituyendo una comunidad académica con autores como Michael Apple, Henry Giroux, Peter McLaren, Paulo Freire, Marcos Raúl Mejía, pero también de la mano de mujeres que han construido una línea de pensamiento muy significativa en los razonamientos pedagógicos, políticos y culturales, como la maestra Lola Cendales, Piedad Ortega, Martha Nussbaum, Rosi Braidotti, Rosana Guber, Judith Butler, mujeres con una lucidez y claridad académica, pero que no suelen tener el mismo protagonismo en dicho mundo, por las concepciones patriarcales que privilegian la voces masculinas, y dejan nuevamente en la trasescena a las mujeres como expresión de la desigualdad de género que prevalece todavía.

En esa medida, Expedición Dignidad se constituye en un antecedente mismo, por varias razones. En primer lugar, si bien la comida ha sido un aspecto de reflexiones y elaboraciones epistemológicas, desconocemos hasta el momento un trabajo que la vincule directamente al campo educativo. Siendo así, el artículo escrito por nuestra maestra Clara Grisales en la revista de cuadernos pedagógicos de la Universidad de Antioquia “Expedición Dignidad: La comida al centro del pensamiento. Cuadernos Pedagógicos, Vol. 23 Número 31” la referencia más cercana que encontramos, donde se explican la estructura epistemológica de la que parte el semillero, sus metodologías como una creación emergente pensada para otro tipo de educaciones, y por supuesto, las visiones culturales, políticas y territoriales en la propuesta educativa del semillero.

En segundo lugar, porque el recorrido expedicionario hecho hasta aquí, ha permitido crear en una educación diferente, transformadora, con enfoque territorial. Es por ello que cada recorrido hecho por Expedición Dignidad, significa abrir conocimientos que ayudan a seguir construyendo nuevos horizontes para pensar la escuela y el territorio, restituyéndole “valor,

sentido, apropiación, análisis, creación, ritualización y dignidad a un hecho vital que estructura nuestra identidad [La comida].” (Grisales, 2019: pág. 1)

Gracias a esta experiencia formativa en el Semillero, la licenciatura posibilitó luego de diversos debates académicos y pedagógicos, el acceso de estos desarrollos para ser incluidos en la línea de trabajo de Escuela abierta y formación para las ciudadanías, pensada desde las epistemologías de la comida, donde hasta el momento se han formulado cuatro trabajos de grado, que nos han servido como antecedentes primordiales en la formulación de esta apuesta investigativa de “El algoritmo de la receta culinaria como expresión de la memoria histórica en el territorio de Micoahumado sur del departamento de Bolívar.”

Iniciamos, antes que nada, convirtiendo lo cotidiano en objeto de discusión, tejiendo una serie de diálogos y discusiones epistemológicas de la mano de autores como Martin Caparros, Michael Pollan, Fernández Armesto, Christian Boudan y en un ámbito más cercano, con escritores como Ramiro Delgado, nuestra maestra Clara Lucia Grisales, German Patiño Ossa, Víctor Sánchez etc. que desde sus diferentes posturas teóricas nos abren el universo de la comida para comprender sus múltiples dimensiones, podemos indicar literalmente que damos inicio con las semillas, que es el origen de lo que hoy llega a nuestras mesas, hasta pasar a un campo amplio y general como lo es el mercado y su influencia en la distribución de los alimentos a nivel global.

De manera simultánea con las lecturas de estos autores, empezamos a posicionar más nuestro objeto de estudio, esta vez dentro de la acción educativa pensada territorialmente con los trabajos de grado de nuestros compañeros y compañeras del semillero de Expedición Dignidad. Estos antecedentes nos dan una luz de lo que se ha publicado dentro de la comida en la acción educativa, al tiempo que nos interpelan para así, ir tejiendo y conformando nuevas problematizaciones, planteamientos y preguntas, que se inscriben al mismo tiempo en la consolidación de una comunidad académica, que le apuesta a la construcción de otras educaciones posibles, desde lo colectivo, lo comunitario y lo territorial. Una educación que se centre no únicamente en el contenido curricular, sino que trascienda a relaciones pedagógicas afectivas. En palabras de la maestra Lola Cendales, la educación trasciende más allá de la

enseñanza, se instala en una relación de afecto (Cendales, 2019) a partir de la cual se empieza a hilvanar sentimientos, voluntades, conocimientos y habilidades dentro de un proceso de alfabetización, que se asume como una tarea político-pedagógica para educar en la emancipación.

El primer antecedente en esta línea de trabajo de grado fue formulado por la maestra Valentina Hernández (2020) denominado “*La comida: una acción educativa pertinente territorialmente desde la ruralidad- Experiencia en la I.E Rural Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego del municipio de Guarne, vereda Guapante Abajo*”. Este trabajo problematiza la comida con relación al territorio y formula una acción educativa pensada desde contenidos pertinentes al contexto rural, visibilizando el alcance de la comida territorialmente en la vereda Guapante abajo del Municipio de Guarne - Antioquia. En palabras de Hernández (2020)

La comida como acción educativa es pertinente territorialmente porque interpela al sujeto en su mundo de la vida desde la interacción, está anclada a una herencia cultural de saberes y sabores que es también territorial, la comida nos sitúa como sujetos en relación y plantea la problematización de los procesos de apropiación del territorio. (Hernández, 2020: Pág. 101)

Este trabajo es pertinente para nuestra investigación, nos permite comprender la importancia de pensar desde la escuela la comida desde su origen: el territorio, puesto que los alimentos que llevamos a nuestras mesas adquieren sentido a partir del cultivo, la distribución, el mercado, la cocina.

El segundo material revisado que constituye otro antecedente, fue formulado por los maestros en formación Fabio Andrés Cano y Felipe Cano (2020) “*La comida en la construcción de un sujeto emancipado y soberano -una perspectiva política en la escuela rural Juan María Gallego*”. Este trabajo articula la acción educativa desde la *comida*, como generadora de un sujeto político y emancipado en busca de una soberanía alimentaria, poniendo la escuela como mecanismo para problematizar las políticas capitalistas y hegemónicas del mercado. Al

mismo tiempo que propone resistir desde la comida, generar una apuesta por la soberanía alimentaria, iniciando desde la premisa ¿Qué se consume en la escuela?

El tercer antecedente revisado, es formulado por los maestros Jonathan Echavarría y Juan Diego Gallego (2020) denominado *“Las posibilidades educativas de la comida como estructurante cultural para la articulación de las ciencias sociales en el grado octavo de la I. E. Ezequiel Sierra”*. Este trabajo en un primer apartado, problematiza la enseñanza de las ciencias sociales en la escuela, los contenidos que en esta se proponen, y formula una propuesta metodológica educativa desde una enseñanza de las ciencias sociales transversal, articulada a través de la comida, que permita una formación integrada, que no fragmente los conocimientos, ni las formas de interpretar el mundo. Resulta para la línea que seguimos, un material pertinente en relación con esta apuesta investigativa, nos posibilita tener una referencia formativa que contribuye a la enseñanza de las ciencias sociales desde una perspectiva de la comida como estructurante cultural y territorial para fomentar la acción educativa.

Por último, siguiendo los antecedentes de esta línea de trabajo de grado, revisamos el trabajo de grado de maestría *“Alfabetización de adultos a través de la comida como centro del pensamiento en la acción educativa de expedición dignidad -una experiencia de resignificación de la acción comunicativa en las comunidades educativas de incidencia del Semillero de Investigación Uni-pluri/versidad”* formulado por la maestra Gloria Agudelo (2020). Esta propuesta investigativa está inscrita bajo la línea de maestría de Pedagogía Social, destaca la relación existente entre lenguaje, poder y comida. Abre la comida como un puente articulador para generar una apuesta pedagógica que reformula los procesos de alfabetización. En palabras de Agudelo

Alfabetizar no es un asunto de capacidad técnica, sino más bien de resignificación del mundo y de las comprensiones que tenemos de él, asociadas directamente con el lenguaje que usamos para representarlo. Se asume por tanto la comida como categoría de conocimiento, y no solo desde su condición nutricional, sino como creadora y articuladora de las relaciones culturales, sociales y políticas. (Agudelo, 2020: Pág.10).



A través de todos estos planteamientos enriquecidos en el diálogo con nuestros compañeros y nuestra maestra, fuimos trazando ese horizonte pedagógico y político en nuestro camino como maestros, reconociendo en la acción educativa la posibilidad de realizar una práctica crítica con nuestra realidad en medio de contextos de inestabilidad política, precariedad económica, violencia social y crisis educativa. Entender la educación desde este panorama nos llevó a comprender también, la importancia y necesidad de la construcción social del conocimiento desde la educación, como una dimensión en la que convergen diferentes disciplinas de pensamiento, además de los distintos procesos de interacción social, constituyendo un escenario más que válido y legítimo para pensar nuestra sociedad y el mundo, movilizándolo una serie de reflexiones que permiten la construcción de subjetividades políticas con una lectura crítica del mundo y de las problemáticas que lo configuran, en nuestro caso desde la perspectiva epistemológica de la comida.

En lo que corresponde a nuestro primer encuentro con la cocina se realizó individualmente desde cada uno de nuestros hogares, pues la situación de salud pública que se vive a nivel mundial debido al Covid-19 desplazó nuestras aulas de encuentro presencial, donde la relación cara -a- cara generaba una mayor proximidad, para dar paso a las aulas condicionadas por dispositivos móviles. Sin embargo, esto no fue un impedimento, pues cada uno de nosotros trasladó lo cotidiano de sus cocinas a un aula de transformación no sólo de alimentos, sino de transformaciones de saberes. Prendimos los fogones, nos pusimos gorro y delantal. Fue así como nuestros hogares se convirtieron en testigos de lo que se cocinaba en esta apuesta investigativa.

Dentro de nuestro proceso, entendemos claramente que no somos Chefs, ni cocineros/as, por lo que la búsqueda en la comida desde nuestra formación como maestros/as, tiene como propósito reconocer en ella la posibilidad de articular conocimientos que sean pertinentes con los territorios en los que se sitúa la escuela, comprendiendo todo el engranaje de saberes que la cocina como laboratorio nos puede brindar. Con el conocimiento de estas técnicas de cocción, procesos de cocina e instrumentos, buscamos reivindicar el espacio de la cocina como un aula más, donde cada uno de los elementos que la conforman han pasado por la adaptación cultural dentro de una diversidad, y por tanto son un patrimonio histórico, hacen parte de una memoria colectiva, que por su proximidad cotidiana pasa desapercibida.

## **CAPÍTULO 2: LA COMIDA AL CENTRO DEL PENSAMIENTO**

### **2.1 EL ALGORITMO DE LA RECETA CULINARIA**

El concepto de algoritmo es usado normalmente dentro de las ciencias naturales y positivistas, por eso su planteamiento dentro de las ciencias sociales es poco común, y puede verse limitado y restringido. Sin embargo, en esta investigación integramos el concepto de algoritmo dentro de la receta culinaria, para develar el método que está inscrito en la esencia de esta, expresando las variables que se consiguen dentro de los desarrollos operativos, configurados por las instrucciones y tecnificaciones en la transformación de los alimentos.

En esta perspectiva, retomamos el planteamiento de Harari (2016) en torno a los algoritmos como parte constitutiva de los organismos, los cuales modelan las estructuras bajo las cuales los seres vivos responden a sus necesidades y deseos, desde sus emociones y sensaciones, en un cálculo que articula todas las variables posibles para generar una respuesta, que al adquirir una regularidad, se convierte en un método. “Un algoritmo es un conjunto metódico de pasos que pueden emplearse para hacer cálculos, resolver problemas y alcanzar decisiones (...) [es] el método que se usa cuando se realiza un cálculo”. (Harari, 2016; Pág. 100). Ese método es el que constituye los patrones de comportamiento, y por tanto, las formas culturales humanas, que a la luz de los avances tecnológicos, han venido sufriendo una serie de cambios sustanciales, en los que el deseo y las emociones, son leídos algorítmicamente por el complejo sistema tecnológico, que ha entendido muy bien esa constitución orgánica de los humanos, para controlar y modelar un arquetipo de sociedad, en una visión antropocéntrica y tecnológica que ha delegado nuestra existencia y funcionamiento al régimen de las máquinas, en un modelo orgánico que busca negar

y escapar de las limitaciones humanas, sus dolores y cualquier aspecto de su existencia que interrumpa con el fluido económico del capital (Miguel Benasayag, 2021).

Esta condición del algoritmo, es la que le da valor a la receta dentro de nuestro proceso de investigación, en la medida que establecemos un ejercicio de problematización del conjunto metódico contenido en ella, y las visiones del mundo que entraña, decodificando cada uno de los elementos de la receta que le dan soporte a los desarrollos operativos como son las instrucciones, los ingredientes que nos dan cuenta de una elección cultural en la aversión o preferencia por determinados alimentos en el amplio mundo de la comida, la tecnificación y las herramientas que se utilizan en los procesos de elaboración, que develan el mundo social de un territorio en relación con la comida, y su anclaje al conocimiento que se construye en la cocina, por lo que la receta se convierte en un documento, interpretando así, los significados simbólicos y diversos conocimientos que se hallan intrínsecamente en ella; y es a partir de este razonamiento que le damos un enfoque histórico a la receta, pues la cocina transformó no solamente el cuerpo humano, sino que amplió los campos de relacionamiento social y de construcción de significado, en la medida que alrededor del fuego y el alimento se cocinó la palabra, las identidades, la familia, es por tanto, que configuramos la cocina como un escenario histórico dotado y dotador de sentido. “Los platos que cocinamos y comemos a diario contienen todos los ingredientes de nuestro pasado y nuestro presente: nuestra identidad, nuestro lugar en la sociedad y el lugar de nuestra sociedad en el mundo” (Fernández, 2004; Pág. 2)

La receta como documento histórico nos posiciona dentro de los relatos que en ella se construyen, puesto que cada elemento que llega a nuestras mesas no ha sido transformado solo químicamente, por el fuego, los condimentos, las técnicas de cocción y las herramientas de cocina, sino que sobre todo ha sido transformado cuando pasa por las manos de los sujetos que lo comen y lo preparan, y en ese sentido en esta investigación fundamentamos el concepto de receta desde la postura de Boudan (2004) donde

No es la técnica en sí la que puede definir la cocina, sino el código que se impone en su repetición. La cocina no es cocción, es la puesta en práctica de la fórmula, de la realización de la receta. Como tal, no es solamente una sucesión de procedimientos, sino también, la reunión de los ingredientes y el deseo de los consumidores. La cocina no

existe sola, como taller o laboratorio, sin el mercado y sin la mesa. A partir de estos tres lugares se elaboran las preparaciones, se imaginan las recetas, se escriben los recetarios. (Boudan, 2004: Pág. 14)

En esta misma línea destacamos así, la importancia que brinda la receta en la construcción del conocimiento social a partir de la oralidad. Si bien es cierto, que en estos tiempos donde la ciencias positivistas, han marcado un desprecio por la oralidad como fuente de saber, desde las ciencias sociales, la oralidad se presenta como una técnica de transmisión y construcción de conocimiento, la receta es un puente interesante entre la construcción de una ciencia estructurada a partir de lo escrito, y que reconoce su valor como técnica de transmisión de conocimiento, siendo la receta un orden y disposición de proporciones reconocidas en su base por los métodos científicos, pero que ha surcado el mundo de la oralidad y las transmisiones de pensamiento sin necesidad de la escritura en todos los casos.

Las recetas poseen un cúmulo de saberes colectivos cargados simbólicamente, que pasan de generación en generación a través de la palabra. Como lo postula Boudan (2004) “Lo que se cocina ahora en día en los fogones del mundo entero es una materia conocida y descrita: es también una inmensa fuente de conocimientos históricos, puesto que numerosas cocinas están fijadas en el tiempo desde hace siglos e incorporan, a menudo, los estratos de grandes cambios geopolíticos.” (Boudan, 2004; Pág. 15). Es la transmisión de una comprobación, es medible, y portadora de fundamentos técnicos, siendo como los cantos, y versos no escritos, una transmisión de conocimiento que le aporta regularidad, frecuencia, comprobación a lo que se produce socialmente, esa es precisamente la mayor proeza de la cocina, una oralidad que constituye la comprobación de un método que circula como conocimiento en una comunidad determinada, es justamente lo que la hace posible como materialización de un documento validado para la historia.

La receta entonces nos presenta la posibilidad de reivindicar la oralidad, como una apuesta política y de resistencia de los territorios para salvaguardar lo propio, lo colectivo, la semilla. “La cocina es real, resiste a la “macdonalización” de la cultura” (Patiño, 2007: Pág. 11). Este tipo de resistencias generadas desde la cocina, implican una búsqueda de la comida perfecta (Pollan, 2017), en el que el acto de comer se realiza de manera consciente, entendiendo así el

comer, no como un asunto naturalizado o neutro, sino que se asume como una acción política, que implica reconocer nuestra responsabilidad social de lo que se come, partiendo desde su producción, distribución, preparación y comensalía. Es así como dentro de esta investigación proponemos un análisis a través de la receta como método, abordando la acción cultural que se traza en la formulación y composición de la receta, desde los ingredientes que constituyen la base alimentaria de una comunidad y las temporalidades en las que se transforman, los dispositivos y herramientas utilizadas, en la que su composición metódica desde nuestro enfoque, nos permite interpelar las dinámicas sociales, culturales, políticas y económicas. La comprensión de las recetas como un documento nos permite interpelar y problematizar el mundo que habitamos, tanto si comprendemos el alcance del desenrostramiento del alimento, como si logramos enrostrar la participación de quienes se involucran en su transformación, contribuyendo con ello a la consolidación de una soberanía alimentaria en los territorios desde el cúmulo de narrativas y saberes que históricamente han sido construidos y moldeados en medio del entramado simbólico de la cocina.

## **2.2 MEMORIA**

La construcción de la memoria en el desarrollo de las formas culturales de nuestros pueblos ha estado atravesada por la comida como base estructural de la cultura, siendo la comida un universo de sentidos, relatos y saberes que se han entrelazado para darle forma al mundo, al mismo tiempo que el mundo le ha dado forma a ella de acuerdo a las idiosincrasias y circunstancias históricas de cada cultura. Por eso la relación entre memoria y comida no debe parecer extraña. Lo extraño viene hacer la ausencia que la comida ha tenido en la educación para abordar los contenidos curriculares, trazando una asociación entre las diferentes disciplinas de conocimiento, en la medida que la comida, atraviesa todos los campos de saber que propone la escuela.

Pero ¿cómo entendemos la memoria desde la perspectiva crítica de la comida? Pues bien, partimos de la definición de la memoria como “...una función del cerebro, una facultad humana, un sistema de representaciones y un proceso de adquisición y transmisión de conocimiento.” (Grisales, 2005, Pág. 5) a través de la cual formamos nuestra identidad, instalándonos provisionalmente en un espacio y tiempo, y por ende, en una tradición; es decir la memoria

posibilita reconocernos como sujetos de herencia, donde el trasegar de otros y otras determina en esencia el mundo que conocemos y habitamos, por esta razón, es justamente que no podemos asumir la memoria como un asunto meramente individual, cuando su configuración es de un orden colectivo que se materializa en el sujeto de un modo específico.

La memoria adquiere así unas representaciones materiales e inmateriales que sitúa a los sujetos dentro de unas narrativas que articulan la vida social, en una visión del mundo compartida. Esto quiere decir que, aquello que el sujeto recuerda y la manera en que lo hace, depende del relacionamiento que teje socialmente.

Estos marcos colectivos de la memoria no son simples formas vacías donde los recuerdos que vienen de otras partes se encajarían como en un ajuste de piezas; todo lo contrario, estos marcos son -precisamente- los instrumentos que la memoria colectiva utiliza para reconstruir una imagen del pasado acorde con cada época y en sintonía con los pensamientos dominantes de la sociedad. (...) podemos perfectamente decir que el individuo recuerda cuando asume el punto de vista del grupo, y que la memoria del grupo se manifiesta y se realiza en las memorias individuales.” (Halbwachs, 2004; Págs. 10-11)

Aproximarnos de este modo a la memoria, implica una deconstrucción de aquella visión determinista en la que se le encierra en la esfera del pasado, reduciéndola a un ejercicio mecánico e instrumental del recuerdo como simple dato desprovisto de un ejercicio crítico de problematización. En cambio, partir de la memoria como un registro activo (Grisales, 2005), significa comprender el movimiento relacional que constituye la memoria entre pasado-presente y futuro. De ahí que la memoria sea trayecto, y por lo mismo, un relato que ha de ser interpretado.

La definición de la memoria como un trayecto narrativo del sujeto y de su entorno social, nos habla de una condición ineludible en la que ella en sí, es una selección que, al estar constituida por lo simbólico, puede ser interpretada y reinterpretada de diversas maneras, de allí, su definición como registro, porque la información que va almacenando es una información que puede recrearse, moldearse, reinterpretarse y modificarse. Aquí emerge entonces el trasfondo político presente en la memoria histórica, pues la selección que hace no es arbitraria, sino que corresponde a intereses particulares que se manifiestan en los modos de socialización, como la escuela, por ejemplo, las

cuales, según Apple “crean y recrean formas de conciencia que permiten el mantenimiento del control social sin que los grupos dominantes tengan necesidad de recurrir a mecanismos manifiestos de dominación. (Apple, 1986, Pág.13)

La enseñanza de la memoria histórica en un contexto escolar como el colombiano que históricamente ha sido atravesado por un conflicto armado de más de cincuenta años, donde han confluído diversos actores armados, cuya consecuencia ha generado profundas crisis a nivel social, político, económico, que han agudizado las brechas de desigualdad y pobreza por todo el territorio nacional.

Hablar de la enseñanza de tiempo reciente y de la pedagogía de la memoria en Colombia implica superar el conflicto. Negociándolo pero sobre todo hablándolo, recordando también cómo este ha cruzado las aulas; literalmente ha marcado y cercenado los cuerpos docentes, los estudiantiles, los organizacionales, las leyes educativas, los planes de estudio, los niveles de formación, en fin, los espacios donde el campo educativo confluyen. Por eso también, como lugar de memoria, cuenta, narra, ilustra y enseña con, desde y para ellos, para que se haga posible el ¡NUNCA MÁS! y el ¡BASTA YA! (Ortega, P; Merchan, J; Velez, G. (2014); Pág 69).

## **2.3 TERRITORIO**

*“Comer es digerir culturalmente un territorio”*

*Ramiro Delgado.*

Dentro de esta ruta expedicionaria “Expedición Dignidad: La comida al centro del pensamiento”, la comida ha sido clave para emprender los procesos formativos alrededor de los territorios transitados, siendo posibilitadora para recorrer, observar, interpretar y comprender las dinámicas territoriales. Ahora bien, desde las construcciones emergentes de las epistemologías del sur, el territorio se comprende como un espacio dotado de sentido, de significado; el territorio es “donde la vida se hace mundo” (Escobar, A; 2016; Pág.35 ) es donde creamos un entramado de sentidos, alrededor de nuestras experiencias, siendo el territorio en su cualidad histórica un

cúmulo de tensiones y armonías, luchas y resistencias, aperturas y cierres que lo han marcado en el trasegar, y ahí es donde cobra sentido nuestra existencia como sujetos de herencia.

<sup>1</sup>En esta medida el territorio presenta una doble función, como espacio dotador y dotado de sentido, donde la comida como articuladora de la vida social y cultural, es la que nos permitirá realizar un ejercicio político, para narrar el territorio, y nuestra presencia en él, dándole cabida a las voces de aquellos y aquellas que lo habitan y lo integran cotidianamente. Reconociendo claramente las complejidades del territorio desde las diferentes formas de ver y habitar el mundo según sus propias posibilidades. En este caso, la ruralidad como territorio, presenta unas condiciones muy particulares y limitadas en diversos aspectos, como las distancias con los centros urbanos, la incomunicación por falta de infraestructura, las condiciones precarias de las rutas de transporte, la ausencia de centros hospitalarios, incluso de escuelas, y además sumándola presencia de los actores armados que conllevan unas dinámicas de control y dominio en el espacio y la comunidad; frente a unas dinámicas de los territorios urbanos que evidencian unas complejidades no menos importantes, pero sí desde una mayor accesibilidad.

La ruralidad como territorio complejo donde las comunidades deben agenciarse así mismas para resolver sus propias necesidades, es donde la escuela dentro de su responsabilidad político-pedagógica, debe instaurarse como mediadora, pues en muchas ocasiones éstas, junto con la figura del maestro/a, son la única representación gubernamental<sup>2</sup> en los territorios y se hace necesario generar articulaciones que le den soporte a la escuela como un espacio vital territorialmente, pues la escuela no debe ser ajena a la realidad en la que se encuentra inmiscuida, sino que por el contrario, debe pensarse desde el territorio y para el territorio, ya que de aquí es donde parte la amplitud de su accionar. Tal como lo señala Grisales (2017)

---

<sup>1</sup> Han, B.-C. (2015). El aroma del tiempo: un ensayo filosófico sobre el arte de demorarse, ingresa el concepto de herencia para el estudio del tiempo comprendiendo “La existencia propia requiere la transmisión de una herencia, la repetición responde a la posibilidad de la existencia ya existida. El legado y la transmisión generan una continuidad histórica. Ante la veloz sucesión de lo nuevo, se evoca lo antiguo” (Pág.18)

<sup>2</sup> Este desarrollo epistemológico ha sido desarrollado por nuestra maestra Clara Grisales en su investigación “Educación con Enfoque Territorial”, donde postula como la escuela es la única representación institucional en los territorios, tomando como referencia sus estudios realizados en tres departamentos: Antioquia, Córdoba y Santander, entre los años 2010 - 2016. “Es claro que la relación escuela-comunidad, se convierte en una simbiosis necesaria para darle soporte a la institucionalidad en lugares alejados y donde es precaria la prestación de servicios y la garantía de derechos que debe asumir el Estado, convirtiéndose la escuela y el docente, como su representante, en un líder natural” (Grisales,2018; Pág. 5)



Hoy asistimos a la necesidad de una escuela que convierta su pertenencia al territorio como sentido de ser, que entienda los niveles que conforman la vida del sujeto para poder encontrar una dinámica abierta del conocimiento, donde sea imperativo asistir a la escuela como espacio colectivo y de transformación social, y no ejercer la distancia que el sistema aplica para entender que el acceso y las oportunidades son un discurso de unos cuantos elegidos. (Grisales, 2017; Pág 20)

Caminar sobre el enfoque territorial en la escuela nos permite reafirmar la importancia que una apuesta por las epistemologías de la comida, pueda ser integrada en la acción educativa, en la medida que transversaliza cada uno de los contenidos que en ella se agencian, articulando el conocimiento de cada área de saber con los saberes de la comunidad educativa, para una formación y lectura crítica del territorio, en mira de una transformación de la realidad social en la que nos encontramos, tanto la figuras de maestros/as y la de los y las estudiantes.

## **2.4 ACCIÓN EDUCATIVA**

La fundamentación de nuestra acción educativa emerge de los múltiples planteamientos y experiencias que han surgido alrededor de la pedagogía social y la educación popular, como una alternativa crítica, que se define por un camino de resignificación pedagógica, mediante el cual, se pueda generar un campo amplio de problematizaciones sobre las formas de producción, distribución social y cultural, presente en las escuelas y en la educación en general. En razón de lo anterior, vislumbra como soporte de los procesos de transformación que confrontan las prácticas de dominación, exclusión y desigualdad, teniendo como base la construcción de una ética que se distingue por el lugar esencial de la otredad como una apuesta política vital para la transformación social, abriendo una brecha para el reconocimiento de la diversidad como un universo vasto de saberes y prácticas que constituyen los diferentes grupos sociales, y que se manifiestan como un núcleo de fundamentación y desarrollo de la acción educativa.

Nos ubicamos así en una dimensión de la educación, que se declara en resistencia, y desde la que se crean y recrean modos para pensar y actuar en la sociedad de forma emancipatoria. Lo cual conlleva necesariamente a pedagogías y educaciones críticas que

...nos convocan a la reinvencción, a la pregunta que desacomoda y que alienta; pedagogías que desafían los discursos y prácticas desde el lugar de actuación de cada uno de nosotros y que demandan un posicionamiento ético y político para orientar los proyectos de formación que se desarrollan. (Ortega Valencia, 2009, Pág. 28)

La reinvencción y la pregunta que desacomoda de las que nos habla la maestra Piedad Ortega, se articula con el pensamiento desarrollado por la maestra Lola Cendales, quien nos invita a pensar la educación desde el afecto, como dimensión humana, en contraposición con los razonamientos científicos en su visión des-corporeizada. Por tal razón, en el planteamiento de Mariño y Cendales, el diálogo de saberes se asume como un diálogo cultural, que se caracteriza por el encuentro con el otro y su mundo.

El diálogo no es sólo sobre algo, sino fundamentalmente con alguien; por esto, no puede reducirse a una actividad racional. En el diálogo, las razones están cargadas de emociones y las emociones cargadas de razones. (Mariño S. & Cendales G., 2004, Pág. 56).

De acuerdo a lo anterior, pensar en una acción educativa, significa reconocer en la educación una acción simbólica (Mèlich, 1996), que se propone no bajo las lógicas de regulación y dominación, sino bajo la relación cara a cara, en la que el estudiante y el maestro, educadores y educandos, se conciben en un horizonte dialógico de reconocimiento mutuo, proponiendo así, nuevas formas de relacionamiento social y pedagógico, abriendo espacios y caminos para allanar otras educaciones posibles, en las que aparecen también nuevos espacios formativos, como la cocina, desde los que se producen circuitos y relaciones que rompen con la lógica dominante y de regulación de la escuela; la cocina se abre entonces, como un gran laboratorio en la que la educación se manifiesta de manera abierta, colectiva y creativa, mientras se explora cada una de las posibilidades que esta nos puede brindar.

Por otro lado, la acción educativa, al constituirse en la relación cara a cara, permite una aproximación y conexión con las dinámicas territoriales, a partir del mundo de la vida presente en el estudiante, dinámicas que se ponen en tensión a partir de un proceso intersubjetivo entre tutores y tutorados, recreando las elaboraciones que cada uno/a tienen acerca de sí y del territorio

en el que se sitúan. La educación desde un enfoque territorial es un desafío pedagógico y social de por sí, que se aumenta al plantearlo desde las epistemologías de la comida, sobre todo en la búsqueda de generar y trasegar esas otras educaciones, abordando y partiendo incluso, de elementos que pasan desapercibidos como la receta culinaria pero que contienen toda una potencialidad pedagógica desde la cual se puede constituir un proceso formativo, creativo, transformador y por tanto significativo.

### **CAPÍTULO 3: LA RECETA Y LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN.**

#### **3.1 PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO:**

Al plantearnos la búsqueda de la dignidad social de los territorios, en la construcción social del conocimiento con miras al desarrollo de una acción educativa pertinente territorialmente, nos situamos en una perspectiva metodológica cualitativa, que concibe la realidad social, como una estructura compleja constantemente en movimiento, por lo que, en palabras de Gurdián, la realidad “aparece, en su condición propia, como indeterminada, incierta, dinámica, ambivalente...” (Gurdián, 2007; Pág. 86). Junto a ello, nuestro recorrido investigativo y educativo por el territorio en cada uno de sus espacios y tiempos, tiene un enfoque narrativo desde el cual podemos abordar el aspecto dinámico de la realidad y la dimensión multidisciplinaria de la comida como colectivo que somos, centrándonos en nuestro caso en un análisis hermenéutico.

La hermenéutica como línea de enfoque, nos permite establecer una mediación histórica entre el pasado y el presente, relacionando de forma comprensiva los sentidos y significados que operan en ese desarrollo histórico social. Según Gadamer (1993) el universo hermenéutico es capaz de abarcar tanto la experiencia del presente como del pasado, presentando la construcción de sentido propias de cada mundo, representado en los múltiples elementos que dan cuenta de ellos, pero además, es una manera de reconocer y entender el esquema de interpretación con el que miramos hacia el pasado, y con ello, la tradición (Gadamer, 1993, pág. 3)

La condición hermenéutica, como “modo de ser del estar ahí” (Ibidem, Pág. 2) nos lleva a descartar un canon o norma prescriptiva en el ejercicio hermenéutico, puesto que, la característica del “estar ahí” es cambiante, es móvil, por lo que su comprensión se moviliza

también con el sujeto. No hay lugar pues, para determinismos, sino que la posición del investigador ha de ser una posición abierta frente a la realidad social, a partir de la cual, construye el proceso hermenéutico en relación con sus especificidades, desde la que aparecen diversas problemáticas que exigen un compromiso ético de la academia y del investigador, en la participación del cambio y la transformación social. Por eso nos situamos en el paradigma de la investigación/acción, en el que la teoría y la práctica constituyen un proceso crítico de comprensión y transformación social (Fals Borda, 2015).

La praxis educativa contenida en la investigación, debe abrir otros universos de posibilidades para construir conocimiento, reconociendo los diversos saberes que se han instaurado en las colectividades y que se hallan presente en sus cotidianidades como un punto nodal para el pensamiento crítico y gnoseológico, tal como lo indica Arturo Escobar “Para revitalizar el pensamiento crítico, se requiere acercarlo a la vida y a la tierra, e incluso a las ideas y prácticas de quienes luchan en su defensa” (Escobar, A. 2015. Pág. 30). Este razonamiento epistémico pone en cuestión los modelos de cientificidad eurocéntricos, modernos y globalizante, que reduce y cierra el conocimiento desde sus postulados y que

...han pensado la vida desde una razón descorporeizada, una razón sin relato y sin historia, y han reflexionado sobre el mundo y organizado las bibliotecas desde sus férreas disciplinas y según esa lógica. [...] Para aprender de nuevo a ver el mundo hay que habitarlo y sucede que los discursos metafísicos no permiten hacerlo en su ambigüedad radical” (Melich, 2021; Pág. 15-16)

Por ello planteamos en este camino metodológico la comida, como aquella posibilitadora de acercarnos y aproximarnos a los territorios, a las escuelas y sus comunidades. Es esta la que marca el eje sobre el cual transitamos para pensar otras formas de enseñanza, deconstruidas y alternativas, que ponen de manifiesto que es posible aprender y enseñar desde otras latitudes de pensamiento, donde los sentidos que se constituyen en la comida, y desde los que se tejen la estructura narrativa, son formas válidas para investigar la realidad social. La comida es así también una apuesta epistemológica desde los que se han gestados unos desarrollos

metodológicos,<sup>3</sup> donde más que un objeto de estudio, es un espacio de vida donde circulan a través de sus texturas, olores, técnicas, sabores, instrumentos y dispositivos, una serie de relatos que contienen una multiplicidad de conocimientos sobre los cuales las comunidades han construido su cultura, identidad, y por supuesto, su memoria.

Es precisamente por estas características mismas de la oralidad como fuente de saber, que en el campo de la comida y de la investigación, comprendemos la receta como fuente documental, porque contiene una narrativa estructurada por los relatos, gestos, actitudes y prácticas que operan en el mundo de la comida y la cocina, dando cuenta de la razón de ser cultural de un territorio. En ese sentido, la receta como documento requiere un ejercicio hermenéutico coherente con las epistemologías de la comida, de tal manera que asuma e integre la estructura de la cocina como texto, los movimientos y dinámicas que allí subyacen, en correlación con los procedimientos y técnicas de transformación de los alimentos, como parte de esa oralidad que circula junto con las voces de cosecheros/as y cocineras/os, extendiéndose hasta los diálogos que emergen en la comensalía; en otras palabras, se hace necesario una hermenéutica construida desde el campo mismo de la comida, para poder desentrañar y decodificar la estructura gnoseológica e histórica presente en ese entramado simbólico del mundo de la comida.

Nos movilizamos así, en nuestra ruta expedicionaria, en un horizonte de sentido metodológico alternativo y emergente, en el que nos adentramos a realidades complejas y distantes de las centralidades urbanas, que por sus condiciones, demandan otro tipo de procedimientos y comprensiones sociales, generando una lectura crítica en la que las comunidades mismas agenciaron su voz para pronunciar su mundo, su historia, sus saberes y tradiciones, reafirmando su dignidad social.

### **3.2 TÉCNICAS**

Para acercarnos entonces a través de la acción educativa a la comida como dimensión de construcción de conocimiento, se hizo necesario crear un paso a paso, que a través de técnicas e

---

<sup>3</sup> La construcción metodológica desde las epistemologías de la comida ha sido desarrollada por nuestra maestra Clara Grisales en el seno del semillero de Expedición Dignidad -la comida al centro del pensamiento- Ver, Grisales, C. (2021). Expedición Dignidad: La comida al centro del pensamiento. Cuadernos Pedagógicos, Vol. 23 Número 31, 73-88

instrumentos nos posibilitan la recolección de información para posteriormente analizar. Las técnicas sobre las cuales nos posicionamos hacen parte del bagaje del Semillero Expedición Dignidad: La Comida al Centro del Pensamiento, en el cual nos hemos formado como investigadores y cuyos procesos son liderados por nuestra maestra Clara Grisales. Cada una de estas técnicas se encuentran en constante revisión y transformación en la medida que nos adentramos a nuevas rutas expedicionarias. Las técnicas sobre las cuales nos posicionamos son las siguientes:

### **3.2.1 RELACIÓN TUTOR-TUTORADO**

*“La educación trasciende más allá de la enseñanza, se instala en una relación de afecto”*

*Maestra Lola Cendales.*

La relación tutor/tutorado, es una construcción pedagógica diseñada en el seno de los razonamientos del semillero Expedición Dignidad, que pretende movilizar y dinamizar el lenguaje entre tutores y tutorados/as, alimentando, enriqueciendo y resignificando las visiones del mundo y del conocimiento a través de un diálogo en otredad, teniendo como punto de referencia las epistemologías de la comida; la figura de tutor como acompañante pretende de ese modo ayudar a que el tutorado pueda “encontrarse con su mundo, indagándolo, desacomodándose para interpelarlo, abriendo espacio de conversación con su familia y su comunidad, entendiendo las dinámicas de las que hace parte como sujeto en una cultura específica que plantea una manera de comprender la comida.” (Grisales, 2019, Pág. 13)

Siendo así, el encuentro entre tutores y tutorados se intenciona desde la perspectiva de la acción educativa, como un intercambio de saberes que tiene como punto de partida la narrativa histórica, tanto de los tutores, como de los tutorados, generando una aproximación y un enrostramiento de los sujetos, mediante el cual se realiza el viaje expedicionario, a diferencia de las relaciones entre maestro/estudiante heredadas de aquellas educaciones masificadas en las que los rostros de los estudiantes se pierden entre la multitud, primando relaciones verticales que propician el autoritarismo y que se centran únicamente en los contenidos como dato, sustrayendo de la educación la dimensión humana y afectiva que nos permite pensarnos en sociedad desde el reconocimiento del otro. Es a partir de la relación tutor/a-tutorado/a, que las demás técnicas cobran vida, precisamente porque los desarrollos didácticos y técnicas investigativas se

materializan, en gran parte, mediados por esta relación como un acompañamiento mutuo en el trasegar, generando preguntas, diálogos y acercamientos desde la lógica del cuidado de sí y del otro.

### **3.2.2 GÉNERO EPISTOLAR**

El género epistolar es una invitación para volver sobre la palabra, compartiendo a través de las cartas, nuestras narrativas que dan cuenta de nuestro mundo de la vida, siendo la comida la protagonista que evoca el diálogo mediante el cual conectamos territorios, sujetos y educaciones a la distancia, con los relatos que se cruzan una y otra vez, acompañados de ofrendas, texturas, olores y sabores que le dan toda una estructura territorial y una dimensión educativa en la narrativa contenida en cada carta. Esta modalidad de la acción comunicativa, tiene soporte en las relaciones que se proponen entre tutores y tutorados/as, intencionando en los contactos propiciados por cada carta, una aproximamiento desde la cual, el enrostramiento del otro en el lenguaje que circula en dicha interacción, es el fundamento de una acción educativa dentro del semillero de Expedición Dignidad que se propone “compartir experiencias, para cruzar emociones y abrazar con las palabras una acción dulce, que nos permite el reconocimiento mutuo porque entablamos una conversación que se propone para obtener respuesta.” (Grisales, 2019, Pág. 13-14).

Por tal circunstancia, la carta-taller se integra como la base de la formulación pedagógica desde la acción comunicativa, que parte del reconocimiento de los problemas de la ruralidad y algunos sectores en los centros urbanos, entre los cuales la falta de cobertura en los medios de comunicación ha dejado a las comunidades y a las escuelas periféricas en una condición de olvido y aislamiento. La carta taller nos propone una vinculación a través del diálogo entre tutores/tutorados, escuelas y territorios, entre los centros – periferias, apostándole a una visión del país más integral, que se escape de los centralismos instaurados, dando cabida a otras narrativas de país.

### **3.2.3 ENRUTANTE**

La comida como estructurante cultural transversaliza y atraviesa cada una de las dinámicas territoriales, es por tanto que para acercarnos mediante la acción educativa a la cocina como contenedora de este territorio, se hizo necesario generar un medio sobre el cual vamos a leer e interpelar, pero también sobre el cual vamos a tejer una relación de proximidad con otros territorios sobre los cuales hemos transitado y transitaremos. Es así entonces como surge el enrutante, que como su enunciación lo propone, nos diseña un camino, abre la ruta para trasegarla. “Cuanto más me lo como, más lo hago mío - y entonces, más me lo como” (Caparrós, M. 2014, Pág.80). El enrutante es entonces, el alimento de mayor presencia en las comensalías de un territorio, y es a partir de este que comenzaremos a acercarnos y a comprender las dinámicas territoriales, las cocinas, las recetas, las cocineras/os. El enrutante nos cuenta del origen de las preparaciones y transformaciones alimentarias, la división y organización social, las labores asumidas por hombres y mujeres que tejen su identidad a través de ese alimento. El enrutante entonces nos enrostra la comida y a los sujetos que la comen.

Este es un hipertexto sobre el cual vamos a generar preguntas, relatos, discusiones. se presenta como un elemento multifuncional, abriendo diversas puertas interpretativas. Es un conector alimenticio que el territorio nos brinda, pero por medio de las problematizaciones y cuestionamientos, pasa de lo cotidiano a lo epistémico como construcción de conocimiento y como herramienta didáctica para nuestra acción educativa en la escuela. En palabras de Nuestra maestra Clara Grisales “Su condición multidimensional se hace presente cuando abrimos las preguntas, ya que a fuerza de tenerlos tan cerca obviamos su existencia porque nos resulta más que imposible no verlos diariamente, advertimos entonces razonamientos que necesitan des-entrañarse, y donde claramente nuestro papel como sujetos es sabernos” (Grisales,C. 2018; pág. 15)

### **3.2.4 LA COCINA COMO LABORATORIO**

*Siendo cocinera he podido asumir mi condición de científica.  
Maestra Clara Grisales.*



La cocina como práctica nos permite reconocer nuestra condición humana como seres biológicos y culturales. Pues la invención de la cocina como consecuencia del descubrimiento del fuego pone en el centro de la vida misma la comida como estructurante cultural. El paso de lo crudo a lo cocido, es el paso de lo natural a lo cultural, y desde este momento es cuando la cocina comienza a integrar y contener la vida misma y las relaciones que en ella se tejen. Fernández Armesto plantea la cocina como una de las grandes revoluciones del ser humano.

“La cocina merece el lugar que ocupa por ser una de las grandes innovaciones revolucionarias de la historia, no tanto por la forma en que transforma la comida —hay muchas otras maneras de hacerlo— sino por la forma en que ha transformado la sociedad. La cultura empieza cuando los alimentos crudos se cocinan. El fuego de campamento se convierte en un lugar de comunión cuando la gente come a su alrededor. Cocinar no solo es una forma de preparar alimentos, sino de organizar la sociedad alrededor de comidas comunitarias y de horas de comer previsibles. Introduce nuevas funciones especializadas, así como placeres y responsabilidades compartidos. Es una actividad más creativa, y crea vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida” (Fernández Armesto, 2004; Pág 17)

Vivir la cocina como laboratorio, habitarla como un aula más, significa poner en escena todo el contenido formativo que la constituye, construyendo circuitos en los que transitan los alimentos junto con las geografías, historias y territorios contenidos en ella. Pasamos de estar sentados y receptivos al movimiento, porque tal como lo dice nuestra maestra Clara -la cocina es un territorio que se agita- Y en esa agitación se hace del aula, un lugar para cocinar y educar, poniendo el cuerpo y la palabra en acción. Con la cocina en el aula se integra también el territorio, sus saberes y tradiciones para ponerlo en diálogo con el mundo, desde una experiencia en la que los aprendizajes pasan por el cuerpo, por los sentidos, en relación con los otros.

“Pensar la cocina como un laboratorio, esa es una manera de entender el espacio de ensayos y pruebas que lo constituyen” (Grisales, 2021; Pág. 4-5) Experimentar la cocina como

un aula más, permite interactuar con cada uno de los elementos que allí están presentes: técnicas, instrumentos, relatos, transformaciones de la materia etc. Dando un paso a la transformación de lo cotidiano como objeto de contenido epistémico, donde no solo se transforman sabores sino también saberes.

La cocina ha sido un espacio feminizado, que ha estado condenado al ocultamiento de la escena pública, y por tanto desvirtuado de su carácter de científicidad, por una corriente de ciencia eurocéntrica y masculinizada, que busca legitimar una verdad absoluta o un único método para investigar. Una ciencia de indicadores, más no de relatos, que destierra y desposee de sentido las construcciones territoriales. Sin embargo, es momento de poner la comida en el centro del pensamiento, de rescatar las múltiples voces que la han construido y los relatos que ha generado. Porque este espacio desde el ocultamiento ha logrado generar un bagaje de conocimientos, pero también ha sido la salvaguarda de memorias y prácticas que son amenazadas por el sistema neoliberal, que cada vez coloniza más nuestros paladares, y determina lo que llega a nuestras mesas. “Para llegar a pensar nuevos pensamientos, por lo tanto, tendremos que abandonar el espacio epistemológico de teorías sociales occidentales y posicionarnos en configuraciones epistemológicas asociadas con las múltiples ontologías relacionales de los mundos que luchan” (Escobar, A. 2016; Pág. 16)

La cocina como laboratorio, nos adentra entonces a la necesidad de replantear la ciencia desde la cual investigamos y leemos el mundo, reivindicando así las diversas formas de construir conocimiento y de dotar de sentido nuestra existencia, pues en la cocina no se buscan comprobaciones, sino asociaciones, relaciones de afecto, relatos, sentidos y un universo de posibilidades para explorar y experimentar. Desde la cocina podemos generar lecturas críticas en torno a las relaciones global - local, en las que está enmarcada los alimentos; las patentes sobre los alimentos que cada vez intensifican la privatización de las semillas; la colonización del paladar que nos destierra con las recetas que llegan a nuestras mesas. Con la cocina como un laboratorio se busca resignificar nuestra existencia. En palabras de nuestra compañera Gloria Agudelo “se busca establecer una manera diferente de pensar un espacio tradicionalmente concebido como doméstico y privado, en contraste con una cocina en la que ingresamos para emanciparla y descubrir en ella, todo el conocimiento que se encuentra” (Agudelo, G. 2020; Pág.

107) Y es en esta misma línea que su pertinencia en la escuela radica en volver sobre un espacio cotidiano, que conocemos y habitamos diariamente para generar preguntas e integrarlo completamente en un currículo transversal, que no fragmente el conocimiento, sino que por el contrario lo articule con el mundo de la vida de los y las tutorados/as.

### **3.2.5 TALLERES**

De acuerdo a los razonamientos epistemológicos y metodológicos de la comida, que parte de la reciprocidad como relación social y educativa, el taller se define por efecto, como una forma de generar y construir conocimiento colectivamente, mediante las voces y acciones de los sujetos, en donde los tutores proponen y establecen junto con los tutorados/as, y demás sujetos de la comunidad que participen en el proceso, diversas problematizaciones e interacciones activadas desde los diferentes saberes, expresados en diversas texturas, olores, colores, sabores y relatos de la comida como fundamento de la acción educativa.

En el taller, el grupo puede ayudar a cada uno de sus participantes a reconstruir su experiencia, a reconocerse en las experiencias de los otros, a adquirir una distancia frente a su práctica, a establecer comparaciones con otras prácticas similares, a descubrir relaciones personales, institucionales y sociales ligadas a su práctica, a formular y validar hipótesis en la heterogeneidad de experiencias y visiones que se reúnen en el taller, etc. (Grisales, 2005, Pág. 36)

En relación a este planteamiento como semillero de investigación, Expedición Dignidad ha creado y elaborado un banco de talleres tales como “un día en la vida de”, “huella hídrica” “comida externa”, “taller de bodegones”, “comida plural como el orden del universo” entre muchos otros, que han sido el soporte del ejercicio educativo e investigativo, en el que la palabra, el conocimiento, la memoria, el territorio se conjugan de forma simultánea en cada uno de los encuentros, para labrar una acción educativa y un proceso investigativo crítico con enfoque territorial.

### 3.2.6 RECETAS Y RELATOS

Hablar de la receta como un relato es una manera de ingresar a la cocina en la que reconocemos y reivindicamos la posibilidad de narrarnos como sujetos, de expresarnos, de manifestar nuestros sentires alrededor del fuego, pues la comida nos ha hecho partícipes de una herencia cultural, que se transmite alrededor de la palabra, y es a través de ella donde han persistido los grandes relatos de nuestra sociedad. Es en la palabra donde la comida comienza a enrostrar, a darle voz a las cocineras/os que desde ese espacio oculto han generado relatos que permiten salvaguardar la identidad y la memoria, en esta medida, el relato es el que puebla la cocina de sentido, pues “Cuando se está en ese maravilloso laboratorio que es la cocina, las personas suelen silbar, cantar, recordar frases populares. El canto y la palabra sazonan esta comida” (Sánchez, E; Sánchez. 20. s.f; Pág.10).

La receta como relato, se propone por tanto como una fuente documental que reivindica la construcción del saber desde lo oral, poniendo un acento en el análisis de la receta como método que configura un territorio, para darle apertura a preguntas que invitan al diálogo y a partir de allí, hallar los razonamientos socio-culturales e históricos que están inscritos en las respuestas que una comunidad le ha dado a un territorio para resolver sus necesidades alimentarias. De este modo, el orden operativo de las recetas, las herramientas y niveles de tecnificación, la estructura de la cocina, las temporalidades que circulan en ella y los ingredientes, se convierten en una narrativa territorial.

Cada receta, cada transformación, cada alimento, cada comensal, se convierte en categoría de análisis, es decir, son palabras constituidas para pensar, para atravesar nuestro universo simbólico, para explorar y comprender, se trata entonces de una formación discursiva específica desde el punto de vista histórico, geográfico, cultural, político, económico, una formación que se puede y debe problematizar, por su contenido transdisciplinar. (Grisales, 2019, pág. 8)

La receta en la escuela nos permite acercarnos a los contenidos de la historia, desde una forma que se escapa de la memorización de datos, sino que se sitúa en una memoria viva, relacional, donde la cocina como un aula más, encuentra toda la consolidación de una apuesta en la escena cultural, que nos lleva a comprender cómo se han estructurado las cocinas en el mundo,

la organización sociopolítica entorno a las preparaciones alimenticias, el nivel de transformación de los alimentos en relación con la producción de saberes colectivos, las dinámicas comerciales, las recetas ceremoniales que se configuran entorno a las festividades culturales.

### **3.2.7 GENOGRAMA**

El genograma es una técnica de investigación de corte etnográfico, que permite registrar a modo de una carta de parientes, la información familiar de un sujeto para llevarla a un campo de problematización social, en el que la biografía del sujeto y de su estructura familiar constituyen la base para la construcción de una narrativa social que da cuenta de la estructura territorial, y sus dinámicas, en las que se ha movido ego y su sistema parental. Ego, es la manera como se designa la persona sobre la que se indaga para establecer su carta de parientes, en una relación ascendente y descendente de su filiación parental. El genograma es una escritura de filiación que nos permite establecer las dinámicas de un individuo como portador de cultura, a través de sus lazos y vínculos parentales, es decir, se parte de un hecho biológico de vinculación consanguínea para establecer las maneras en que se organiza la estructura social.

[Clara Grisales] Estos sistemas parentales se utilizan para generar profundidad sobre los sujetos investigados. Yo quiero trabajar un territorio, y quiero profundizar sobre los patrones alimentarios, y si hago una encuesta, no me encuentro mayor cosa. Pero si yo quiero entender realmente cómo está la estructura cultural en términos de ingestas y de comida, yo profundizo en ego, partiendo de un niño y hago su carta de parientes, estableciendo preguntas que me permita que tanto el niño como su propia familia, pueda indagar sobre asuntos que no saben.” (Relatoría del genograma, 21/08/212021)

El desarrollo del genograma nos dará pues, un registro para analizar y comprender la memoria, las formas filiales y de relacionamiento social alrededor del mundo de la comida como estructurante cultural, haciendo un análisis comparado de cada uno de los genogramas planteados por tutorados/as en el territorio de Micoahumado.

### **3.2.8 CUADERNO DE TRABAJO**

Dentro del trabajo de campo, se hace necesario contar con técnicas de registro que nos den cuenta de lo que se ha llevado a cabo en la práctica. Es a partir de un ejercicio etnográfico, propio de la disciplina antropológica que surge el cuaderno de trabajo como una técnica de registro, donde el investigador relata sus observaciones, descripciones, percepciones, que contiene una narrativa dinámica y relacional que se centra en la construcción de una representación de la realidad social. Desde la postura del Semillero de investigación Expedición Dignidad el cuaderno de trabajo “En concreto, es, una narrativa de procesos de lectura cultural” (Grisales, 2017, Pág. 2, documento de trabajo)

Es una descripción exhaustiva en la cual subyacen elementos que nos adentran a la comprensión de las dinámicas territoriales, políticas, sociales y culturales, ancladas por supuesto a la escuela. El cuaderno de trabajo también contiene representaciones gráficas, fotografías y demás elementos audiovisuales que nos permitirán darle mayor interacción a la hora de leer.

### **3.2.9 RECORRIDO TERRITORIAL**

*“Para comprender hay que caminar”*

*Alfredo Molano*

El recorrido territorial como técnica de investigación, es una manera de introducirse en el desarrollo de las formas culturales en un territorio determinado, proponiendo una serie de preguntas y cuestionamientos en la medida que nos movilizamos en el territorio, para desnaturalizar aquellas visiones y lecturas que se dan por sentado, sin mayor problematización, del mundo presente y cotidiano. El recorrido se propone por tanto como necesidad para ampliar la visión y comprensión en el ejercicio investigativo, escuchando las voces de los pobladores, e instaurando una serie de relacionamientos en el proceso de observación e interpretación, que se fundamenta desde el esquema de pensamiento de quién investiga, pero también, y de manera muy significativa, desde la experiencia otorgada por el recorrido, en el que vivenciamos por ejemplo, las implicaciones para moverse en el territorio, para salir y entrar de él. En otras

palabras, los recorridos territoriales se entienden como una situación de desacomodo “para empezar a entender asociativamente lo que vivimos y poder saber cómo nos ejercemos. Es lograr un mayor nivel de atención sobre lo que somos, sobre la diversidad que nos constituye, porque el recorrido nos plantea mutabilidad y movimiento. (Grisales, 2021, Pág. 1, documento de trabajo)

El recorrido nos acerca a esa dimensión de la educación con enfoque territorial, pues nos permite comprender las dinámicas en las que está inmersa la escuela y los sujetos que la habitan, para comenzar a tejer una relación pedagógica de proximidad, que tenga cabida en el territorio.

## **CAPÍTULO CUATRO: COCINANDO MEMORIAS, NARRANDO RECETAS.**

### **4.1 CARACTERIZACIÓN TERRITORIAL**

Luego de esperar y prepararnos por mucho tiempo, llegó el momento de viajar a Micoahumado para tejer un diálogo desde el territorio, reconociendo las geografías que plasmamos en mapas, y, sobre todo, los rostros de niños, niñas, jóvenes y mujeres que nos escribían desde aquellas lejanías, para vivir con ellos/as sus límites y posibilidades en la vida social de la ruralidad, integrándonos a las dinámicas de la escuela rural y de la comunidad. Pero lo que fue la llegada para el grupo y el enrostramiento de la comunidad, en el caso de quien, siendo estudiante de la licenciatura, pero también habitante del corregimiento, Marlon, y que en adelante tendrá una voz diferenciada a la de Estefanía, también estudiante de la licenciatura, pero que llega por primera vez al corregimiento, significó un redescubrimiento del territorio en el que por años había vivido. Hemos de aclarar aquí la necesidad de poner un acento diferenciado en ambos relatos, por lo que en materia investigativa significó la mirada de la perspectiva emic-etic, como lo señala la etnografía, donde los sentidos y significados adquieren importancia, de acuerdo con la perspectiva asumida por quien relata. Siendo emic la voz y la perspectiva nativa, en este caso de Marlon, pero que en muchos casos también asumirá la función etic, tratando de ponerse afuera como los demás compañeros/as de viaje, en este caso particular como Estefanía, quien asume la perspectiva etic, el afuera que observa, el investigador que llega.

Aclarado el particular de la perspectiva emic-etic, las voces construyen una polifonía de acentos para dar lugar a un relato en discusión, pero con la pretensión de ser coherentes y de llevarlo al análisis como voces discurrentes, un diálogo necesario y permanente. Desde la voz emic la pregunta por la comida y en concreto por la receta, me llevó a tomar un distanciamiento con Micoahumado como mi mundo de la vida, para acercarme nuevamente a él desde preguntas que me permitieran problematizar y abordar la realidad social de la cual hago parte. En esa medida, leer a Micoahumado era leerme a mí mismo.

Escuchar y conversar con las voces de mis compañeros/as, mi maestra y mi compañera de trabajo de grado con quién escribo, posibilitó un diálogo caracterizado esencialmente por una tensión que nos situó a todos/as en el desacomodo, como una condición ética se plantea la lectura de territorios que siendo lejanos a la estructura del ordenamiento del país, no pueden ser leídos bajo los parámetros de la centralidad de quienes han vivido el Estado con otras lógicas, donde la presencialidad institucional en la vida cotidiana, promueve accesos y proximidades, a las que por supuesto, un territorio como Micoahumado se encuentra ajena, esa sola consideración, que no es de poca monta, propone desacomodarse para pensar en otredad, tanto para los compañeros que llegan al Corregimiento, como para quien estando adentro, por acostumbramiento y normalización, no logra leerse conscientemente y requiere de esa otra voz que lo ve en la distancia para saberse, para desnormalizar aquello que era tan próximo y común, y por ello, a veces desprovisto de una acción problematizadora. Asuntos que para mí eran tan cotidianos como salir y entrar de Micoahumado, con todo lo que eso representa, fueron teniendo una lectura diferente en ese diálogo expedicionario, partiendo del hecho de dos preguntas aparentemente sencillas: ¿qué significa salir de Micoahumado? y por supuesto ¿qué significa llegar a Micoahumado, y más aún qué significaba que la Universidad de Antioquia, a través de la Práctica, llegará a este territorio?

Estas preguntas en desarrollo nos ubican en la complejidad del territorio, y nos dan cuenta así mismo de la condición de olvido y marginación en la que viven los pobladores de esta comunidad, a la vez que le dan soporte a la demanda y necesidad de que la Universidad Pública llegue a los territorios rurales de Colombia, los cuales, por múltiples variables quedan



desconectados de lo que sucede fuera de ellos, pues muchos de los pobladores viven sin poder ir más allá de sus fronteras. Salir del corregimiento es toda una osadía para sus habitantes. Del corregimiento se parte hacia el casco municipal de Morales por una carretera de difícil acceso, con trochas resbalantes y escarpadas, de la cadena montañosa de la serranía de San Lucas, pasando por las planicies del valle del Magdalena Medio hasta llegar a Moralito<sup>4</sup> y hacer una primera estación. Aquí, el río Grande de la Magdalena hace su presencia más inmediata con una trascendencia histórica en las problemáticas y formas de vida del territorio.

En primer lugar, pasar el río de un lado al otro eleva los costos de transporte para las personas pero también el costo de los productos, o del flete, que es el valor que cobran los transportadores de carga, haciendo que para el caso de los corregimientos de Morales ubicados en las estribaciones de la serranía, como Micoahumado, Corcovado y Mina Gallo, sea mucho más costoso sacar la producción, y del mismo modo, entrar los diversos insumos, productos y mercancías que precisan para sus cotidianidades, tal como lo señala una de nuestras tutoradas en el taller de intercambio de semillas refiriéndose al transporte de los alimentos desde Aguachica (César) hasta Micoahumado: “El arroz sale más caro porque de Aguachica tiene que pasar el ferri de Morales, y el camión cobra por eso.” (Grabación-Taller de Semillas. 22.09.2021). Esto teniendo en cuenta que el paso por el río, es un paso doble para estas poblaciones, debido a la condición geográfica de Morales, en la que la zona del casco municipal forma una isla bañada por el río, como lo muestra el siguiente mapa.

---

<sup>4</sup> Moralito es un caserío junto al río Magdalena, que funciona como puerto de los corregimientos de Micoahumado, Corcovado y Boca la Honda, Paredes de Ororia, todos pertenecientes a Morales.

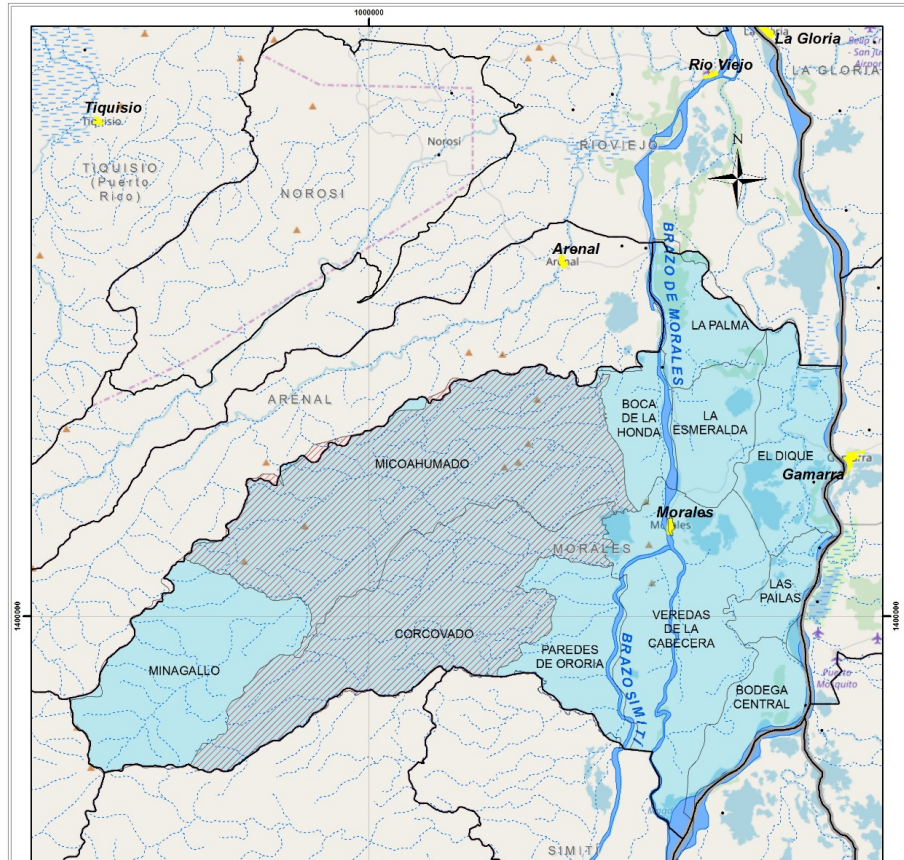


Figura 1 Cartografía de Morales.

[Mapa sacado de la Defensoría del Pueblo.<sup>5</sup> ]

En segundo lugar, el río ha tenido una presencia histórica en el territorio, marcando una fuerte división territorial por efectos del conflicto armado, estableciendo límites y divisiones fronterizas entre unos y otros, los de allá y los de acá, en el que los actores armados han definido un ordenamiento social, de este lado del río es decir, de Moralito hacia la serranía, se advierten en las casas las marcas de la guerra, plasmadas en las fachadas de algunas de las viviendas con mensajes alusivos como “*De la mano junto al pueblo siempre-ELN*” (Cuaderno de trabajo, 19.09.21). Pero más a fondo, en la memoria de los pobladores, se mantienen vivos rasgos históricos del conflicto armado en la década de los noventa y principios del dos mil, tan fuertes, que en una de las entrevistas hechas a una de las líderes comunitarias de Micoahumado, se refiere a ese momento como “la época de la violencia de los paramilitares”, recordando los

<sup>5</sup> Mapa tomado del documento de la Alerta Temprana N° 019-19, para los corregimientos de Micoahumado y Corcovado del municipio de Morales, por la Defensoría del Pueblo, emitida el 19 de abril del 2019.

tiempos del bloqueo por parte de este grupo armado, el cual ejercía un estricto control a las orillas del río, sobre el paso de artefactos de cocina como los cilindros que eran usados por la guerrilla en las confrontaciones, pero también de insumos y alimentos, tratando de limitar el acceso a alimentos y demás insumos necesarios para el mantenimiento de estas estructuras guerrillas de las Farc y del ELN con el fin de debilitarlos. “Uno no podía llevar una libra de arroz más de lo establecido porque decían que ese mercado era para la guerrilla” (Cuaderno de trabajo, 12/02/2022)

En este tiempo [década de los 90] los paramilitares junto con la fuerza pública, y como respuesta al éxodo campesino<sup>6</sup>, decidieron bloquear las zonas rurales de la serranía de San Lucas para impedir la llegada de los habitantes a los cascos urbanos. Simultáneamente, los paramilitares se hicieron con el control de esos cascos urbanos. (Defendiendo la Teta, Memoria de un proceso de resistencia y Dignidad -Sur de Bolívar, S.f., Pág.30)

Se trata de amplias zonas [Comunidades en la parte alta de la serranía de San Lucas] en las que toda la población civil es catalogada como guerrillera o estrechamente ligada a la insurgencia. Este señalamiento, que repetidamente es desmentido por todas las comunidades, este es el argumento que justifica tal crimen, y es que este cerco constituye un verdadero crimen. Estamos hablando de una situación de aislamiento absoluto que abarca todas las dimensiones de la supervivencia de comunidades enteras<sup>7</sup>. (*sic*) (Ibidem Pág. 41)

En esta misma línea los habitantes del territorio también sienten el estigma que se tiene hacia ellos por habitar esta serranía. En una de las entrevistas realizadas al grupo de mujeres una de ellas nos cuenta:

---

<sup>6</sup> El Éxodo Campesino, fue una movilización hecha por las comunidades agromineras del Sur de Bolívar en el año 1998 para denunciar la violencia generada por los actores armados en la región, como los bloqueos militares a los que se refieren los apartados.

<sup>7</sup> Fragmento del informe de la Caravana Humanitaria Internacional en el Sur de Bolívar en el mes de agosto del 2001.

El estigma de ser de por acá, el gobierno nos tiene a nosotros como guerrilleros pero no lo somos, por el simple hecho de ellos venir, pues como le va decir uno que no venga (ELN), si ellos mandan, llega el gobierno y ellos también mandan, y nosotros aquí en el medio del conflicto.” (Entrevista mujer del territorio 24.09.21)



Figura 2 Conflicto armado y control territorial

Ingresando a la cabecera de Micoahumado - Vereda la conformidad-  
[Fotografía por Marlon Osorio; 2022]

En medio de toda esta guerra, el río se convirtió en un corredor de sangre, en el que los actores armados, y particularmente los paramilitares, lo aprovecharon para depositar los muertos que dejaban a su paso por los territorios.<sup>8</sup> Y ha sido precisamente en función de todos estos acontecimientos, que los imaginarios colectivos que pesan sobre el río lo definen como un punto claro de división territorial, que agranda la brecha social entre la periferia y el centro, a la vez que mancha y encubre esos otros relatos como portadores de la vida social, animal y vegetal, a través de sus cauces y la fuerza de sus aguas que han abierto caminos y modelado el paisaje del

---

<sup>8</sup> El exjefe paramilitar Ramón Isaza en sus confesiones señaló que “si drenan el Magdalena encontrarán la fosa común más grande de Colombia.” Ver en Rutas del Conflicto <https://rutasdelconflicto.com/rios-vida-muerte/rios/r-o-magdalena>. Consultado el 3 de marzo del 2022.

territorio colombiano, creando playones y ciénagas para distribuir sabiamente en esa red vital ecológica, la humedad de una región, recibiendo y articulando las muchas aguas que descienden de la montaña en las escorrentías, llegando a las quebradas para finalmente desembocar en el río.

Ese sistema es el que le da sustento y vitalidad a nuestros suelos, por lo que los ríos en Colombia, y particularmente el río Grande de la Magdalena, se convierten en afluentes de vida para el país, siendo el río Magdalena, llamado también el río Amarillo o río Yuma, por los indígenas yariguíes en esta subregión del Magdalena Medio, el de mayor extensión territorial, marcando los ritmos y circuitos sociales y económicos en medio de las temporadas de lluvia y de sequía, conectando las tierras bajas y las altas, los territorios río arriba y río abajo, siendo fuente además de procesos de resistencia social y de expresiones culturales como los múltiples cantos, poemas y melodías como la cumbia. El río es por ello, un ecosistema vivo, cuna de identidad y cultura, que sostiene y fundamenta las dinámicas productivas de la región, pero que de forma injusta, y en una perspectiva profundamente antropocéntrica, muchos pobladores y la institucionalidad, suelen determinar el río como “amenaza” por lo que hemos planteado, además de los períodos de lluvia en los que el río se desborda e inunda cosechas, zonas de pastizales y hasta las propias vías terrestres, afectando las economías locales, pero que como hemos visto, es una visión reduccionista, que no da cuenta de la trascendencia cultural y biológica a lo largo y ancho del territorio como eje de articulación.



Figura 3 El Río Grande de la Magdalena en Morales Sur de Bolívar.

*[Fotografía tomada por Marlon Osorio; 2019]*

Una vez se cruza el río hacia Morales, se debe recorrer un trayecto que dura aproximadamente una hora hasta llegar a Aguachica, ciudad de conexión de esta zona del Magdalena con el país. En el camino el paisaje de serranía cambia y nos adentramos al paisaje caluroso de los humedales propios de ese valle extenso que conecta múltiples territorios que componen la región del Magdalena Medio. Humedales de lado y lado acompañan el recorrido junto con la presencia de aves como la garza, al igual que la presencia de ganadería extensiva a sus alrededores, siendo esta una de las actividades principales del municipio de Morales. El viaje vuelve a tener una estación en Puerto Bolívar, que define los límites departamentales entre Bolívar y el Cesar, y donde hay que cruzar nuevamente el río, en canoa, o en Ferri, en el caso de los carros de carga. Micoahumado no está ubicado cerca al río, pero del río depende su ingreso y salida.

## 4.2 DE LO AHUMADO A LO FRITO

Pensar en Micoahumado, es pensar en una receta. Su solo nombre nos adentra en las cocinas de las madres y abuelas que allí habitan, pero también nos comprueba que la cocina como un espacio vivo fue tejedora de la identidad de un territorio, pues acompañó desde un inicio los procesos de colonización de la tierra y la consolidación de los primeros caseríos y asentamientos en la serranía de San Lucas, a donde llegaron una primera ola de colonizadores en la década del 60, impulsados por la industria maderera que marcaba unas dinámicas de poblamiento en todo el territorio nacional, pues una vez establecido los aserríos en las diversas y extensas montañas de la nación, los aserradores se quedaban habitando esos lugares, apropiándose de esa "tierra de nadie" como lo relata Alfredo Molano con sus historias en Siguiendo el Corte.

Trabajé con los nuevos patrones unos días. Con ellos oí hablar por primera vez del Llano. Me sonó como una tierra lejanísima, como un país donde cada cual hacía su suerte, donde no había patrones porque era tierra del que llegara. (Molano, 1991, Pág. 22)

Micoahumado fue esa tierra de nadie a la que llegaron en un principio antioqueños, sumándose simultáneamente personas de la Costa Caribe, de los Santanderes y de la región Cundiboyacense, hallando tierra para trabajar en la medida que explotaban la madera, en un país en el que la tenencia de la tierra era el privilegio de pocos, por lo que en ese proceso de colonización muchas familias dejaron sus territorios nativos para ir tras las voces que decían que en la serranía habían tierras muy buenas para trabajar. “(...) esto no era de nadie. Avanzar era como coger la montaña y tumbar la montaña y decir esto es mío porque yo lo tumbé y ya, nadie le vendió esto a ninguno. Y ya se sembraba lo que es la comida.” [Rosa;2019].

Sembrar la comida durante los procesos de colonización, significó además de la configuración de una economía de corte campesina, garantizar la permanencia en términos alimentarios de las familias que habían dejado sus territorios por falta de tierras, por la pobreza, y por la violencia que vivían en sus regiones; pero a diferencia de otros territorios, Micoahumado tuvo que esperar para poder recoger el fruto de la tierra, pues los primeros intentos por cosechar

semillas como el frijol o el maíz fracasaron, debido a la fuerte humedad y las constantes lloviznas relatadas por algunos de los primeros pobladores, por lo que la provisión de alimentos dependía de los grandes mercados a un tiempo de duración entre los seis y doce meses, además de lo que las montañas le ofrecía a sus primeros habitantes. Estos fueron suelos domesticados para que la producción alimentaria albergara una comunidad, porque antes de la colonización, el paisaje enmontado de la serranía de San Lucas, ofrecía una mayor diversidad de árboles, pero las plantas nativas no eran conocidas para los recién llegados, por tal razón no se conoce de apropiación alimentaria correspondiente a esa época más que en la presencia de animales de monte, tal como el mico ahumado, el saíno, el venado, el ñeque, el paujíl, los perezosos, la guartinaja etc.

Los inventarios de fauna y flora en nuestro país son recientes, y no en todos los territorios se tiene la posibilidad de levantar estas colecciones que dependen de un conocimiento especializado, y por supuesto de una circulación libre, que no es el caso de Micoahumado, que casi desde su nacimiento, se ha visto restringida en su movilidad por la presencia de los grupos armados. Cada región tiene como autoridad territorial las denominadas Corporaciones Autónomas Regionales -CAR-, que para el caso del departamento de Bolívar corresponde a la Corporación Autónoma Regional del Sur de Bolívar – CSB-, y son quienes deben tener encargo directo en los inventarios de fauna y flora, y tener claridad de la protección de los recursos ambientales, así como la organización y limitación de frontera ganadera y agrícola.

De Gamarra a Morales era en Chalupa, de Moralito para acá en bestia o a pie, porque eso por ahí no había carretera ni nada por ahí. ¡No, no había una carretera! De Moralito hasta acá se tiraba doce horas, catorce horas a pie y con bestia. Cuenta mi mamá que era un camino cuando llegamos, trochas Mi mama cuenta que nos trajeron en burro desde Morales, cuando ya no podíamos andar nos montábamos en unos burritos, como mi papá ya vivía por aquí él fue a buscarnos a Morales. [Rosa; 2019]<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Las entrevistas correspondientes al año 2019 fueron realizadas por Marlon Osorio en un proceso investigativo alrededor de la memoria en Micoahumado, que estaba construyendo en ese año, y que por efectos de esta investigación, facilitó el material recopilado.



Si entrar a Micoahumado en estos momentos genera un tipo de complejidades propias en torno a las vías de acceso, hace sesenta años era mucho más complicado por efectos de los medios de transporte, que no eran el común denominador entre sus habitantes, sino que predominaba los viajes a mula y las extensas caminatas. A esto se le añade también la precariedad del campo en aquella época, pues los campesinos no contaban con la tecnificación suficiente que les permitiera acelerar el proceso de expansión, sino que por el contrario predominaba el trabajo manual para avanzar<sup>10</sup> la tierra y construir los caminos de entrada y salida “En eso no había motosierra, en ese tiempo era a puro serrucho” [Amaranto; 2019] Esta precariedad en torno a las vías consolidó a Micoahumado como una isla dentro de aquella cadena montañosa de la serranía de San Lucas, lo cual, como lo mencionamos anteriormente determina las relaciones del territorio con las comunidades externas a este.

Al principio fue difícil, pues imagínese, no había carretera y en Morales no había donde hacer un mercado, y toda esa gente trabajando. Entonces, tocaba traer mercado por cantidades y de otro lugar. Incluso, el mico lo ahumaron en la propia casa de Sebastián Velandia porque ya le gente estaba por allá, y esa lejanía para venir hasta el caserío a buscar sal, no tenían sal. Bueno, eso lo arreglaban, le hacían unas camas y por debajo le metían leña y así lo ahumaban. [Alba; 2019]



Figura 4 La llegada de Mercancías por el río Magdalena.

---

<sup>10</sup> Así le dicen los pobladores al proceso de desmonte para la formación de las fincas como modo de producción y explotación de la tierra en la lógica del campesinado, tal como lo expresa el relato puesto en la página anterior.

[Fotografía tomada por Mateo Echavarría; 2021]

Los viajes en la conquista de nuevos territorios, hicieron necesaria la mudanza de la cocina, cocinas viajeras que iban dejando huellas por los lugares que transitaban, las cuales estamos recorriendo en este trabajo en las recetas y relatos de los pobladores/as, reconociendo las tradiciones de las mujeres cocineras, que instalaron sus cocinas y llevaron a cabo sus recetas en medio de las múltiples limitaciones, en un encuentro cultural que no logró un proceso de refinamiento en las recetas, sino que por el contrario, con el transcurso de los años se fueron desvaneciendo. En un principio las distancias y las posibilidades de abastecerse, fueron variables que tuvieron presente los/as colonizadores/as para hacer el cálculo en el orden de la disposición de los alimentos, en cuanto a las cantidades de los ingredientes y las técnicas que usaban, planteando una respuesta metódica a la emergencia de su alimentación, en el que la supervivencia del grupo prevaleció frente a las otras especies de la serranía, como el mico, prolongando la vida social y comunitaria dentro de un margen cultural otorgado por la cocina, donde la sal era la especie predilecta para sazonar las comidas, mas allá de su posibilidad para conservar las carnes en periodos de tiempo prolongados, donde además se requieren cantidades elevadas y en aquel momento no se tenía aquella posibilidad de una provisión constante, como la hay hoy gracias a la figura de la tienda en la cabecera corregimental; pero en las veredas y caseríos más adentro hacia la serranía, persiste aún la mentalidad de compra de alimentos para largos periodos de tiempo como nos lo narra una de las mujeres que se encuentra ubicada en Arenal, en la vereda Mina Proyecto, a dos horas de la cabecera de Micoahumado, la cual realiza mercado a través de las arrobas para tiempos entre cuatro y seis meses, con productos de la canasta familiar básicos como arroz, panela, aceite, y por supuesto la sal. Sin embargo, esta última la usa como condimento y no como un método para la conservación de los alimentos.

Con la disposición de la sal para sazonar, aparece lo ahumado como técnica de cocción y conservación de la carne, trascendiendo el espacio de las cocinas del territorio para instaurarse junto con el mico dentro de una narrativa anclada al tiempo, que se recuerda de manera anecdótica, pues no se reconoce la posibilidad que la técnica ofrece a la cocina y a su comunidad, a pesar de permitir la conservación necesaria de los alimentos, que adaptaría las cocinas micoahumaenses para responder a la falta de luz constante que se presenta en el

territorio. Alba, una de las primeras pobladoras del Corregimiento nos relata como el mico ahumado se ancló a su nombramiento.

Entonces por eso, eso allá quedó Micoahumado. Pero eso era allá, porque en la propia plaza<sup>11</sup>, ya se le había puesto hasta un nombre, y que San Pedro. Pero todo el mundo y que Micoahumado, Micoahumado. Dijeron, vamos a poner una multa pal que diga Micoahumado y ninguno fue capaz de pagar la multa y quedó Micoahumado. [Entrevista; 2019]

Desde aquel relato, comienza a evidenciarse la relación de dos mundos, por un lado, el institucional mediado por la figura de la iglesia que postuló el nombre San Pedro, pero por otro lado, las prácticas culturales que se escapan de las normatividades impuestas y buscan constituir una identidad desde las memorias de sus habitantes. En esta medida lo que ocurrió con el nombramiento del Corregimiento, es lo que ocurre en muchas ocasiones con la historia como práctica, pues se escapa de los oficialismos impuestos de la institucionalidad, para comenzar a asentarse dentro de los relatos de los hombres y mujeres que habitan el territorio, instaurándose en una memoria viva, oral, y colectiva.

El ocultamiento del nombre nos remite a analizar los tabúes en torno a las tradiciones alimenticias en el que a través de las recetas podemos hallar las clasificaciones y estratificaciones de los alimentos entre lo que es bueno para comer y lo que no lo es, entre lo que es prestigioso y lo que no, basado por supuesto en unas construcciones simbólicas culturales. Es así entonces, como la historia de las recetas, es la historia de cómo el ser humano ha resuelto el hambre. En el caso del Mico, comerlo en la región se normaliza por aquel momento álgido en el que la supervivencia era el drama a resolver, rompiendo con todos los prejuicios en torno a la comida, en donde el instinto primitivo del ser humano prioriza la elección por su propia especie, aunque ello signifique la violencia sobre otras especies próximas, en este caso particular el mico; se trata entonces de una opción que ordena el mundo de una manera determinada, encaminada a servir de sacrificio en la instalación del mito fundacional, para hacerse al proceso de humanización que regula la vida social, lo que después habrá de constituirse como tabú en reserva a la protección

---

<sup>11</sup> Esta expresión se usa para nombrar la zona central del corregimiento, pues ahí estaban instaladas las plazas de madera.

de aquel que fuera sacrificado, por tal razón mencionar abiertamente la ingesta de mico no resulta pertinente, ni reconocible por quien habiendo pasado los tiempos fundacionales hoy establece una distancia en la que de manera conflictiva reconoce el hecho, si bien lo asume como la instalación de la memoria colectiva.

**Catalina:** contame, tu estas por acá desde las épocas del mico. **Amaranto:** Sí. **Catalina:** Entonces ¿Sí comiste mico? **Amaranto:** Sí, marimonda. **Catalina:** ¿A qué sabía? **Amaranto:** Eso es sabroso. Solo que en esta época ya uno como que comerse el mico no. Cuando eso era normal. Yo a veces cazaba tres y los traía para hacerlos acá en la casa, los arreglaba y me los comía, pero ahorita ya no. **Catalina:** ¿Entonces no volverías a comer mico? **Amaranto:** No, yo, ya no. [Entrevista; 2021]

Si bien el mico hoy ya no se ve como parte de la ingesta posible en el Corregimiento, queda preguntarse por la continuidad de la práctica del ahumado como técnica de elaboración de los alimentos, que también parece haber cumplido un cometido circunscrito al tiempo fundacional, y que por efectos del ocultamiento del mico, la técnica también trae consigo un rasgo revelador de una acción confinada al tiempo primigenio, pero no entra a la cotidianidad de las preparaciones culinarias domésticas, lo ahumado constituye una manera de haber sido, hace parte del pasado. Sin embargo cabe señalar que las/os pobladores de Micoahumado, reconocen la exquisitez en los sabores que otorga a las carnes, pero atribuyen su ausencia a una falta de acondicionamiento de las cocinas para desarrollar esta técnica, cocinas que han mudado del fogón a la estufa, dejando atrás la pluralidad de recetas que tuvieron lugar en los muchos fogones que alimentaron a todos los/as pobladores. Es de señalar que la adecuación del espacio puede llegar a ser un argumento interesante para observar en la aplicación de la técnica, sin embargo no da respuesta a todo el evento, pues muchas técnicas maduran o se refinan por su práctica, y esto las aligera y aliviana, o les da una mayor intervención en la vida social, con lo cual desaparecer la técnica es una opción asumida por la población, es parte de lo que aplica en el algoritmo como variable, una respuesta a lo que se plantea como forma social adecuada a la identidad, en este caso el espacio es una variable, pero también la constituye el tiempo, pues ahumar requiere espacios de tiempo amplios para lograr el resultado previsto para la transformación, y a decir de las mujeres con quienes tuvimos relación en Micoahumado, “en el corregimiento no hay nada

que hacer”, pero cuando se ingresa en la cocina, no se quiere ocupar el tiempo en este espacio, por el contrario, la idea es liberarse de él lo antes posible. Con lo cual, el tiempo es un razonamiento que tiene sentido en la elección de técnicas que comprometen menos la ocupación del cuerpo de cocineras/os, porque se busca un tiempo disponible para otras cosas, aunque el planteamiento permanente en la vida social sea “aquí no hay nada que hacer”.

Bajo este razonamiento entra en escena el frito, acompañado del sartén, uno de los dispositivos más usados en la cocina, que remontan su aparición en América Latina como una muestra de colonización llevada a cabo por los europeos, pues los primeros encuentros culinarios entre ambos mundos se dió en medio de la suma de ingredientes y técnicas, las cuales, unas buscaban prevalecer más que las otras, de tal manera que técnicas como el asado, el hervido y el ahumado, comienzan a tener un protagonismo secundario, pues el frito, se instaló rápidamente en cociones culinarias que con anterioridad no eran necesarias. Hablar de fritura es trasladarnos a los procesos de colonización del paladar, entendiendo este como la imposición desde lo que se come por agentes externos. En un inicio lo fueron los europeos con el encuentro culinario, pero que en tiempos más recientes el mercado se convierte en el agente regulador de lo que hoy llega a nuestras mesas, y en esa lógica, los fritos, con el despliegue de las cadenas industriales alimentarias empieza a prevalecer como una técnica de cocción útil para preparar los alimentos a temperaturas altas de forma rápida y práctica sin mayores elaboraciones en el proceso culinario.

Es importante decir, que lo que buscamos con esto, no es estigmatizar la fritura, sino plantear que cuando ella se convierte de forma hegemónica en la técnica de cocción de un territorio, otorgando una uniformidad en los sabores y moldeando las construcciones de los paladares en un reducido mundo de preparaciones, irrumpe con los relatos, sensaciones y sabores que en las distintas formas del amplio mundo de las recetas culinarias se construyen, pues estas se convierten como en el caso de Micoahumado en recetas culinarias desarticuladas del territorio que no da cuenta de las múltiples posibilidades y variables que la comida puede ofrecer, en el ámbito nutritivo, pero también en la construcción de identidad territorial. Por tal motivo, en el registro actual de lo que comen en Micoahumado, la carne ahumada no aparece, pero sí la carne frita junto con las tajadas, patacones, papas y huevos, alimentos que son pasados por el aceite a altas temperaturas y que constituyen con el arroz la respuesta más rápida y ágil para resolver la

alimentación de las familias en su día a día. La opción por lo frito se presenta, en consecuencia, como una forma útil para deshacerse por una parte, del tiempo en la cocina, y por la otra, de aquellos sabores que evocan en la memoria los dolores del desarraigo que de acuerdo a lo que hemos analizado, no han logrado reconocer y tramitar, pues la asfixia de la guerra y el aislamiento en el que vive la comunidad, han marcado reiteradamente situaciones de violencia que ponen a las familias en un estado de zozobra, que no ha permitido el asentamiento y refinamiento de las construcciones culturales desde las recetas.

Esta disposición y preferencia de los fritos en las comidas, han instalado un nuevo relato ajeno y extraño al territorio en sus sabores, poblado por productos del mercado en circuitos que se caracterizan por su inmediatez, la misma que define los tiempos de la comensalía, donde las ingestas se realizan rápidamente reduciendo el espacio de tiempo de encuentro y diálogo con el otro. A propósito de la prisa en la comida y de los nuevos relatos que se tejen en ella, es importante decir que, su razón de ser se debe quizás, como lo referencia Pollan (2017) “a que no resista una degustación. Cuanto más te concentras en su sabor, más te das cuenta de que no sabe a nada conocido.” (Pollan, 2017, Pág. 142) Esto explica de algún modo, los olvidos programados desde la cocina, como una apuesta intencionada culturalmente y que se materializa en el desvanecimiento de los relatos contenidos en los sabores y relacionamientos de la receta.

### **4.3 DISECCIONANDO LA RECETA: BUSCANDO EL ALGORITMO**

Hasta aquí, hemos ido tejiendo una construcción narrativa que nos da cuenta de la manera en que llegaron los primeros pobladores/as, las dificultades y limitaciones en términos generales, señalando algunas variables que marcaron los razonamientos culinarios, en los que el deseo y la necesidad por la carne<sup>12</sup> fueron unas de las preocupaciones a resolver. A propósito de esto y para tener una mejor comprensión, vamos a plantear algunas recetas entre ese período de colonización hasta la actualidad, para analizarlas y develar el algoritmo que opera en ellas, a la vez que

---

<sup>12</sup> La cacería ha sido una técnica importante para la consecución de la carne, sobre todo en los pueblos que viven en medio de la escasez. (Marvin Harris, 1999, Pág.18). Este punto lo desarrollaremos mejor en la siguiente receta.

develamos el mundo social y el devenir histórico de Micoahumado en ese trayecto de lo ahumado a lo frito.

Desayunábamos era con huevito revuelto con ese huevo de gato [tomate de monte] y cebolla de rama. Le decíamos huevo de gato, porque son muy pequeñitos y ácidos, pero eran muy sabrosos, y con arepita. Hacíamos arepita de maíz, porque siempre teníamos un pilón, y pilábamos el maíz y lo cocinábamos. Y al otro día a moler se dijo. En el desayuno tomábamos eso y el chocolate, porque cuando eso allá existía el chocolate y el café y la gente sembraba poquito, entonces cogíamos el chocolate ese y lo poníamos en el sartén ese, a que se calorea, y entonces dele que dele hasta que bregábamos a soltarle la cáscara, y luego molíamos el cacao ese, y hacíamos unas bolitas, a esas bolitas le habíamos echado un poquitico de canela y hacíamos el chocolate. Ahí quedaban las bolitas y las poníamos en una hoja de bijao a que ella se enfriara. Cuando ellas se infriaban quedaban tiesesitas, y las guardábamos, y con eso hacíamos el chocolate. Entonces el desayuno era huevo revueltos con el tomate de huevo gato y cebollita de rama para el desayuno, y la arepita, claro que la arepita no nos podía faltar. [Entrevista a Elena; 2022]

Esta primera receta, descrita por una de las mujeres que participaron del proceso de colonización, nos permite dimensionar el arraigo antioqueño en la comida, representado en los ingredientes, en la elaboración y los dispositivos de cocina en el que se destaca el molino y los pilones, que de acuerdo a las voces escuchadas en las conversaciones con los pobladores más antiguos, eran muy comunes en las casas, siendo hechos por las manos de los aserradores que tenían conocimientos y habilidades en el oficio de la carpintería. A diferencia del pilón, el molino fue trasladado en medio de los movimientos migratorios, y este no es un dato menor, pues la decisión de cargar el molino en medio de los transbordos y las largas caminatas, no corresponde a una decisión arbitraria, al contrario, tanto el pilón como el molino para las cocinas, fueron de los dispositivos técnicos más importantes, en la medida que, estas herramientas les significó conservar aspectos importantes de sus tradiciones alimentarias en estos nuevos territorios, en las que la “arepa no podía faltar” tal como lo reseña el relato al final.

Con el pilón se le quitaba el afrecho al grano de maíz, para después de un proceso de cocción, darle paso a la molienda. Sin embargo, este no es el único procedimiento que existe en las elaboraciones con el maíz, pues la variedad de usos que ofrece lo hace parte de otro tipo de elaboraciones, que aprovechan la versatilidad de este alimento que ha sido base culinaria de países de Centroamérica como México, el cual realiza en el maíz un proceso de nixtamalización en el que se pone a hervir el agua, se le agrega cal orgánica, añadiendo luego el maíz que por efectos químicos genera una mayor biodisponibilidad de la niacina (vitamina B3), que evita la pelagra, además de ganar solvencia en otros nutrientes. La riqueza de la planta del maíz ofrece por tal razón, una posibilidad amplia en la cocina y en el mundo, lo cual explica el valor que la agroindustria le ha dado a esta gramínea, realizando sobre ella una serie de procesos para la fabricación de diversos productos que trascienden la propia condición alimentaria, dando paso a la elaboración, incluso en años más recientes, de combustible alternativo a la gasolina. (Ficha técnica del maíz, 2020), situación que ha sido problemática en la medida que la dependencia del maíz para el circuito económico y el consumo en los diversos productos, ha obligado un sistema de grandes extensiones de monocultivos a base de semillas transgénicas para soportar la demanda requerida de este grano.

Los usos y transformaciones del maíz en el mundo culinario hacen parte de una tradición que por años ha ido hallando nuevas formas que enriquecen las recetas culinarias, y que representa por tal motivo, un relacionamiento significativo con la comida y la cocina desde la que se agencian y recrean los métodos de elaboración y transformación alimentaria, en una amplia diversidad que nos propone la comida y la cocina para alimentar los cuerpos y la cultura. En ese orden de ideas, la preparación de las arepas relatadas por algunas de las mujeres que vivieron durante el tiempo de la colonización territorial, nos referencia una tradición antioqueña con dispositivos como el pilón y el molino, siendo este último procedente de la manufactura antioqueña, donde Corona es la gran industria nacional desde la que se ha gestado procesos de refinamiento en las transformaciones culinarias. En este ámbito del mercado, emerge la comida como un dinamizador de la industria en Colombia, generando un desarrollo económico para el país, con las innovaciones técnicas y tecnológicas que se construye alrededor de la comida, en la que los artefactos culturales como los molinos de piedra han sido desplazados por el nivel de



sofisticación y tecnificación de las nuevas herramientas de cocina, como el molino de manigueta o procesadores eléctricos.



Figura 5 El molino como expresión de la memoria

[Fotografía tomada por Ana María Buitrago; 2021]

Con el molino en la cocina, se abre la posibilidad de igual modo para el chocolate, una bebida que acompañó muy bien esas arepas y otras comidas en los tiempos de colonización. Ahora bien, el chocolate de esos años tal como se percibe en el relato, implicaba, así como con las arepas de maíz, un recorrido del suelo a la cocina, en el que los cultivadores y cocineras participaban de todo el proceso en la transformación de los alimentos, pues la realización de la receta en la cocina se hacía en relación con el trabajo tecnológico que se desarrollaba sobre la semilla, desde su siembra hasta la cosecha, en el que el secado del grano como tecnología del cultivo, permite almacenar y conservar los alimentos durante un mayor tiempo al que puede hacerse con la semilla reciente o hidratada de forma regular. De este modo, la siembra de la semilla, la cosecha y el secado, son tecnologías desarrolladas históricamente por la humanidad en la visión de combatir el hambre, garantizando la provisión de alimentos a futuro.

A partir de estas tecnologías del cultivo que hacen parte inicial de la receta, se construye la fórmula para transformar y elaborar las semillas en alimento. Es por eso que la receta no

empieza en la cocina, allí se agencian unas acciones y circuitos concretos con los ingredientes, pero su campo es más amplio, y tiene asiento en todo el tejido que se desarrolla en los ingredientes de principio a fin. La transformación del cacao en la cocina, parte del proceso que trae consigo el grano y las características de este, en el que durante su desarrollo y producción, pasa por un período de fermentación y secado, que requiere posteriormente descascararlo, pero contrario al maíz, el cacao no pasa por el pilón, sino que hay un conocimiento heredado en el que la instrucción es clara: seleccionarlo y tostarlo, acción que permite no sólo desenvainar el grano de cacao, sino que activa y desarrolla a través del fuego el sabor y aroma de esta bebida ancestral, considerado por los Mayas y Aztecas como un alimento de los dioses por su alto contenido nutricional y su exquisito sabor (Ficha Técnica del Cacao, 2019). Además, en todo ese trayecto del suelo a la cocina en las etapas de fermentación, secado y tostado, los microorganismos contaminantes son destruidos, por lo que, al momento de descascarillar el grano, para molerlo y finalmente formar las bolitas de chocolate, los contaminantes han sido eliminados, y se procede al almacenamiento del chocolate en las hojas de bijao en este caso.

Cada una de estas técnicas que hemos descrito a groso modo y que son parte de un largo proceso histórico en esa lucha por la sobrevivencia, se han construido y desarrollado para responder a la necesidad de conservar los alimentos frente a competidores animales como los microorganismos o bacterias que infectan la comida, por lo que la acción culinaria no es solamente una serie de técnicas para dar sabor, sino que es un desarrollo científico en el que se combaten los microorganismos y sustancias tóxicas para el ser humano. La conservación, la eliminación de los elementos tóxicos/contaminantes, la búsqueda energética/nutricional y de un buen sabor, son variables que empiezan a conformar el algoritmo culinario de las recetas.

Además de eso, los ingredientes que corresponden al desayuno cotidiano en el periodo de la colonización maderera, ponen en escena las construcciones identitarias antioqueñas de quiénes llegaron, con sus costumbres alimentarias reflejadas en las arepas y también en la mazamorra, que fue un acompañante de los platos, poniendo el maíz como uno de los alimentos principales de la comida, y por tanto un ordenador de la vida social, en el que el pilar y moler eran acciones permanentes. “[Para moler] era en una batea grande que había de madera, no había

poncheras ni nada, y eso era pura cosas de madera, y bueno acabó de moler y póngase a pilar maíz pal otro día, pa' las arepas y la mazamorra.” [Entrevista a Gabriela; 2022]

Por otro lado, queremos señalar un aspecto que iremos entrelazando poco a poco, el cual tiene que ver con la ruptura de esta relación algorítmica<sup>13</sup> que hemos descrito del suelo a la cocina en la ejecución de la receta, debido a la irrupción y la hegemonía cada vez mayor del mercado en la vida cotidiana como se evidencio en el taller de “un día en la vida de” en el que nuestros tutorados/as, señalaron que la procedencia de la gran mayoría de los alimentos que consumen, viene de la tienda, incluyendo al chocolate con marcas como chocolisto que hacen referencia a la relación comercial del territorio con compañías como Corona y Nutresa que dispone sus productos para el consumo familiar a través de la red comercial constituidos por las tiendas.

A pesar de que Micoahumado es actualmente un territorio productor de cacao, dejó en el olvido las prácticas que ellos mismos agenciaban para las transformaciones necesarias para convertirlo en una bebida cotidiana. Este olvido programado comienza a evidenciar una desarticulación en términos de las recetas culinarias del territorio, pues las narrativas construidas dan paso al recuerdo, como un asunto anecdótico, efímero, pero que se va desvaneciendo en la acción cotidiana y por tanto de su memoria histórica.

#### **4.3.1 MEMORIAS DEL GUSTO**

Al comenzar este capítulo de memorias y recetas, advertimos la relevancia y la escasez de la carne en el proceso de colonización en Micoahumado, muy distinto a lo que ocurre hoy, donde el valor de la carne en la dieta del territorio sigue siendo relevante, solo que esta vez hay una producción cárnica local que garantiza su consumo semanal, en el que se sacrifican los animales (con cortes que no son especializados) hacia las afueras del corregimiento en el sector

---

<sup>13</sup> Otra de las variables que hallamos en estos relatos, es la temporalidad en la preparación de las recetas, que muy distinto a la inmediatez que domina hoy en las cocinas como resultado de las lógicas del mercado agroindustrial, estas primeras recetas eran de un día para otro. Sin embargo, este aspecto lo desarrollaremos más adelante, con las siguientes recetas.

denominado el matadero. En el relato de los matarifes<sup>14</sup>, rescatamos las formas de preparación y consumo entorno a la carne, en la que la técnica de lo ahumado apareció como un grato y exquisito recuerdo en la memoria de los matarifes, asociado sobre todo a los animales de monte que nutrieron por mucho tiempo los años de colonización, puesto que la producción de carne tardó para desarrollarse y consolidarse en la vida social y económica del Corregimiento, contrario a lo que sucedió con la agricultura que tuvo un despliegue y asentamiento mucho más temprano.

Las razones para ello son varias, sin embargo, destacamos entre ellas, las implicaciones económicas y nutricionales que existen en dicho proceso productivo. Si bien la carne es muy apetecida por su sabor y su composición nutricional, no obstante el costo en la producción es elevado, partiendo en el caso del ganado, de la destinación de una zona amplia de campos para pastizales, y en consecuencia, reduciendo la producción agrícola en los usos del suelo en una situación poco favorable, debido a que la producción cárnica requiere una temporalidad mayor a diferencia de la agricultura que tiene un efecto multiplicador en menor tiempo. Algo similar ocurre con el cerdo en su crianza, que por su condición omnívora resulta en un competidor en la demanda alimentaria con relación a los seres humanos, de tal modo que, la cría de cerdos y la ganadería no es recomendable en un territorio sin tener una garantía de la producción alimentaria que articulada con la actividad pecuaria, genera una fuente diversa de alimentos con la posibilidad de construir y afianzar una base económica desde la producción local de un territorio.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> El término matarife es usado en la región para designar a aquella persona que se encarga de sacrificar el animal para el consumo humano. Esta conversación se realizó con ellos durante el primer recorrido en Micoahumado que hizo nuestra maestra Clara Grisales en compañía de Marlon Osorio en el mes de julio del 2021 para preparar el viaje con el grupo de práctica.

<sup>15</sup> Según el Esquema de Ordenamiento Territorial (2001-2011) “Del total de tierras aptas, son dedicadas al cultivo de pastos 21.962 hectáreas que representan el 30,17%” (Pág. 18). Esta información es complementada en el Plan de Desarrollo Municipal (2020-2023) con estudios más recientes “Según FEDEGAN, el registro de vacunación del municipio consta de 1.265 ganaderos, divididos en 953 predios con producción ganadera, con una población bovina de 87.449 y bufalina de 495. Según el censo nacional agropecuario 2014 de DANE solo 3.9% cuenta con asistencia técnica y aplica buenas prácticas pecuarias.” (Pág. 34)



Figura 6 Sacrificio de la res en el matadero

[Fotografía tomada por Clara Grisales;2021]

El valor simbólico e histórico de la carne para Micoahumado y al mundo, nos hizo plantear en nuestro recorrido territorial, un laboratorio de cocina -lomo al trapo- en una de las fincas de la vereda el Progreso Alto, donde a través de la carne logramos tejer un diálogo con la familia y demás personas que se encontraban en la finca, percibiendo las dinámicas territoriales y los imaginarios sociales elaborados desde la carne como un alimento significativo en los relatos y comensalías. Durante el laboratorio percibimos aquella distinción social en la cocina producida por la carne, donde en un primer inicio el rechazo hacia la carne del mico emerge, a pesar de que en sus relatos y recuerdos era muy sabrosa. Igualmente, percatamos la atracción de los hombres sobre la carne que terminaron acercándose a la cocina, para ver y conocer más de cerca el procedimiento del lomo al trapo, reflejando con ello la fascinación por las elaboraciones de la carne en el asado, muy distinto a lo que acontece con las otras preparaciones en las cocinas que no les resulta atractiva como las sopas o los guisos. Es una cuestión de género, en la que los asados de carne por su condición pública en los escenarios sociales en los que se desarrolla, representan una condición de prestigio en la comida, lo cual explica el protagonismo y la presencia del hombre en estas preparaciones, en las que las voces de ellos resurgen en el espacio culinario, pero de forma transitoria, pues la cocina doméstica sigue siendo desvalorizada y puesta en la trasescena junto con la mujer como cocinera.



Figura 7 Realización lomo al trapo en la finca la Secreta vereda el Progreso

[Fotografía tomada por Mateo Echavarría; 2021]

La trasescena de la cocina y el olvido de las cocineras que agencian la acción que allí tienen lugar, es parte de las resignificaciones que en la acción educativa desde la comida hemos planteado, para restituir la dignidad a la comida, a las cocineras/os, cosecheros/as y al territorio en el que viven las comunidades, estableciendo preguntas sobre lo que comemos y el por qué lo comemos, los lugares de procedencia de los alimentos y las formas en que los preparamos. Por consiguiente, el lomo al trapo es una de las posibilidades en la acción educativa para interpelar las relaciones que el ser humano y los territorios han construido alrededor de la carne, que en la perspectiva global y en la racionalidad agroindustrial ha cobrado un crecimiento exponencial en la producción, como parte del circuito económico de la agroindustria que ha entendido muy bien la preferencia y deseo de los seres humanos por la carne, que tras cada bocado en las cadenas alimentarias de las comidas rápidas y en las preparaciones caseras de los embutidos y las piezas de carne (siendo la fritura una de las técnicas a las que más se recurre) generan una demanda cada vez mayor, con altos costos para el planeta y la vida social y alimentaria en los territorios, pues producir tanta carne para una densidad poblacional gigantesca y en aumento, ha llevado a la agroindustria modificar los ciclos biológicos de los animales, que naturalmente pasteaban y comían una diversidad de hierbas durante un tiempo prolongado, pero que ante la demanda constante de carne creada por el propio mercado, tuvo que buscar un método más rápido para su producción, acudiendo a la alimentación del ganado y de los cerdos con cereales, principalmente

el maíz<sup>16</sup>, confinando los animales en pequeños lugares para poder acelerar dicha producción en el menor tiempo posible.

Referente a ello, Pollan señala que “Toda carne es maíz” (2017, Pág. 152) criticando el circuito agroindustrial estructurado sobre la revolución verde que conecta en una simbiosis la producción cárnica con la producción de monocultivos, como un sistema de producción alimentaria para responder a las demandas que el mercado agroindustrial ha creado bajo la forma de las comidas rápidas, en un trayecto que por la sobreexplotación y arado del suelo, con el continuo uso de agroquímicos ha ido destruyendo los microorganismos que le dan vida y fertilidad a la tierra, contaminando las fuentes de agua subterráneas y superficiales, además de los impactos de los químicos de las semillas en el organismo humano. En resumidas cuentas, las ansias de carne en las formas de vida contemporáneas, están destruyendo lentamente nuestros cuerpos y el ecosistema del que dependemos para vivir, como por ejemplo, los humedales que observamos en el valle del Magdalena Medio, los cuales están siendo afectados por la ganadería extensiva en la lógica agroindustrial de producción de leche y carne, pero también con los monocultivos de palma que interrumpe los ciclos biológico en la región, en la medida que desvía grandes corrientes acuíferas, irrumpiendo en las zonas de inundación para el cultivo con murallas hechas, que fragmentan el fluido del agua de los humedales, a tal punto de secalos para convertirlos en zonas de pastizales y de cultivo.

La lucha por combatir esta problemática social, ha sido una de las causas principales en las cuales el asentamiento del conflicto armado y la persecución a líderes y lideresas sociales ha llevado al despojo y asesinatos de las voces de quienes defienden el territorio, el cual se convierte así en objeto de disputa del poder, donde los grupos armados han encontrado la fuerza para su despliegue del terror que desarraiga a pescadores, campesinos y sus procesos organizativos, para dar respuesta a las demandas productivas del capital en el marco de la

---

<sup>16</sup> Al respecto y a modo de crítica, el antropólogo Marvin Harris explica que “cuando el cereal se convierte en carne hacen falta nueve calorías adicionales para obtener una caloría para consumo humano o, en términos de proteínas, hacen falta cuatro gramos de proteínas en el cereal para producir un gramo de proteína cárnica.” (Marvin Harris, 1999, pág. 21). Esto implica que se tiene que hacer una destinación mayor de cereales en la producción cárnica, que bien podría destinarse directamente en las recetas culinarias de los pueblos para su alimentación, teniendo en cuenta las fuertes hambrunas en las que viven muchas poblaciones, no por falta de alimentos sino de voluntad política como lo argumenta Martín Caparrós (2014).

globalización. Esta problemática es narrada por los líderes y lideresas sociales del Magdalena Medio de la mano de la Mesa de Interlocución del Sur de Bolívar, Centro y Sur del Cesar (CISBCSC)<sup>17</sup> de la siguiente manera:

Hoy en día podemos mirar en las ciénegas y los playones cómo están totalmente secos por las murallas que han venido haciendo estos terratenientes en compañía de los paramilitares [...] Todas estas afectaciones que están aquí afectan a todo el país, igualmente se encuentran todo el complejo cenagoso, del corregimiento puerto oculto despojados de sus especies y sus especies nativas que hoy son reemplazadas por búfalos, los grandes cultivos de arroz y de palma, y es la forma como ellos han venido desplazando a las comunidades (Congreso de los pueblos, 2021)



Figura 8 Humedales en el municipio de Morales. Camino a Micoahumado.

[Fotografía tomada por Estefanía Gómez; 2021]

---

<sup>17</sup> El día 22 de febrero de este año fueron asesinados los líderes sociales de esta organización, Teófilo Acuña y Jorge Tafur en el corregimiento de Puerto Oculto (San Martín, del Cesar), debido al proceso de recuperación de tierras y de humedales que estaban haciendo en este territorio. Ver Verdad Abierta. (2022, Febrero 27). El lío de tierras detrás del asesinato de Teófilo Acuña y Jorge Tafur | VerdadAbierta.com. Verdad Abierta. Retrieved Marzo 6, 2022, from <https://verdadabierta.com/el-lío-de-tierras-detras-del-asesinato-de-teofilo-acuna-y-jorge-tafur/>



Este tipo de prácticas desencadenadas del ambicioso sistema agroindustrial, es el que ha puesto en riesgo la vida humana y del planeta a largo plazo, pues a su paso, van destruyendo la composición orgánica del suelo y las formas de vida articuladas a él, que constituyen los diversos ecosistemas en los que vive la humanidad, fenómeno que a simple vista no se reconoce, por lo menos en términos productivos, puesto que los fertilizantes químicos encubren a modo de espejismo la muerte sistemática de los microorganismos que le dan vida al suelo. “Hoy se necesita más nitrógeno para obtener una fanega de grano del que se necesitaba en 1960.” (Tickell & Tickell, 2022) Este modo de producción en el marco de la revolución verde, implica por lo que hemos dicho, violencias sociales y ecosistémicas, que rompen con las estructuras culturales comunitarias y que en términos globales ha ido convirtiendo en desierto al planeta tierra. De allí, nuestra insistencia en pensar la comida como una acción política, porque ella no está exenta, sino que hace parte de todo este sistema diseñado y controlado por la racionalidad agroindustrial, pero que tiene su fundamento en los niveles y formas de consumo humano.

De allí que los costos de la carne trasciendan la dimensión monetaria, abarcando una multidimensionalidad en la que los aspectos sociales, culturales, políticos y ecológicos, quedan atrapados en un círculo vicioso, generado por la ambición agroindustrial, que necesitamos repensar con urgencia para proponer alternativas en nuestras formas de consumo, conservando las prácticas tradicionales de pastoreo en los límites precisos, de tal manera que no desborde en la ganadería extensiva. Pero comer carne no siempre fue así, ni fue tan accesible y perjudicial como lo es hoy, en donde se come más por un placer desbordado que por necesidad. Veamos entonces, el trayecto de la carne en el relato de Micoahumado, que a falta de una oferta como la que nos rodea en el presente, tuvieron que recurrir a una vieja tradición para satisfacer el deseo y la necesidad de consumir carne: la cacería. Este relato se distingue, por un lado, por el olor a carne ahumada, por su sabor y textura, aquella que recordaban los matarifes, pero también, las personas más antiguas que no dejan de expresar la exquisita sensación de la carne ahumada. Y por el otro, se distingue por los dolores y sufrimientos que vivieron hombres, mujeres y niños/as en ese proceso de colonización y construcción de Micoahumado.

Para el almuerzo nos comíamos un pedazo bien sea de ñeque, gurre, o de lo que tuviéramos. Lo guisamos con yuca y arrozito. El gurre lo cazaban, iban y lo sacaban con

un perro por allá de las cuevas. Iban y le tapaban la entrada a la cueva y le echaban helecho con humo para que saliera, y apenas le prendía el humo, el gurre salía de allá, lo agarraban y lo mataban y lo llevaban para la casa, allá llegaban y lo agarraban y lo organizaban todo, lo abrían así todo y cuando ese tiempo nosotros lo que hacíamos era que lo adobábamos, porque en ese tiempo no había ni nevera ni nada, cuando eso no existía nada de eso. Entonces nosotros cogíamos, como ya estaba adobado con sal y todo, lo poníamos al humo, al humo lo íbamos poniendo ahí, para que se ahumara, porque nos gustaba era ahumado así, y el gurre sabe bueno es ahumado, y lo mismo lo que era la guatinaja, el conejo de monte que le dicen ñeque, también hacían así, ellos con unos chispunes iban y lo aguaitaban en la noche con una linterna y los mataban, y esa era prácticamente la carne que comíamos allá, porque Micoahumado siempre quedaba muy lejos de la carretera, y a pie siempre nos demorábamos hasta día y medio para bajar o más de día y medio. Y siempre pa' la comida, ya no nos tocaba más carne. La carne la comíamos una sola vez al día, por la tarde eran los frijolititos con yuca o con plátano y arrocito y no comíamos ya liga (Carne), ya nos tocaba era pasar de agache, porque nos tenía que durar la carne hasta que ellos pudieran ir a cazar otra vez. La yuca no faltaba, porque allá se cultivaba mucho la yuca. [Entrevista a Elena; 2022]

El relato plantea la manifestación de la cacería como una respuesta a la emergencia alimentaria, en la que la carne tal como lo explicamos, ocupaba un lugar significativo y vital en las ingestas de los/as pobladores. Se puede traducir que la ausencia de la carne, generaba una sensación de hambre y mala alimentación, y por consiguiente, el cálculo que realizaban para la distribución de la carne luego de la cacería, se hacía acorde a garantizar una porción diariamente en lo posible. En otras palabras, a pesar de que en uno o varios días se pudiera comer carne dos veces al día, esto no era una opción en el razonamiento de las familias, por lo menos no era una regularidad debido a la incertidumbre de una provisión constante de este alimento. En ese sentido, el orden alimenticio que configuraron en una especie de acuerdo social, le otorgó relevancia a la carne en la hora del almuerzo, considerándolo como el plato fuerte, en una jornada en la que es necesario suministrar una buena composición de nutrientes, que ayuda a compensar la energía perdida durante la jornada de la mañana, a la vez que nutría los cuerpos para el resto de la jornada por la tarde. Es así como la carne se convertía en el alimento de mayor

valor, de gran reconocimiento nutricional y también de poder adquisitivo, siguiendo además la tradición evolutiva de soporte energético para compensar la pérdida por efectos del trabajo.

Si bien la carne no implicaba un gasto económico, si tuvo un costo en su consecución, en el que el grupo de hombres que salían a cazar, lo hacían en las horas de la noche sacrificando las horas de sueño en una práctica que requería, además de un poco de suerte, un conocimiento que ha sido tradicional en las ruralidades de nuestro país y del mundo, a través del cual le seguían el rastro a los animales, esperándolos en los recorridos que hacen durante la noche, que es el tiempo en el que se mueven los animales de monte, para sacarlos de las cuevas con el ingenio que ha caracterizado a los/as pobladores rurales, fabricando humo sobre la boca de la cueva del animal para obligarlo a salir, el mismo humo que le daría la cocción y la conservación a la carne en la cocina. Este costo era recompensado en términos nutricionales, y por supuesto, en el placer que otorgaba a los paladares de las personas, que más allá de tener preferencia por un tipo particular de carne, lo fundamental era obtenerla. La cacería como práctica, se entendía de acuerdo a lo anterior, como una labor masculina que se articulaba a la acción culinaria de las cocineras, con un grado de preparación del animal en los cortes de la carne en la que el hombre como figura, reafirma su condición de proveedor de la casa, en el que era reconocido por conseguir el alimento más apetecido y valorado nutricionalmente, que era entregado posteriormente en esa relación cosechero/cocinera, y en este caso, cazador/cocinera a las mujeres para que terminaran de realizar la preparación de la carne.

La receta que se empleaba en la preparación de la carne y la performática de la cocina<sup>18</sup>, tenía su conexión con la preservación de este alimento, que al no contar con procesos de refrigeración y priorizando la sal para los procesos de cocción y no de conservación, la solución para evitar la descomposición de la carne fue lo ahumado. Lo ahumado al lado de la salazón y el fermentado, son técnicas que tienen, por su significado trascendental en la sobrevivencia humana en la historia de los alimentos, constancia y registros escritos (Armesto, 2004, Pág. 284) como expresión de esa valoración cultural, otorgada en esa lucha contra los microorganismos que empiezan actuar de forma inmediata en los alimentos, que en la cuestión de la carne se disputan

---

<sup>18</sup> Las fogones de cocinas en el territorio, se han caracterizado por tener una vara colgando sobre el orificio del fogón a una altura media, en la que colgaban la carne, para que durante las cocciones que hacían en el día se fueran ahumando constantemente.

las proteínas, grasas y minerales que la componen. Pero además de la protección del alimento, en la que el humo no sólo actúa sobre los agentes contaminantes en la carne, sino que aísla los bichos y moscas, impidiendo la incubación de otras bacterias que influyen en la descomposición de la carne, esta técnica provoca unos cambios en su olor, textura y sabor, que la vuelven singular en los paladares de las personas, produciendo esas sensaciones de gusto y exquisitez a la que se refieren los micoahumaenses cuando hablan de la carne ahumada, esa carne con “sabor a madera” como muchos la denominan.



Figura 9 Fogón de Leña

[Fotografía tomada por Mateo Chavarriaga; 2021]

### **4.3.3. OLLAS CON SABOR A MEMORIA**

Con la carne ahumada, había varias formas de continuar su preparación, entre ellas la fritura, pero no alcanza a tener mucha fuerza en las cocciones, debido quizás a la escasez del aceite en aquella época. En cambio, el guiso muestra una recurrencia llamativa en los relatos que escuchamos, que, según las cocineras, ablandaban la carne y le daban un muy buen sabor. Pero además, el guiso ofrecía también un proceso de esterilización debido a las altas temperaturas que terminaba de eliminar cualquier residuo de bacterias que quedaran en la carne. En ese proceso, la

olla se convierte en otro dispositivo de vital importancia, pues además de la esterilización y la reunión de los diferentes sabores de cada uno de los ingredientes, para crear un sabor exquisito a partir de dicha variedad, es un dispositivo que permite la preparación de comida en abundancia, es decir, para un grupo de personas grandes. Esas ollas, nos cuenta también un relato, en el que comprendemos mejor los niveles tecnológicos de la cocina y de la ruralidad de ese entonces, pues sin preguntarlo, una de las abuelas nos dice mientras nos hablaba de los guisados que hacía que “Eran ollas negras. Cuando eso no se brillaban las ollas, pero por dentro todo muy bonito los perolitos, pero por fuera todo ahumado, porque eso era pura leña, puro humo. Eso se lavaba las ollas era con arena y con jabón, cuando eso no había ni brillos.” [Entrevista a Gabriela; 2022]



Figura 10 Ollas con sabor a memoria

[Fotografía tomada por Mateo Echavariaga; 2021]

Esa voz trae nuevamente la precariedad tecnológica en el campo como una variable que marcó la vida social y territorial de Micoahumado en sus inicios. Esas dificultades al acceso tecnológico y a la provisión de alimentos, determinó que lo que se cocinaba en los fogones de aquel entonces, fueran producidos y/o cazados y transformados por las manos que poblaban el

territorio, de tal modo, que las pocas verduras que le ayudaban a dar sazón al guiso entre otras cocciones, eran sembradas por las manos de mujeres a través de las huertas caseras.

Nosotros manteníamos sembrado de eso. Uno mantenía sus matas de cebolla, sus matas de ají, sus matas de tomate, cilantro también, eso no era comprado. No se oía mucho de mercados así. Eso fue a los tiempos que la gente fue poniendo dizque mercado, pero en las casas todo el mundo tenía su huerta, eso era lo que pasaba. Inclusive se cosechaba hasta la pimienta. [Entrevista a Gabriela; 2022]<sup>19</sup>

El guiso era entonces, no sólo la reunión de los sabores de los ingredientes, sino también, la reunión de todo un circuito social, en el que la comunidad mantenía una autonomía en su producción alimentaria, pues el mercado no era una figura cercana a ellos, solamente para productos como el arroz, la sal y el aceite, aunque muchas veces cuando empieza a darse los criaderos de cerdos, algunas familias guardaban y utilizaban la manteca de este animal luego de su sacrificio, que era aprovechado también para conservar la carne, más específicamente cuando se hacían chicharrones los cuales se envasaban con la manteca resultante de su fritura. Estas circunstancias caracterizadas por las limitaciones, permitió que la comida desde su siembra hasta su preparación en la cocina y su ingesta en la comensalía, tuviera la huella, el rostro y el sabor del tejido territorial construido en el proceso. La comida era una comida con rostro, que en su trayecto del suelo a la cocina, formaba el relato de un territorio emergente que acogió en sus montañas a las distintas familias que dejaron sus territorios natales debido a las desigualdades y violencias sociales de nuestro país.

Esa era la vida del campo. A nosotros no nos sacaban ni siquiera al pueblo. Cuando eso la situación era horrible, cuando yo llegué de 12 años y los zapatos eran unas albarcas, que eran con unos látigos que tallaban más en el medio de los dedos, con unos pedazos de llantas como de carro. Eso le hacían unos huecos y hacían unas albarcas con eso. Nosotros andábamos era a pie limpio. Y la ropita toda de remiendo, eso a última hora no se sabía de qué era los vestidos, medio se conocía por las costuras, se veía de que

---

<sup>19</sup> Las huertas caseras al no entrar en un razonamiento productivo y económico como el frijol y el maíz, sino más bien, como una producción estrictamente para el consumo familiar, en los solares de las casas, estaban bajo la custodia de las mujeres.

era el vestido, pero el resto eso era remiendo sobre remiendo. Eso no es como ahora. Cuando eso era tenaz porque eso era puro remiendos, porque cuando eso ni regalaban ropa será. [Entrevista a Gabriela; 2022]

#### **4.3.4. COMIDA CON DIGNIDAD**

Cuando se empezó a desarrollar en Micoahumado las primeras prácticas de sacrificio de animales bovinos, y ante la falta de recursos económicos en esos años y la mala fortuna de no tener siempre una ración de carne, una de las mujeres [Rosa] que ha sido clave en esta investigación, nos cuenta que su mamá la hacía caminar hasta cuatro horas para llegar al lugar de sacrificio y recoger la sangre de la res, con la que preparaban un guisado con cebolla y yuca cocida para la cena. A simple vista, esta es una receta muy sencilla que no tiene muchos ingredientes, donde la carne es la gran ausente, no obstante, es una respuesta interesante a las necesidades de proteína animal para conservar el equilibrio nutricional. En primera instancia, un recorrido de cuatro horas de ida, lo que quiere decir cuatro horas de vuelta, habla de un costo físico para conseguir un alimento -la sangre- a consecuencia de la falta de carne. Pero es un costo necesario, pues la falta de hierro que proporciona la carne, se traduciría ineludiblemente en una anemia<sup>20</sup> que por las condiciones sociales y económicas tan precarias y la falta de un centro hospitalario, podría ser mortal. La sangre viene por tanto, a suplir esa carga de hierro vital para el cuerpo, sin embargo, la sangre de los animales en la alimentación, suele señalar algunos tabúes, que se hacen más drásticos con la presencia de los preceptos religiosos que rigen una comunidad, en este caso la de Micoahumado que se adscribe a filiaciones cristianas mayoritariamente pentecostales y cuadrangulares, asunto que se refleja en algunas preparaciones culinarias, siendo la sangre como ingrediente, uno de los alimentos restringidos y en ocasión de lo religioso, la prohibición se asienta en la cultura, tal asunto influye todavía en muchas familias de Micoahumado, que no comen morcilla con sangre, aludiendo a que la biblia lo prohíbe, lo cual expresa la fuerte vinculación del territorio con el mundo cristiano representado en las tres

---

<sup>20</sup> La falta de determinados alimentos, que nutren al cuerpo con nutrientes específicos, causan diversas enfermedades como la anemia producida por la falta de hierro. Este fenómeno ha sido denominado como malnutrición, tecnicismo que Caparrós cuestiona, pues es un término que frente al hambre no genera el mismo impacto, como si sus efectos no fueran tan letales y graves. Ver Martín Caparrós *EL Hambre*, 2014, Pág. 31-32.

organizaciones eclesíásticas<sup>21</sup> (la iglesia católica, cuadrangular y pentecostal) que hacen presencia en la comunidad.

Esta receta, tiene acento en ese escenario cultural permeado por preceptos religiosos en medio de las múltiples limitaciones, desde el cual logra configurar un plato con los alimentos suficientes para generar un equilibrio nutricional. Pero la dificultad por la carne, pone en escena otra receta que trae consigo la narración que ha marcado los primeros años de vida de Micoahumado: la escasez.

A ese señor [obrero de la finca] por lo menos la comida de la casa nunca le gustaba, porque nosotros comíamos una cosa que le dicen cuchuco, yo no sé si ustedes la han oído o la han escuchado nombrar, pues a mí cuando eso me sabía bueno pero ya no me sabe bueno. Uno molía el maíz y lo cocinaba con hueso, sino con frijol y le picaba pues los aliñitos, y eso era una comida. A ese señor que le dieran eso, no. Me acuerdo una vez que mi mamá le dió eso, y eso dejó ese plato ahí y arrancó y se vino y no trabajo más. Era así todo. Viendo que eso era, que más podía darle mi mamá. [Entrevista a Rosa; 2022]

El relato alrededor del cuchuco, deja en evidencia algo que ha sido recurrente en la historia de los alimentos y la cocina: las construcciones simbólicas de prestigio y/o vergüenza en lo que se come. Pero ¿en qué radica la forma despectiva y extraña para referirse a esta sopa? Según lo que observamos en la descripción y en la entrevista, su extrañeza y rechazo viene no por su sabor que al decir de la persona “era bueno” [Rosa; 2022] ni por la forma de prepararlo y disponerlo en la mesa, sino más bien por una visión de penuria en el plato, suscitada por la ausencia de la carne. Esa condición del plato, en la que la carne no es el ingrediente principal, sino el hueso acompañado del frijol, es la que genera malestar, ya que, más allá de ser una decisión desde el gusto por la sustancia que libera el hueso en las sopas, es una elección restringida, obligada por las condiciones de carencia en la que vivían, donde la carne no tenía

---

<sup>21</sup> La incidencia de las iglesias en las formas culturales de Micoahumado, la pudimos observar en discusiones en la escuela como también en el espacio público del polideportivo, donde presenciamos una vigilia ecuménica por la paz, en la que participaron las iglesias, el proceso organizativo de la comunidad, la Comisión de la Verdad, el Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio, la Federación Agrominera del Sur de Bolívar, entre otras organizaciones, como un evento espiritual en el que se honraron las memorias de las víctimas de la región en medio de la guerra y se hizo un acto de oración por la protección del territorio. Todo esto, como un encuentro comunitario previo a la Asamblea Popular Constituyente que se realizó al día siguiente. (Cuaderno de trabajo)



presencia todos los días, pues el costo económico era y sigue siendo alto. Se puede decir que, la sopa de cuchuco les recordaba en su paladar el desarraigo y la escasez con la que llegaron, de allí la frase “qué más podía darle mi mamá”. [Rosa; 2022]

En ese contexto aparece el frijol como un sustituto, en el que las opciones son reducidas, para darle fuerza y vitalidad a las comidas, y con ello a todo el circuito social que se elaboraba día a día. El frijol en la visión de aquellas familias, constituía la fuerza de la carne, la necesaria para “pasar de agache” como lo dice una de las mujeres en los relatos, cuando la carne no era una opción en las comidas. Ese valor en el grano del frijol, explica su presencia significativa tanto en los discursos de los pobladores que lo asocian sobre todo a la producción agrícola, como también en nuestros tutorados/as, que ante la pregunta por cuál creían ellos que era su enrutante, lo asociaron de inmediato con el frijol, un alimento con una carga histórica importante que se convirtió además, en la figura de la fiesta cultural de Micoahumado en el mes de agosto, conocida como la fiesta del frijol. Con el frijol, la proteína cárnica era compensada por una reserva calórica y energética de origen vegetal, con gran potencial nutricional, constituyéndose al lado del arroz y el maíz, en los granos principales en las comidas de Micoahumado.

La sopa de cuchuco, era por tanto, una sopa de resistencia elaborada con los ingredientes que hay en un territorio, pero que ha sido desdibujada en la construcción narrativa desde un distanciamiento con ella que la hace ver desde la extrañeza, como una “cosa” tal como lo muestra el relato, y no una comida con dignidad, asunto que es necesario replantear tanto en las sopas como en las demás comidas que se quedaron en el pasado de Micoahumado siendo reemplazadas por un reducido número de recetas en la cotidianidad, caracterizadas esencialmente en su preparación por la fritura.

#### **4.3.5 . LA COLONIZACIÓN DEL PALADAR**

Con el mejoramiento en la vida económica, producido por el auge de la marihuana en los ochenta, y de la coca en los noventa<sup>22</sup>, se dio la posibilidad a los/as familias del corregimiento, de acceder a las ofertas del mercado, transformando rápidamente las relaciones sociales estructuradas culturalmente desde la comida, lo cual implicó, por ende, unos cambios significativos en las recetas, que reflejan la ausencia de un proceso de arraigo territorial en la construcción social y cotidiana desde la comida, en una transición de las cocinas del territorio que empezaron a mudar del fogón a la estufa, dejando paulatinamente en ese proceso las tradiciones culinarias. Allí empezó a desvanecerse lo ahumado para darle paso a lo frito, que a la vista de la comunidad es considerada como un mejoramiento de la vida social y económica desde el solo hecho de la reestructuración de sus cocinas, que oculta y olvida aquellos primeros asentamientos marcados por la escasez. Una de las mujeres del territorio nos relata que “Pues ahorita no [comemos ahumado] porque no tenemos fogón. Me decía la gente, ¿usted cocina en fogón? Como que le cambia el estrato !uy; ya el que cocina en el fogón es el pobre que no tiene pal’ gas.” [Entrevista a Isabel; 2022]

El fogón en la memoria de la comunidad, vive en una tensión en la que recuerdan la exquisitez de las comidas, pero a la vez los sufrimientos y la precariedad económica con la que llegaron, en la que sus opciones no eran muchas, siendo el margen de elección culinaria muy restringida, donde aprendieron a vivir con lo que el territorio les ofrecía sin desperdiciar ningún alimento. Esa imposibilidad de tener un margen mayor en la elección de los ingredientes en lo que se come y se prepara, fueron las circunstancias que desarrolló el algoritmo culinario de esos años con los alimentos que tenían a disposición, buscando conservar de alguna forma sus raíces territoriales, aquellas de dónde venían, pero que finalmente en el devenir histórico, esas procedencias regionales representadas en las recetas se quedaron en los territorios de procedencia y en un saber hacer que no se ejecuta sino que se recuerda con nostalgia. Ahora bien, quiénes se fueron quedando, empezaron a establecer un vínculo con el territorio gestando en las múltiples relaciones una nueva identidad bajo el nombre de Micoahumado, que al día de hoy no es muy clara, pues cuando se le pregunta a los pobladores por su origen, muchos dicen soy de Micoahumado pero vengo de Antioquia, de Santander, del Cesar, del Tolima, lo cual explica, la

---

<sup>22</sup> Aquí acudimos a la voz emic de Marlon, en su saber histórico del territorio, producto de los diálogos y las vivencias comunitarias en las que se ha formado.

forma de referirse los nativos del territorio, cuando dicen “yo soy neto de Micoahumado” haciendo alusión que ellos/as son nacidos y criados en el territorio, pero que de igual modo, el desarraigo como parte del relato colectivo de sus familias, hacen parte de su memoria.



Figura 11 Retrato de una cocina rural micoahumaense

[Fotografía tomada por Mateo Echavarría; 2021]

El olvido de las recetas, es como ya lo hemos dicho, un olvido programado, a pesar de que ellas evoquen recuerdos con una fascinación por el gusto de la carne ahumada, de la mazamorra, de las arepas de maíz, de las sopas, que traen la presencia de las madres y abuelas como las cocineras que agenciaban todo esos sabores. En esos recuerdos aparece también un viraje que las personas a veces no saben explicar “eso me sabía a bueno pero ya no”. ¿Acaso los sabores de esos platos son distintos? ¿ha cambiado la forma de preparar las recetas? Este es quizás uno de los aspectos más sensibles abordados en la receta, pues la memoria que ellas han constituido están atravesadas por los sabores deliciosos de las comidas, pero también con el recuerdo del desarraigo de sus territorios y de los sufrimientos que tuvieron que padecer para construir y sobrevivir en un territorio que ellos/as labraron con sus manos, huyendo de una violencia que años después los alcanzó en este nuevo territorio.

Esa marca de desarraigo en las recetas y en los fogones, es la que ha hecho que muchas de esas recetas queden relegadas de la cotidianidad y se desplacen hacia lo oculto, para dar paso a recetas más sencillas, en las que el trayecto del suelo a la cocina desaparece por la intermediación del mercado, en las que las acciones de un día para otro como pilar, remojar, moler o tostar, ya no son necesarias por el trazado que traen los ingredientes procesados por la agroindustria, y comercializados por las cadenas de supermercados y las tiendas de barrio. Esas recetas conservan procedimientos técnicos y un nivel de elaboraciones, pero entran en un escenario de la desterritorialización, es decir que el territorio no se ve plasmado en ellas. Con esto se lleva a cabo una irrupción en la acción educativa que en la receta se puede hallar, pues estas desde la oralidad en la acción que se produce en la cocina, han sido transmitidas alrededor de la palabra, de generación en generación, transfiriendo con la tradición el cúmulo de saberes químicos, técnicos, biológicos, históricos, geográficos, económicos que se han tejido desde el universo de la comida, y sintetizados en la codificación de las recetas. Pero cuando las cocinas conllevan vergüenza no se enseñan, porque el relato que hay de ellas, está desdibujado por un asunto en el que la restricción en las decisiones alimentarias, les hace sentir en condiciones de subalternidad, en la que la comida es comida de pobre.

Los primeros pobladores colonizaron el territorio con lo ahumado, pero ahora el mercado y su relación global - local coloniza los paladares de este territorio con una dieta a base de fritos, harinas y azúcares, en la que la tienda es la despensa de las familias, y la producción agrícola es desplazada hacia el campo de la comercialización, con una presencia mínima en las comidas del territorio. Sin embargo, en Micoahumado no llega todo, eso lo evidenciamos con nuestra estadía en el territorio, pues hay alimentos escasos entre ellos las frutas, las verduras, frutos secos y el agua potable, que es necesaria por efectos de la contaminación de las fuentes hídricas en la región con el uso de los agroquímicos para la agricultura y la ganadería, y de sustancias tóxicas como el mercurio en la actividad minera de la serranía. Lo que sí evidenciamos fue una constante presencia de gaseosas, cervezas, harinas, dulces, son abundantes en cada una de las tiendas que pudimos recorrer, y en las que pudimos observar el nivel de consumo.



Figura 12 Relación Global-Local y Soberanía alimentaria. Taller de Semillas.

[Fotografías tomadas por Mateo Echavarría; 2021]

## **CAPÍTULO CINCO: UNA RECETA PARA LA ACCIÓN EDUCATIVA**

### **5.1. LA RECETA CULINARIA COMO UNA APUESTA POLÍTICA DE RESISTENCIA.**

*La cocina es real, resiste a la “macdonalización” de la cultura*

*German Patiño.*

Habitamos un mundo que cada vez con mayor intensidad sintetiza cada proceso de la vida, con el fin de facilitar acciones cotidianas, que anteriormente estaban instaladas dentro de nuestra memoria colectiva y que constituían la forma en la que habitamos, sentíamos y vivíamos el mundo. Es así como la comida pasa de ser un proceso histórico complejo y social, a ser un desarrollo industrial del mercado y a ser nombrado únicamente desde esta visión instrumentalizada del mundo. Esta lógica da paso a la interrupción de los ciclos biológicos de la producción de alimentos, a la aceleración de los procesos de transformación culinaria y a la eliminación de la acción de la comensalía colectiva para dar paso a la inmediatez y a la individualidad. La cocina de hoy es una cocina destemporalizada, es decir, que ha perdido la capacidad de generar procesos narrativos, pues hoy lo que llega a nuestras mesas no logra articular los relatos que dotan de sentido, en esta medida cuando la receta culinaria pierde narración se queda sin sostén, sin rostro, se atomiza dando paso a sintetizar cada uno de los pasos que la constituyen, con el fin de agilizar el proceso de transformación culinaria.

Todo ha cambiado muchísimo, mi abuelo antes organizaba la caña y sacaba la miel. y ahora ya no, antes comíamos yuca y plátano en miel y ya no, también la sopa, el guiso por aparte, la arepa, plana y redonda, el arroz, el claro, ya quién almuerza con claro, ya eso no, ya uno dejó de comer mazamorra y ya la cena sus frijoles con yuca, plátano, ya la gente hace frijoles guisados más . [Entrevista a Isabel; 2021]

En esta precipitación, las recetas culinarias van modificándose por recetas instantáneas, comida rápida, carente no sólo de nutrientes sino también de sentido, que fragmenta la memoria y la tradición que han salvaguardado; reestructurando los territorios y sus cocinas en la medida en que el paladar ingresa nuevos sabores, que irrumpen con lo tradicional. En este caso, en

Micoahumado sus cocinas buscan otras performáticas instauradas desde las lógicas del mercado, donde la condición del poder adquisitivo, ingresa nuevas recetas que dan cuenta de un mejoramiento en las formas de vida, en el que el tiempo de la cocina ha sufrido una reducción significativa, pues el algoritmo culinario está fundamentado desde la inmediatez, desde preparaciones rápidas y prácticas que no ocupen mucho tiempo, de tal modo que la base de las preparaciones están sedimentadas en el frito, además de las facilidades que ha producido el mercado, pues hoy las arepas que comen los Micoahumaenses, vienen de formas procedas de la harina de maíz industrial que compran en la tienda, y no del maíz que producen, porque la operación a realizar es amasar y asar, a diferencia de las tradicionales arepas en las que se recogía el maíz, se pilaba y se remojaba en un recipiente, para luego ponerlos a cocinar hasta que adquiriera un textura blanda y escurrirlos, dejando que liberen la temperatura para poderlos triturar y amasar, formando las arepas para luego ponerlas a asar. Esa reducción del tiempo en la cocina es resultado, por un lado de una disposición, en la que las mujeres buscan liberarse de un espacio en el que por años se han sentido sometidas, en el que el rol de la mujer era el de “sirvienta” razón por la cual, el vínculo de la cocina ha ido teniendo distanciamientos significativos, que dejan en el olvido y en el recuerdo las múltiples recetas que alimentaron a este territorio por años, pero que hoy hacen parte de una memoria que no es viva, en tanto no está en la vida social del presente.

Los tiempos y quehaceres, ya uno no saca el tiempo para la cocina, por ejemplo ahora uno ya no hace las arepas, todo va cambiando, antes para hacer las arepas de maíz tenía que poner ablandar en la mañana, al mediodía se precoce, para hacerlo a el otro día. Entonces a mí no me da tiempo para ponerme a cocinar, es más fácil coger la promasa<sup>23</sup> y hacerlas, por esas cosas de facilidad, mas no de salud. [Entrevista a Isabel;2022]

En esta misma lógica, aparece en las recetas de la comunidad de Micoahumado el caldo de Maggie o el sazónador de la tienda como respuesta a la inmediatez para sazonar sus comidas, sin la necesidad de realizar el proceso de marinado, que es una técnica que requiere de tiempo en la cocina, pues su funcionalidad no solo se reduce a darle sabor a los alimentos, sino que permite conservar alimentos como las carnes, en caso de que no se cuente con la energía o con el

---

<sup>23</sup> La expresión de promasa hace referencia a la harina de maíz que compran en la tienda, siendo la marca arepa arepa de maíz blanco de las más usadas en Micoahumado, seguida de Harina Pan.

dispositivo de la nevera. Este razonamiento de la inmediatez deja de lado los sabores envolventes del universo de las especias para dejarlos instaurados en la concepción de la cocina gourmet, refinada y por tanto “ausente” de la cocina tradicional. Una de las mujeres con las que estuvimos en los espacios del taller, tiempo después a nuestros encuentros nos relata “Yo no sé en qué usarlos, eso es para comidas refinadas”. [Cuaderno de trabajo] Este desconocimiento que nos relata aquella mujer, puede interpretarse como resultado de ese distanciamiento y liberación del tiempo en la cocina que hemos venido señalando, donde las recetas no han tenido un arraigo en el territorio y por tanto no han sido objeto de refinamientos y desarrollos culinarios, para quedarse en circuitos concretos y básicos que busca responder a la necesidad alimentaria de la forma más inmediata posible, lo cual explica la fuerza de lo frito y el reducido recetario en los comensales del territorio, de tal modo, que más bien como un olvido programado, que desplaza elementos de la cocina que antiguamente mujeres y hombres instalaron en la definición de la identidad culinaria, para superponer las visiones externas de la comida sobre las propias, lo local.



Figura 13 La Soberanía alimentaria plasmada en la entrada de la escuela.

[Fotografía tomada por Marlon Osorio; 2020]

En nuestra indagación por las recetas culinarias, se hizo entonces necesario anclar la perspectiva de la soberanía alimentaria, comprendida como una apuesta de resistencia de los



pueblos dentro de su acontecer político por la búsqueda de la dignidad desde lo que comemos. Es decir, la soberanía alimentaria como la posibilidad de las comunidades para producir, abastecerse y transformar los alimentos sin la necesidad de depender de un agente externo, como lo son las multinacionales, sino por el contrario apostando a los mercados campesinos, locales y sostenibles con el ecosistema. Esta apuesta de Soberanía alimentaria la observamos dentro del corregimiento de Micoahumado como un relato de los y las habitantes ante un posible bloqueo de sus salidas económicas especialmente por el puerto del Magdalena, que con el encrudecimiento de la violencia, como en la incursión de los paramilitares en el año 2002 se convierte en un sitio estratégico de control sobre el territorio, y de manera consecuente, de las mercancías que ingresan y salen “Uno no podía llevar una libra de arroz más de lo establecido porque decían que ese mercado era para la guerrilla” [Cuaderno de trabajo]

Con el control sobre los alimentos que ingresaban, los habitantes en medio de la zozobra e incertidumbre realizaron los cálculos en términos de abastecimiento productivo, por si esta situación de bloqueo se repite. Una de las mujeres líderes nos plantea “Si a nosotros nos bloquean, nosotros tenemos la posibilidad de vivir con lo que cosechamos mínimo seis meses”. [Cuaderno de trabajo] En este relato se le apuesta a una soberanía alimentaria comprendiendo esta únicamente desde lo que se cosecha, y obviando la otra mitad de la relación con la cocinera/o, y por ende las recetas culinarias, pues lo que se cosecha ha de pasar por unas transformaciones culinarias, que amplíen los horizontes de lo que se come, con el fin de que su alimentación no se limite a pocas preparaciones, sin reconocimiento de técnicas y procesos que impliquen una mayor elaboración en el ordenamiento alimentario que sigue la comunidad, dejando de lado las múltiples variables que nos ofrece la comida, y en esta línea la cocina como espacio transformador.



Figura 14 Conversación Cocinera - Cosechero.

[Fotografía tomada por Estefanía Gómez; 2021]

En nuestro recorrido territorial por una de las fincas del territorio uno de los campesinos con los que tuvimos la oportunidad de conversar nos cuenta “Hay tanta yuca, que ni dándosela a los marranos se acaba” [Cuaderno de trabajo] y cuando nos dirigimos hacia la cocina de aquella finca, la yuca como alimento indispensable en el cultivo, pero también en la alimentación estaba reducida en tres preparaciones: la yuca frita, la yuca cocinada o la yuca en el sancocho. En esta lógica la importancia de que en el marco de la soberanía alimentaria desde la cual se aborda en Micoahumado comience a ser pensada desde la acción educativa en las recetas culinarias, pues la producción de alimentos y la tendencia de estos, no garantizan necesariamente que su alimentación no dependa de agentes externos al territorio, y en esta medida, entra la receta culinaria para ampliar los horizontes desde lo que se come a partir de la transformación y aprovechamiento de su despensa agrícola. En el caso de la yuca, existen diversas transformaciones que se pueden realizar con base a ella, como lo son bebidas fermentadas, helados, arepas, pan, pasteles etc. Lo que sucede con la yuca, también sucede con otros alimentos que a nivel productivo están presentes en el territorio, y que además son de vital importancia en sus comensalías, pero que necesariamente no va a parar a las cocinas inmediatamente termine su proceso de cultivo, sino que aparece como intermediario el mercado que facilita alrededor de

unas marcas los productos que ellos mismos producen, pero en esta ocasión llegan a sus cocinas con un precio más elevado al que ellos lo venden. Este es el caso del cacao, que su cultivo abunda en el territorio y que además aparece en sus comensalías, especialmente en el desayuno como lo evidenciamos en el capítulo anterior, sin embargo, no aparece la traza de la tierra a la cocina, porque ingresó la lógica del mercado que redimensiona la cocina y coloniza el paladar bajo sabores despojados de saberes anclados al territorios, tal es el caso de marcas como el chocolisto, un sabor y aroma que se vuelve por extensión para los chicos/as, la representación del cacao en su forma consumible.

Preguntamos a los niños y niñas que evocaba aquel sonido de la chocolatera. A lo cual uno de nuestros tutorados responde “Cuando uno está haciendo chocolisto” a lo cual respondemos: “¿Chocolisto? pero si ustedes tienen cacao”, a lo cual vuelven a responder “sí, pero hacemos chocolisto” [Cuaderno de trabajo 2021]



Figura 15 Taller la cocina como un museo

*[Fotografías tomadas por: Mateo Echavarría;2021]*

El distanciamiento entre la cosecha y la cocina, se puede entender como parte de esa guerra culinaria desatada por la agroindustria, que por años ha venido definiendo los espacios culinarios y los algoritmos en la receta en una escala global, como fundamentos que le dan sostén a su propio funcionamiento. Como lo expresa Antonia una mujer y lideresa del territorio “Las marcas de aquel son mejor que las nuestras, ¡mentiras! todas tienen el mismo componente,

solo que una tiene la marca de una multinacional más reconocidas, y la de nosotros, la de los pobres, trae lo mismo y son más baratas.” [Relato de Antonia; taller marcas en la mesa, 2021]

Esta fragmentación entre la relación cosechero/a - Cocinera/o reduce la soberanía alimentaria de Micoahumado a un discurso político, incluso plasmado en la entrada de la escuela primaria con la frase “Sembrar para no comprar lo que la tierra nos puede dar”, que en la práctica no queda reflejada, porque la comida en Micoahumado está anclada a unas lógicas de productividad donde la decisión entre vender y comer, prima la venta de sus materias primas para posteriormente adquirirlos ya procesados.

Por ejemplo, con el cacao, el cacao también se da, hasta yo estaba metida, un proyecto, bueno no un proyecto, unos cursos con el Sena, y muy bueno, nos enseñaron hacer el chocolate y varias cosas de derivados de él pero tampoco funcionó, porque nosotros pedimos ayuda para las máquinas y eso, porqué manual es muy difícil, uno se calienta mucho las manos. Entonces es muy difícil para uno hacer cantidad, y así manual, no se puede. No tuvimos acceso a las máquinas, entonces ahí quedó, ahí murió eso, ahí queda guardado los papeles y toda la enseñanza, algunas cosas uno no lo olvida. [Entrevista a Patricia; 2021]

A pesar de que el cacao hace parte de su dieta cotidiana, está siendo pensado como una materia prima en una producción a gran escala, razón por la cual no ingresa dentro de este razonamiento la cocina local, y en esta medida las recetas culinarias, para el aprovechamiento y beneficio dentro de sus dietas cotidianas. Este distanciamiento entre cocina-cosecha evidencia un desenrostramiento de la comida que hoy llega a las mesas de Micoahumado. En un primer lugar, porque se ancló a la lógica de una comida rápida, que no logra primero que todo captar los nutrientes necesarios para alimentar el cuerpo; en segundo lugar no permite darle un aprovechamiento amplio desde sus recetas, sino que por el contrario las trasladó del territorio y les asignó una estratificación social desde lo que se come, pues comer desde lo que se compra supone un mejoramiento en la vida social; y en tercer lugar, el mercado rompe una relación necesaria, tanto en la vida biológica, pero también a nivel social y cultural, la relación suelo-cocina y con ello la desaparición u ocultamiento de memorias e identidades tejidas en los territorios, que les han dado soporte históricamente. Es decir, mientras que el sistema económico

limita las preparaciones culinarias, en fritos, azúcares y grasas, las recetas culinarias amplían el universo simbólico de la comida con múltiples transformaciones culinarias, que le dan soporte a nuestra cualidad de seres omnívoros, dando respuesta al hambre y resistiendo ante aquellos discursos neoliberales que buscan la desaparición de la cocina tradicional, popular y colectiva, para darle entrada a su sistema económico y cultural.

Para concluir este apartado postulamos la necesidad de que la soberanía alimentaria comience a integrar las recetas culinarias dentro de sus razonamientos, pues estas se presentan como una posibilidad, que deja de lado la mecanización industrial de la preparación de los alimentos, sobre las cuales las cadenas alimentarias se han asentado; para asumirlas como portadoras de sentido, en la medida que permiten salvaguardar relatos, memorias e identidades, al mismo tiempo que los saberes populares que en la cocina como territorio se agencia.

## **5.2. LAS MUJERES COMO SALVAGUARDAS DE MEMORIA.**

Esta investigación alrededor de la construcción de la memoria histórica desde las recetas culinarias implicó reivindicar las voces de cada uno de los hombres, mujeres, niños/as que nos abrieron las puertas de su territorio y de sus cocinas para adentrarnos en sus relatos, representaciones y expresiones de su mundo de la vida alrededor de la comida, sin embargo ante una historia que ha sido escrita y narrada desde una perspectiva masculina, de hombres científicos, activistas, estudiantes, campesinos, empresarios, obreros y militares, queremos reivindicar con mucha mayor fuerza en este pequeño apartado los rostros y voces de aquellas mujeres que nos acompañaron en el caminar, pues ellas relegadas como nutricias, cuidadoras del hogar, han sido excluidas de la historia, la ciencia y la participación pública.

Estas voces cuyos rostros van a permanecer desconocidos para nosotros componen aquí una polifonía concertante. Voces vivas y diversas aprueban, se emocionan, recuerdan; voces que lamentan, se responden, se contradicen. Voces que expresan sin afectación, con palabras de todos los días, las prácticas ordinarias. Voces de mujeres que expresan la vida

de la gente y de las cosas. Voces. Nuestra manera de proceder privilegió a las mujeres” (Certeau, M., Giard, L., y Mayol, P. 1990; pág. 164)[1]

Micoahumado no es ajeno a las lógicas de división del trabajo en torno al género, sino que por el contrario reproduce exactamente este discurso, pues el hombre es el encargado de los trabajos “fuertes”, como arar la tierra, cultivar, o en resumidas cuentas de llevar el sostenimiento a su hogar, mientras que por el contrario las mujeres, llegan a la cocina de manera forzada, pues, es la única posibilidad que en su condición de mujer les es asignada desde los marcos sociales y culturales.

**Mónica:** ¿Recuerda la historia de cómo llegó a la cocina? **Isabel:** porque me trajeron a pasear de Tarazá a Micoahumado, a donde mis abuelos, yo tenía 5-6 años y no los conocía. La mujer de mi abuelo era muy bipolar, a los días se casó una tía, y como la tía recién se había casado, me tocó a mí que eche el arroz, haga los frijoles, entonces a las 3 de la mañana teniendo yo 8 años, debía cocinar todo el día, a las 3:00 am., me levantaba a lavar el fogón que en eso era de leña, y las ollas eran por número, yo tenía una olla 30, cuando eso uno lo compraba así de 30, 40, 50. [Entrevista a Isabel; 2022]

**Mónica:** ¿También te enseñaron a cultivar desde pequeña? **Isabel:** Así como que arranque mata de yuca, de plátano, no, porque a mi papá no le gustaba que hiciéramos cosas de hombres en el monte. Yo nunca coseché la tierra, yo apenas ahorita he aprendido muchas cosas, porque antes yo si viví todo el tiempo en el campo, pero nunca fui a tirar machete, porque siempre había muchos obreros y a mí me tocaba era la casa. [Ibidem]

Desde Medellín en nuestra comunicación alrededor del género epistolar de las cartas viajeras, había escrito<sup>24</sup> inicialmente a seis tutorados/as y a medida que avanzábamos el proceso en cada entrega de cartas iba reduciendo la cantidad. Tanto que en mi llegada al territorio solo contaba con dos tutorados con los cuales me había comunicado con anterioridad. En mi razón de comprender dónde estaban aquellos niños y niñas encontré diversas respuestas desde mis tutoradas. “consiguió marido y se salió de estudiar” “Ella vive en una vereda muy lejos y los

---

<sup>24</sup> Aquí habla la voz etic de Estefanía.

papás no la dejaron volver” “Se fue de Micoahumado” [Cuaderno de trabajo] El fenómeno de la deserción escolar no es reciente, sino que se ha instaurado como una continuidad histórica no solo en el territorio de Micoahumado, sino simultáneamente en todo el país, que se agudiza principalmente en las zonas rurales ya sea por las distancias extensas que hay que recorrer hasta la escuela, la falta de infraestructuras escolares y de maestros/as etc. En el caso de Micoahumado dentro del PEI se reconoce la creación de la escuela gracias a la misma comunidad, que se organizó en 1991 para construir el primer centro educativo del corregimiento, donde principalmente sólo se ofertaba básica primaria (De primero a Quinto), después en la sede principal se brindaba bachillerato que iba de sexto a noveno, sin embargo para la terminación oficial de los estudios escolares básicos se hacía necesario el desplazamiento a las cabeceras urbanas como Aguachica, Morales, Ocaña e incluso algunas regiones de la costa caribe. Asunto que se dificulta mucho más, pues no todas las familias contaban con los recursos necesarios para continuar con los estudios de sus hijos/as.

“Cuando llegamos, pues averigüe para seguir estudiando, y si logre hacer noveno, pero en eso aca en Micoahumado solo había estudió hasta noveno y bueno me enamore y me fui a vivir con él” [Carta enviada por el grupo de mujeres]

“Si fui a la escuela, para ir a la escuela teníamos que subir una montaña, estudiamos en la caoba que mi papá le gustaba gestionar muchas cosas, entonces el gestiono y con la pobreza y humildad que tenía le daba alimentación a la profesora con tal de que hubiera una profesora para que nos enseñara ahí en la Caoba, ahí estudie yo hasta quinto de primaria. Yo no hice bachiller. Hasta quinto de primaria no más, por un lado porque no habían oportunidades, y por otro lado porque me enamoré y me casé” [Margarita; 2019]

Comprender el fenómeno de la deserción implica también ingresar un análisis en torno al género, pues la deserción escolar ocurre por motivos diferentes entre hombres y mujeres, aunque es simultáneo. Por un lado las mujeres ingresan en sus relatos las labores del hogar y el cuidado como motivo de la deserción estudiantil, pues muchas de ellas desde muy adolescentes asumen los roles de madres, cocineras, y esposas. “A los 16 años, ya se dañó todo, ya comencé fue a parir” [Lucia; 2021]

Los hombres por el contrario asumen una postura a la deserción escolar desde el abandono por el trabajo, pues las lógicas mismas del sistema patriarcal ejerce violencias simbólicas tanto en hombres como mujeres y en el caso particular de los hombres son aquellos que deben asumir las responsabilidades productivas y económicas del hogar. “**Camilo:** ¿Usted fue a la escuela? **Amaranto:** No, no, yo vine fue a volar rula” [Amaranto; 2019] En esta misma línea, uno de nuestros tutorados de tan solo doce años en el Taller de Cicatrices nos muestra unas marcas sobre su cuerpo, ocasionadas por el trabajo que ejercía como minero. En el caso de los niños y jóvenes también es pertinente abordar la deserción escolar mediado por el reclutamiento forzado debido al conflicto armado, que si bien tanto mujeres y hombres son expuestos a este fenómeno, los hombres particularmente son aquellos que están más involucrados. Esta información la contrastamos con el informe del Centro Nacional de Memoria Histórica

“Una guerra sin edad: Informe nacional de reclutamiento y utilización de niños, niñas y adolescentes en el conflicto armado colombiano” donde “Según la base de datos del OMS el 25,89% o el 4.370 casos, corresponden a ellas [mujeres], mientras que el 71.27% corresponde a los niños y adolescentes hombres con 12.030 registros.” (CNMH, 2017, Pág. 245).

En este mismo informe, también nos amplían el panorama nacional entorno al reclutamiento forzado de niños y niñas en la serranía de San Lucas, pues ante el despliegue paramilitar de la década del 2000, el ELN tuvo que asentarse en las zonas más altas, con geografías más difíciles y recomponer sus tropas con el reclutamiento forzado con los jóvenes de estos territorios. Sin embargo, hablar de reclutamiento forzado en este territorio es extraño y ajeno, puesto que las prácticas instauradas por los agentes armados no corresponden a una coerción física del poder, sino que está mediada por ciertos discursos ideológicos, territoriales y políticos que cautivan a los jóvenes. El relato de un joven del grupo Somos Territorio nos narra el reclutamiento forzado de la siguiente manera:

Hemos entendido el reclutamiento forzado como una modalidad donde los actores llegan y obligan directamente con uso de la fuerza a los niños y niñas a pertenecer al grupo



armado, en nuestro territorio no sucede eso, pero lo que sí sucede es que muchos niños y niñas se van a la guerra por que les endulzan el oído, les dicen que van a luchar por el territorio, que ahí van a tener una estabilidad económica, que pueden ayudar a su familia, y ante la falta de oportunidades que uno cree que hay, muchos jóvenes y adolescentes terminan en la guerra [Camilo: 2022]

Las cocinas micoahumaenses son un espacio totalmente feminizado, en la sistematización del taller “*Un día en la vida de*” Con los niños y niñas del grado sexto, la pregunta ¿quién cocina lo que se come? aparecen enmarcadas las figuras de las abuelas, madres, tías, y hermanas, y en algunos casos particulares ellas/ellos mismos/as. Este taller nos da cuenta de la desarticulación de los hombres del entorno de la cocina, a no ser, que aparezca en la figura del Chef, donde la cocina pasa de lo familiar a un esteticismo técnico propio de las cocinas refinadas del mundo, que relegan lo tradicional y popular a un ocultamiento. En el caso de Micoahumado, específicamente el hombre aparece en la cocina cuando se lleva la cocina al espacio público, es así como en los relatos de la técnica de lo ahumado aparecen las mujeres como sabedoras de aquella técnica, recetas y conocimientos, pero en la narración pública el protagonista es el hombre, dejando de lado la inclusión en la historia de las mujeres en la construcción del territorio.

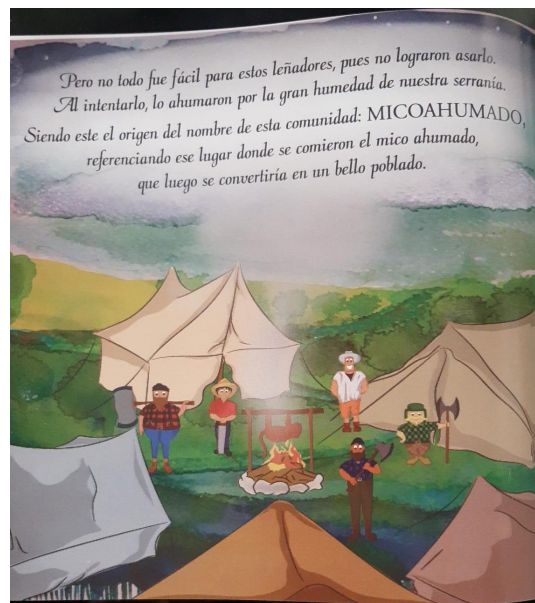


Figura 16 El relato de lo ahumado

*[Ilustración sacada de la cartilla “Micoahumado: territorio de resistencia y construcción de paz”<sup>25</sup>*

En esta medida, las racionalidades masculinas han excluido la cocina de la construcción social de conocimiento, pues según sus visiones no es un espacio que conlleve un desarrollo científico, por lo tanto, debe estar en el ocultamiento, en la tras escena. Desde Etic, en mi postura como mujer, feminista, maestra e investigadora reconozco en la cocina un espacio en el que circula un saber elaborado, desde cada una de sus recetas y técnicas, pero también desde quien se desenvuelve en ella como cocinera, pues su labor no es simple y espontánea, sino que requiere de experimentación, tiempo, conocimiento y articulación con el territorio. En esta medida, la receta culinaria se convierte en una posibilidad de alfabetización para las mujeres de Micoahumado, entre las cuales muchas de ellas no saben leer ni escribir, y la receta entra como una apuesta donde se le da letracidad a la oralidad que en ella se encuentra, alrededor de sus relatos, esta alternativa busca reconocer en la cocina y en las recetas toda la ciencia que en ella se encuentra, a la vez de que se hace urgente reconocer las formas en las que las mujeres han encontrado para salvaguardar todo los conocimientos construidos alrededor del tiempo.

En esta misma lógica, la ciencia que en ella se agencia encuentra en la comida la cualidad para sanar y curar, pues la comida más que como una condición biológica para nutrir el cuerpo, deja entrever un bagaje de saberes y la gran farmacopea que en ella se encuentra, donde la medicina como ciencia desde sus orígenes concibe sus primeros desarrollos medicinales por medio de la comida. En el mundo actual aún prevalece esta práctica, no ha desaparecido por completo, aunque quizás si se halla más oculta, pues con el despliegue de la medicina occidental, se ha dejado de lado la comida como dimensión esencial para el cuidado y la salud. Ante este panorama, aún hay mujeres que encuentran en la cocina la ciencia para sanar el alma y el cuerpo alrededor de hierbas y especias, que a través de brebajes, baños, vaporizaciones ingresan al cuerpo para curar. Como olvidar el cilantro para conciliar el sueño y calmar el dolor, la canela

---

<sup>25</sup> Esta cartilla nace en el proceso de los acuerdos de convivencia y buen vivir de Micoahumado, Desarrollado por la Comisión de la Verdad y apoyado por El programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) El fondo Multidonante de las Naciones Unidas para el Sosténimiento de la Paz (MPTF), El Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio (PDPMM), la corporación Desarrollo y Paz del Magdalena Medio (PDPMM). En Compañía de la comunidad en el Proceso Soberano Comunitario Por La Vida, La Justicia Y La Paz De Micoahumado.

para curar las indigestiones, el jengibre y la menta para la tos, las propiedades antisépticas de la albahaca, y los antiinflamatorios que provienen del comino.

Por allá por los lados de una finca una muchacha se enfermó y me vinieron a buscar, llegué y la examiné, y dije, usted no va a parir todavía, usted demora pa' parir, dijeron que la fecha mía que la tengo así, pero no todavía no va a parir, vamos a buscar unas ramas y le hago unos baños y verá que sale bien, entonces buscamos albahaca, la de naranja al día, la de dulce, y le hice una matica que llaman ese llantén, aquí hay llantén también, lo que es el paico, el rabo de alacrán, una matica que hecha el rabito así, muy buena. Esas ramas yo las froto y hago los baños y cojo la persona paciente y la desnudo para que reciba ese vapor" [Entrevista a Lucia; 2021]

C: bueno ¿y después del parto usted cómo las trata? Eh, usted, que pena, a parte de lo que usted me dice del baño ¿hay algún otro tratamiento que prepare usted misma en su cocina? M: Yo les doy lo que es la lengua de suegra, es un antibiótico, le doy el cardo santo, es una mata que, hecha una florecita amarilla, ese también es bueno, es un antibiótico. La yerbabuena también es un antibiótico, yanten es un antibiótico también, yo les doy esas ramas, es mejor que hasta esas pastillas [Ibidem]

La cocina es por tanto sin lugar a dudas, un campo amplio de tradiciones y conocimientos que han sido heredados de una generación a otra, en la que las mujeres han sido las portadoras de la ciencia que allí tiene lugar, siendo salvaguardas de memoria, en un proceso en el que ellas en la ejecución de las recetas y en las búsquedas e intentos por enriquecer sus comidas, han dado lugar a las construcciones culturales y a los desarrollos tecnológicos que han moldeado el mundo que habitamos. Es por ello, que cuestionamos aquella visión del mercado que propone facilitar los procesos culinarios para liberar a la mujer de la cocina, en la medida que su discurso no resignifica el espacio, sino que reproduce la condición de marginalidad que por años ha pesado sobre la cocina, relegándola al olvido.



Figura 17 Relatos de mujeres en la cocina como un aula más

[ Fotografía tomada por Mateo Echavarría; 2021 ]

La resignificación de la cocina, propone por consiguiente, el enrostramiento y dignificación de la mujer como cocinera, transformando los significados y las relaciones de violencia que han tenido lugar en el espacio y la acción culinaria tal como se percibe en este relato “La mamá que le enseñaba a uno. Eso era por las buenas o por las malas. (...) así era que le enseñaban a uno, a punta de golpes” [Gabriela; 2022]. Los golpes a los que hace referencia la mujer entrevistada, la obligación de ser cocinera y el olvido, son variables que explican el distanciamiento y desarraigo que muchas mujeres han ido teniendo con la cocina, aquel espacio que nos es común a todos/as y que ha otorgado de sabores, relatos y conocimientos nuestra existencia. En esa medida, el acumulado histórico de saberes y desarrollos técnicos y tecnológicos con la materia, va quedando también en el olvido cultural, afectando el nivel de las relaciones en la construcción del tejido social, pues ella es “un espacio de vínculo social, y lo es también lo que en ella se produce” (Grisales, 2021, pág. 10).

A partir de la comprensión de esta problemática que acontece en la cocina, surge la relación cocinar/educar desde Expedición Dignidad como una apuesta reivindicativa del espacio, enrostrando y reconociendo el saber y las tradiciones de las mujeres cocineras, que históricamente han sido invisibilizadas, rescatando y retroalimentando en un diálogo entre el territorio y la educación, la memoria y los conocimientos que tiene lugar en la acción culinaria.



Figura 18 La comida como generadora de la acción educativa, camino hacia la escuela.

[Fotografía tomada por Mateo Echavarría; 2021]

### **5.3. LA RECETA CULINARIA EN LA ACCIÓN EDUCATIVA**

Abordar el territorio de Micoahumado desde sus recetas culinarias implicó una búsqueda directa por comprender los trazos históricos que alrededor de la comida los ha constituido como comunidad desde su llegada: De lo ahumado a lo frito, del suelo a la cocina y del fogón a la estufa, pues la historia de Micoahumado es la historia de las respuestas que en la cocina se encontraron para reivindicar su permanencia en el territorio. Cada una de las recetas que allí se

instalaron, no son ajenas a los momentos coyunturales que a nivel cultural, económico y político se vivía, sino que por el contrario las recetas culinarias fueron el soporte que encontró la comunidad para entablar la relación comida - territorio alrededor de un universo de sentido, que se tejió con los lugares de llegada de aquellos primeros colonos, y las herencias culinarias con las que llegaron en relación con la adaptación de sus cocinas al nuevo territorio desde lo que este les ofrecía. Aparecen entonces elementos como el fogón de leña, la actividad de la caza, la técnica de lo ahumado, las carnes de monte y el frijol como las primeras muestras de una nueva identidad que estaba en auge, y que parecía en un primer momento que se consolidaba ya que lo que se agitaba dentro de sus cocinas tuvo tal importancia que determinó el nombramiento del Corregimiento, pero que con el paso del tiempo, estos elementos fueron desapareciendo por esos dolores, esas marcas y cicatrices colectivas, que aparecen en gran medida, por el conflicto armado, que ha contribuido al destierro en varias ocasiones de su territorio, desplegando un miedo constante de zozobra de lo que pueda llegar a pasar. En esta medida lo relata una habitante del grupo de mujeres

Los paramilitares entraron aquí, todos esos grupos, muchos grupos, cuando entraron los paramilitares todos corrimos, todos, eso desde el más chiquito hasta el más grande, y lo que nos sonaba era el plomo, porque esa gente se ubicó allá al filo y uno veía el filo del pueblo, ellos arriba y nosotros abajo, es al que más corriera, dejamos el pueblo solo, nos fuimos allá a Morales a que nos dieran de comer porque qué más [Entrevista a Lucia; 2021]

Micoahumado se conformó con los hombres y mujeres que salieron de sus territorios buscando un lugar donde anclarse, donde encontrar mejores condiciones de vida, huyendo de la guerra, la pobreza y es sobre esas heridas que Micoahumado se construyó, y de ahí parte la dificultad de sus habitantes para reconocerse, para reconocer sus cocinas como portadoras de conocimientos; para reivindicar sus recetas como apuestas de resistencias, y para enrostrar sus cocineras/os que encontraron en la cocina múltiples respuestas para quedarse en ese territorio. Es ahí donde surge la necesidad de ocultar lo que se come, porque hay vergüenza en ello, porque ese olvido es programado “no quiero comer de esto porque me recuerda el hambre, me recuerda la escasez con la que llegamos” [Amelia; 2022], es por tanto, que las recetas que aparecían en Micoahumado, eran, ya no están, quedaron en un pasado que duele, y tiene ese tinte de

desarraigo, comprendiendo este más allá de lo que los ata al territorio; es un despojo de sí mismos en el que no se sienten parte del territorio que habitan. “Uno ve que la gente se come su cerraio de yuca lo más rico y yo no lo he podido hacer, se comen un poco de plátano sancochado con un pedazo de pescao, yo no lo he podido hacer, yo me como mi pescao, pero con arepa y así sucesivamente” [Antonia; 2021]. Este relato da cuenta de una búsqueda desde la alimentación de lo que es el uno y el otro, cómo desde lo que se alimenta se está narrando el origen, pero también el hecho de no reconocerse dentro de unas tradiciones alimentarias propias del territorio da cuenta de que no se ha arraigado definitivamente, sino que aún se está en tránsito, a pesar de que se lleva décadas habitando en él.

En este punto, el desarraigo se convierte en una herencia, porque en Micoahumado a pesar de que hay habitantes que nacieron y crecieron en el territorio, el desarraigo se manifiesta en la memoria de las familias, un asunto que pudimos ver y observar en la técnica de los genogramas, no solo en las respuestas de los niños/as, sino también en el querer evadir las preguntas entorno a su origen, algunos de nuestros tutorados/as nos planteaban en sus respuestas “no sé”. Este “no” es en realidad el dolor de poner en la conciencia el relato que narra el desarraigo. La memoria selectiva deja en el olvido lo que produce tanto dolor, en esa lucha donde la cocina y las recetas culinarias comienzan a desaparecer de la escena pública y colectiva.

Sin embargo, esto no es algo que ocurre únicamente en Micoahumado, es algo que ocurre en todo el territorio nacional, porque nuestra historia es la historia de procesos de destierro, de colonialismo, de desigualdad, de violencia y de silencios. Queremos querer el territorio en el que estamos, queremos construir algo en él pero no sabemos cómo hacerlo, y es este proceso de desarticulación con el territorio en el que las recetas, elementales en el desarrollo de la vida comunitaria y familiar, pasan a convertirse en recuerdos, que no tienen la mínima intención de prolongar, ni de transmitir, y es en esa acción educativa que se transmite con la palabra, en la que el territorio desde sus cocinas se está desarraigando, no quiero enseñar mis recetas, porque me avergüenzo de ellas, las cocinas con identidad y con Dignidad, se enseñan, las cocinas con vergüenza no, y como no se enseñan, se pierde la posibilidad de convertirla en una memoria viva, por lo tanto, tiene una pretensión, intencionada de olvido.

En esta medida proponemos desde esta investigación una transposición de las recetas culinarias de Micoahumado, para dotarlas nuevamente de sentido, sacarlas de la tras escena y ponerlas sobre la mesa, porque son en ellas donde encontramos los relatos de dignidad de los hombres, mujeres niños/as que desde la serranía de San Lucas construyen los procesos de lucha y resistencia, porque si llega nuevamente el bloqueo comercial, puede aparecer la sopa en su cualidad de ser colectiva, que nos va a reunir junto al fogón para compartir en otredad y calmar el hambre; Los recetarios culinarios nos permitirán ampliar los horizontes desde lo que se come, para que el hambre en el territorio no tenga cabida, para que su gran despensa agrícola no entre en la lógica del desperdicio y de los mono recetarios comprendiendo estos últimos como una reducción o limitación en términos de las transformaciones culinarias. Pero también entrarán para salvaguardar sus relatos, para narrar su territorio y narrarse a sí mismos, porque son estos relatos que configuran la memoria colectiva sobre la cual la escuela será partícipe de ella, en la medida que se nos convertirán en unidades de texto escolar, que no estarán aislados de las dinámicas territoriales, sino que por el contrario, se centran en una enseñanza con pertinencia territorial, que enrostra a la misma comunidad como generadora de saber, desde sus sentires, recuerdos y experiencias.

Construir un recetario para la acción educativa presenta una doble función la primera enmarcada desde lo territorial, pues posibilita ampliar los horizontes de la comida desde las recetas culinarias, permitiendo interpelar la relación cocina - territorio alrededor de las múltiples variables que de allí surgen, comenzando por integrar un planteamiento desde la soberanía alimentaria que vuelva sobre la relación vital entre los cosecheros/as y las cocineras/os para establecer nuevamente las memorias tejidas en los trayectos que se llevaron a cabo para conformar las cocinas de Micoahumado, enrostrando en este camino a las mujeres que agenciaron en la cocina todo un saber que alrededor de la acción educativa, donde se da una transmisión desde lo oral, que pasa de generación en generación y que es ahí donde radica la otra función del recetarios: su posibilidad dentro de la acción educativa para abordar diversos contenidos, desde la construcción de un conocimiento conjunto, donde se integran las voces de los/as tutoradas/os para se convierten en una fuente documental sobre las cuales nos permite abordar nuestra existencia como sujetos históricos, de herencia, atravesados por múltiples vivencias que se construyen con un otro. En esta medida el recetario es un manual de memoria



que traza una relación entre los contenidos que plantea la escuela, el territorio y los relatos que se construyen desde la colectividad.



Figura 19 Construyendo en la escuela rural

[Fotografía tomada por: Estefanía Gómez;2021]

## CAPÍTULO SEIS: EL CÍRCULO DE LA PALABRA

### 6.1 CONSIDERACIONES ÉTICAS

*Una mano, más una mano no son dos manos; son manos unidas.*

*Une tu mano a nuestras manos para que el mundo no esté en pocas manos, sino en todas las manos.*

*Gonzalo Arango.*

En nuestra ruta expedicionaria tuvimos la oportunidad de dialogar con hombres, mujeres, niños y niñas que hacen parte de esa Colombia profunda, término que ha sido usado por periodistas, escritores e investigadores para referirse a las poblaciones que se escapan de la centralidad homogeneizante en la que se ha consolidado este país; esa Colombia profunda es aquella que por décadas ha estado olvidada, condenada a un silencio dentro de la historia, que ha

sufrido y padecido la huella del conflicto armado dentro de sus territorios. Es por esto, que en esta investigación reivindicamos las voces de todos aquellos/as, que desde la serranía de San Lucas han luchado por su territorio, han resistido en él y han encontrado la forma de seguir construyendo en colectividad, porque es a partir de esa colectividad la que nos permite plasmar en esta investigación las voces de cada uno/a con los que tuvimos la oportunidad de encontrarnos, pues cada uno de estos conocimientos recogidos fueron gracias a conversas atravesadas por ofrendas desde la comida, entrevistas y encuentros cara-cara en las cocinas y en la escuela.

Dentro de estas consideraciones, cada una de las entrevistas y diálogos que aquí se plasman están organizadas a través de un libro de códigos, en el que por cuestiones éticas en la protección de la identidad de aquellos/as con los que tuvimos la oportunidad de trabajar, hemos cambiado sus nombres, incluyendo al de nuestros/as tutorados/as, que en nuestra responsabilidad como maestros/as en formación del trabajo con niños/as, cada encuentro estuvo mediado por las respectivas solicitudes y confirmaciones para poder desarrollar el trabajo con el consentimiento de la institución educativa, y de los/as adultos responsables, es por esta razón que se tramitaron permisos entre la UdeA y la Institución Educativa de Micoahumado para nuestra visita y para el desarrollo de las actividades académicas. Además del consentimiento informado ya mencionado, también el cuidado en el manejo de imágenes fotográficas y videos que contienen los rostros de menores de edad, tanto dentro de la Institución Educativa como en el trabajo con jóvenes y mujeres del Corregimiento, las cuales son de uso estrictamente académico.

Como parte de todos los cuidados y en la responsabilidad ética e institucional, fue de vital importancia, el reconocimiento en una primera instancia, de las condiciones territoriales en Micoahumado hecha en un recorrido por nuestra maestra Clara Grisales en compañía de los líderes/as de la comunidad, para evaluar la viabilidad y seguridad en el desarrollo del trabajo de campo en un contexto permeado por el conflicto armado. Contiguo a esto, los trámites de ARL y póliza de seguros fueron realizados a tiempo, garantizando la atención debida en caso de que se hubiese presentado cualquier tipo de accidentes durante la práctica en el territorio. Igualmente, debido a los riesgos de contagio por la pandemia del Covid-19, se tuvieron en cuenta las medidas de bioseguridad decretadas por el gobierno para proteger la salud de todos/as en el desarrollo del trabajo de campo, con los esquemas completos de vacunación realizados por los integrantes del

grupo de práctica. Y en esta medida el desarrollo de Etic dentro de este trabajo de campo, también estuvo dentro de las consideraciones éticas al tener en cuenta para la realización del viaje, pues debido de un accidente, la movilidad reducida con la que contaba se hizo necesario una evaluación constante del terreno del territorio al que nos dirigimos, además de evaluaciones médicas por distintos especialistas para determinar su condición física. Esta situación fue puesta al plano de lo colectivo enmarcada dentro de una acción del cuidado sobre la cual nos movilizamos alrededor de la comida.

Del mismo modo, la comida, tiene una relación encarnada y por ello se debe asumir que quienes ingresan a una cocina deben observar reglas higiénicas y formas del cuidado para la transformación del alimento y para la ofrenda. Nos convertimos entonces en custodio/as de la comida, lo que significa asumir responsabilidad frente a la vida, se trata de comida en otredad, y ello conlleva enrostramiento, reconocimiento de toda la traza que sigue el producto para su transformación y ofrenda, y por supuesto, de nuestra propia higiene y el manejo adecuado de los alimentos para que no haya contaminación alguna que nos enferme o nos dañe al ingerir alimentos, por tanto observamos una serie de criterios para el acceso al alimento, que además ponemos en circulación.

El manejo del agua, asumida como fuente de vida, el reconocimiento de su condición como sujeto de derechos, nos propone salvaguardar en todo momento su uso y disposición para que no haya excesos y despilfarros entre quienes cocinan con nosotras. El manejo de desechos, que se plantea no como una tarea sino como una responsabilidad con el planeta, y de la que nos convertimos en custodios para que ingrese en el proceso formativo como razonamiento sobre nosotros, es decir, como una dimensión de nuestra existencia en la protección al medio ambiente, como una responsabilidad categórica e inapelable.

Dentro de la apuesta expedicionaria por la construcción de conocimiento colectivo se encuentra nuestra responsabilidad político-pedagógica como maestros/as de realizar las devoluciones pertinentes a la Institución Educativa de Micoahumado, a nuestros tutorados/as, a sus familias, Grupo de Jóvenes, Grupo de Mujeres y en general a la comunidad que nos abrió sus puertas y caminó con nosotros durante todo este tiempo. La devolución hace parte de la

construcción de materiales editoriales que como semillero hemos venido creando, como una apuesta en la producción de conocimiento colectivo, elaborado conjuntamente con los desarrollos y voces y territoriales en la ruralidad, para visibilizar y reivindicar los saberes, tradiciones y relatos de los territorios y comunidades por las que transitamos.

Las gestiones para financiar este proyecto se dieron en cabeza de la maestra Clara Lucia Grisales acompañada del compañero Marlon Osorio quienes con su persistencia lograron que a esta propuesta se vincularan diferentes entidades como lo fue el CIEP, El Programa De Desarrollo y Paz del Magdalena Medio y el grupo de jóvenes Somos Territorio. Además los expedicionarios por medio de una plataforma que busca recolectar fondos llamada Vaki realizaron también la gestión de recursos en los cuales, de manera solidaria, varios compañeros, familiares y profesores, contribuyeron con sus aportes económicos, que fueron fundamentales para llevar a cabo nuestra práctica pedagógica.

## **6.2 CONSIDERACIONES FINALES**

*“Al final del viaje está el horizonte. Al final del viaje partiremos de nuevo.  
Al final del viaje comienza un camino, otro buen camino que seguir”.*  
*Silvio Rodríguez.*

Emprendimos una expedición como maestros/as en formación hacia un territorio que conversaba con nosotros/as a través de cartas. Nuestro viaje no fue sencillo, en el camino de construcción de esta expedición contamos con diversos problemas, propios de esa relación distante que se crea entre la ciudad y el campo, específicamente vislumbrada en la escuela. Pues por un lado llevar un grupo universitario hacia una geografía tan distante de la cual poco se habla en los medios de comunicación y en la academia, conllevaba una serie de procedimientos institucionales, desde donde la escuela rural se observaba en su organización como una entidad anacrónica. Lo anterior como reflejo de la poca presencia estatal en los corregimientos y municipios que hacen parte de territorios inexplorados por las centralidades gubernamentales,

donde la única manifestación del Estado es la escuela, pero constituida por sus carencias, que no cuenta con los requisitos y certificaciones solicitadas para que se realicen convenios entre espacios como la universidad pública y estos territorios. Esto lo pudimos visualizar con la inexistencia de documentos actualizados como el Proyecto Educativo Institucional (PEI) que corresponde a los años de 2005; los planes de área de Ciencias Sociales, las cartografías del municipio de Morales, que no daban cuenta de una lectura y una descripción detallada del territorio más allá de sus límites fronterizos. En esta medida el Esquema de Ordenamiento Territorial corresponde a estudios hechos años anteriores al 2002; por lo tanto, carecen de validez a la fecha pues no se logra visualizar un análisis pertinente para el territorio, como se expresa en el EOT del municipio de Morales:

La población campesina ubicada en la zona alta del municipio, por obvias razones, lamentablemente no fue posible consultarle sus necesidades.” (EOT, 2002-2011; Pág. 8) - “De las localidades de la parte alta no se tiene mayor información pues son de difícil acceso y delicado orden público.” (EOT, 2002-2011; Pág. 40)



Figura 20 Expedicionarios en la serranía

[Fotografía tomada por Estefanía Gómez; 2021]

Este tipo de afirmaciones institucionales dan cuenta de las visiones que pesan sobre la ruralidad, profundizando la condición de marginalidad que imposibilita el acercamiento entre centro y periferia. Nuestra llegada al territorio significó un desacomodo para abrir nuestros horizontes interpretativos, pues la realidad en la que ingresamos nos implicó deconstruir visiones de escuela instaladas desde la ciudad, pues en esencia la escuela rural, y en este caso la I.E. de Micoahumado presentaba unas dinámicas propias de la ruralidad que se escapaban en ocasiones del quehacer del maestro, pues el aula de clase impregnada de toda aquella realidad externa se convirtió para nosotros en la muestra más viva de la escuela como contenedora de territorio. Comprender la escuela entonces de Micoahumado está directamente relacionado por comprender los tiempos sociales del territorio, pues la educación en muchas ocasiones no es la respuesta que tomen los niños y niñas ante aquella realidad de precariedad económica, desigualdad y violencia, sino que también relucen situaciones como el trabajo en el campo, las decisiones familiares, los movimientos migratorios y en tiempos más recientes la pandemia del Covid - 19 que ponen la escuela en un segundo plano. Incluso dentro del Proyecto Educativo Institucional de la escuela se reconoce la deserción estudiantil como uno de los fenómenos de hostigamiento:

Desde el año 1998 hasta el 2002, la Comunidad Educativa se ha visto afectada por los continuos hostigamientos entre los actores del conflicto, trayendo como consecuencia: deserción escolar, incertidumbre, desánimo, etc. Truncando con el Cronograma de Actividades para el año lectivo, puesto que la Comunidad Educativa sufre un shock debido a éstas situaciones, pues, muchos emigran por temor, dejándolo todo, con el único propósito de salvar sus vidas, luego van retornando lentamente al casco urbano cuando el peligro pasa, éste proceso dura aproximadamente 20 a 30 días. (PEI, 2005, Pág. 4)

Al realizar estas primeras lecturas, constatamos cada vez más la importancia de que una apuesta como la de Expedición Dignidad llegara al territorio, pues se hace imperante la necesidad de que maestros y maestras interrumpan el olvido sistemático, caminando los territorios inexplorados y contribuyendo en los procesos de transformación y emancipación de

las comunidades, mediante la educación como una práctica liberadora, para soñar y crear otras realidades posibles, porque exactamente en el mundo de los olvidados es donde se encuentra el motor de la acción liberadora. Nos posicionamos entonces como maestros/as desde el enfoque de la pedagogía social, y cada una de nuestras lecturas, cocinas como laboratorios, encuentros de la palabra iban encaminados primero hacia la preparación de nuestra expedición, pero por otro lado, era un encuentro con nosotros mismos, pues en este camino también estábamos en la búsqueda de lo que significaba ser maestros/as, pero no un maestro/a restringido al aula, sino un maestro/a con sentido social, que se forma en relación con un otro y que reconoce la necesidad de cuestionar desde las epistemologías de la comida la realidad que habitamos para transformarla como parte de su accionar político-pedagógico.



Figura 21 Una Expedición por la Dignidad - Trayecto en panga de Morales a Moralito.

[Fotografía tomada por: Estefanía Gómez]

Fue así, como en esos diálogos tejidos durante nuestro recorrido, nos preguntábamos por el significado de la academia frente a la realidad que observábamos, pensando cómo Freire, Fals Borda, Alfredo Molano, se sentían en medio del recorrido en aquellas realidades a la que pocos investigadores ponen su mirada. Y con la pertinencia del momento, se nos acerca una mujer la cual asombrada por nuestra presencia nos pregunta hacia dónde nos dirigimos a lo cual nosotros

respondemos “Hacia Micoahumado” El rostro de aquella mujer fue de asombro acompañada de la pregunta “¿ustedes si tienen permiso de ir por allá? Eso es muy peligroso” [Cuaderno de trabajo] La extrañeza que era para la comunidad que un grupo de una Universidad Pública caminara por estos territorios. Esto es algo que durante nuestra estadía fue manifestado de muchas otras maneras. En ese sentido, para ingresar a este territorio fue necesario generar diálogos, con líderes/as sociales, organizaciones presentes en el territorio como el Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio, Grupo de Jóvenes - Somos Territorio - que nos ayudasen a generar los primeros acercamientos con la comunidad, pues el nivel de sospecha con el extranjero, denota el aislamiento social en el que se vive. Esta realidad tampoco es ajena a la escuela, en el taller de semillas, en el que nuestro compañero Mateo inicia el taller con la pregunta ¿soñaron anoche? ¿Qué soñaron? Para los niños y niñas en aquel momento fue una pregunta que los desconcertó, pues se quedaron un minuto pensando, hasta que resurgen las primeras voces.

Fernanda dijo “yo no sueño” a lo cual mi compañera Ana Buitrago responde “eso no es posible, todos soñábamos algo”. Y les planteó que antes de nuestro viaje ella soñaba con ellos y ellas, a lo cual una Fernanda dice “a nosotros nadie nos sueña”. Cuando ella manifestó esta frase yo me quedé pensando un poco en ello, y tomé nota de aquello tan contundente, pues creo que en ese momento me atravesó bastante esa frase “a nosotros nadie nos sueña”. Los niños y niñas son conscientes del abandono en el que se encuentra su territorio, de las condiciones de injusticia, olvido en el que los han condenado. Ahora que escribo estos diarios, después de haber reflexionado sobre todo, aun sigo pensando en esta frase, y aun la vuelvo a leer y la vuelvo a escribir y remueve todo en mí. ¿Cómo enseñar en un mundo sin esperanza y sin utopía? ¿Cómo puede hacer el maestro desde su práctica para contribuir, transformar realidades desde la enseñanza? En cierta medida comprendo a la tutorada cuando plantea esto, a veces incluso yo me siento sin esperanza, me pregunto constantemente ¿Para qué enseñar? ¿Cuál es el fin de la escuela? Quizás es cuestión de una desesperanza colectiva ¿pero que ha contribuido en esta desesperanza? [Cuaderno de trabajo]



Freire en su caminar nos enseña dentro de su texto de Pedagogía de la Esperanza, la agitación del alma que se tiene en los procesos de investigación y educación, pues en el caminar comenzamos a redescubrirnos, a reinventarnos, en la búsqueda de nuestra humanización, construyendo formas de relacionamientos alternativas, en una horizontalidad que pretende aproximarse al otro desde el reconocimiento, en una acción comunicativa en la que convergen mundos, relatos, saberes y tradiciones para pensar y recrear la existencia, en ese fluido no de lo que somos sino de lo que vamos siendo, teniendo en cuenta, que somos lo que comemos.



Figura 22 La escuela de Micoahumado.

[Fotografía tomada archivo Fotográfico Expedición Dignidad]

La comida sigue siendo un campo amplio y diverso que nos ofrece la posibilidad de continuar indagando, preguntando, investigando las realidades territoriales y el mundo que nos acontece. Desde nuestra investigación, el algoritmo de la receta culinaria nos permitió comprender las formas en que un territorio responde a sus necesidades alimentarias y los múltiples relatos que constituyen las narrativas de la memoria colectiva, no obstante, los hallazgos que analizamos son construcciones que aportan elementos claves para generar una

lectura crítica del devenir del mundo que habitamos, el cual en una visión de la humanidad que pretende perfeccionarse desde los desarrollos tecnológicos, está sufriendo cambios sustanciales que ha llevado a muchos autores/as como Rosi Braidotti hablar de los post-humano. En ese sentido, para comprender la estructura y las dinámicas del mundo en la actualidad, es más que necesario preguntarse por el algoritmo, pues tal como lo advierte Hariari (2016), el mundo será gobernado por algoritmos, por lo cual, es importante continuar desarrollando este tipo de investigaciones.

### **6.3 RECOMENDACIONES**

Todo el camino, los análisis, los aprendizajes y enseñanzas vividas, las tensiones y conflictos que emergieron en el desarrollo de la investigación en esta ruta expedicionaria, nos hacen creer en la necesidad de continuar problematizando la realidad que nos acontece como país, visibilizando las voces y territorios rurales desde sus propias construcciones narrativas, en un diálogo con la academia, para generar un tejido en otredad que reivindica los saberes territoriales con las elaboraciones académicas, dando respuesta a las múltiples necesidades y problemáticas que viven dichos territorios en sus cotidianidades, permeados por la violencia, la desigualdad y el olvido. De allí, que la Universidad como espacio de saber, y por su responsabilidad ética y política en la construcción de país, se abra a esos otros territorios entendiendo su complejidad, diseñando criterios que protejan la integridad de los estudiantes y de la universidad misma, pero que puedan a la vez facilitar la articulación con las instituciones rurales, que sufren múltiples carencias, por el abandono institucional en el que viven. Por lo cual, la Universidad Pública y la Facultad de Educación debe seguir buscando alternativas para llegar a la escuela y los territorios rurales, en función de conectar y retroalimentar los procesos formativos en una perspectiva más amplia, acompañando desde el campo institucional y de saber, a los/as maestros/as que a raíz del olvido, quedan en ocasiones sin opciones para construir una educación crítica y emancipadora, en medio de las densidades de las problemáticas a las que constantemente se enfrentan.

A la escuela llega toda la representación de lo que se vive afuera de la estructura escolar, encontrar las iniciales del ELN en el aula o la frase “el ELN viene por todos los sapos” no es un suceso que deba ser desapercibido, sino que todo lo contrario, esto conlleva toda una carga simbólica que nos da cuenta de una escuela que está inmersa en unas cicatrices colectivas, producto del conflicto armado que los ha asediado, pero sobre los cuales no se ha realizado un proceso colectivo de memoria y resignificación, para reconocer cicatrices, dolores, olvidos. En esta medida abordar la memoria histórica desde la comida, más específicamente desde las recetas culinarias, permite abrir el aula al diálogo y con ello a las narrativas que cada uno de los niños, niñas y profesores pueden aportar a la construcción de una memoria colectiva, por lo que recomendamos que la comida sea incluida en las reflexiones y desarrollos pedagógicos no como un elemento más, sino como parte central y vital de la vida humana y por tanto de la educación, teniendo como referencia las múltiples posibilidades que ella ofrece para integrar y articular los saberes disciplinares con las realidades territoriales.

En esta misma línea invitamos a nuestros colegas, maestros y maestras, a explorar otros caminos posibles desde la educación que nos permitan construir desde la colectividad, donde reconozcamos en este proceso la importancia de integrar desde nuestra práctica pedagógica el territorio en el que estamos inmersos, porque es precisamente allí, donde verdaderamente la escuela puede constituirse como un espacio emancipador, liberador y con un mayor alcance social. Sabemos que no son caminos fáciles, dar este paso implica deconstruir visiones de la escuela instauradas desde una visión hegemónica de ciencia y sociedad, desde la cual ella misma - la escuela - como institución fue creada. Sin embargo hoy dentro de nuestro accionar como maestros/as, se nos hace urgente contribuir a esta transformación educativa, desde otras acciones posibles, que permitan una enseñanza en el aula transversal y transformadora, desde herramientas didácticas que conecte a los y las estudiantes a otros nuevos modos de percibir y sentir la realidad en la que habitamos.

Nuestras narrativas experienciales se tejen entre nuestras lecturas de la realidad social en torno a la academia, pero también ante nuestros sentires como maestros ante aquella realidad, que buscamos comprender en medio de las múltiples tensiones, que por momentos se nos hacía compleja, porque la voz emic de Marlon ofrecía una serie de conocimientos valiosísimos del

territorio, pero la voz etic de Estefanía planteó constantemente preguntas y razonamientos que permitían comprender mejor la realidad territorial de Micoahumado, desacomodando y desnaturalizando las perspectivas y desarrollos culturales de la construcción emic de Marlon. El desacomodo fue por tanto, una constante, sin embargo necesaria, para abrir los horizontes interpretativos, pues el trabajo en colectivo permite generar un mayor alcance, pues todo el bagaje de técnicas elaboradas y desarrolladas no hubiese sido posible en tan corto tiempo desarrollados de manera individual, permitiendo así, que emerja una polifonías de voces, que articula diversas y múltiples aristas para la comprensión de las realidades territoriales, invitando así a seguir investigando desde nuevos presupuestos teoricos y practicos.

Recomendamos de igual manera al Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio (PDP), continuar apoyando este tipo de apuestas y procesos educativos, que pretenden aportar insumos y desarrollos sociales, políticos y culturales desde la dimensión educativa, donde la comida es el centro del pensamiento y la posibilitadora del encuentro con el otro para construir comunidad, en un horizonte político y territorial que busca transformar la realidad social, reivindicando la dignidad de los territorios y los sujetos que la habitan. Tener presente la necesidad de desarrollar procesos educativos alternativos dentro de las luchas y procesos comunitarios, es una invitación que como maestros/as desde Expedición Dignidad le extendemos al PDP y las organizaciones sociales, pues, a través de la educación dentro y fuera de la escuela, los seres humanos alcanzan su humanización, para construir en colectividad, desde el cuidado y respeto por el otro, por los ecosistemas, por los territorios.

Finalmente extendemos la invitación a todo aquel que nos lee, a adentrarse al mundo de la comida, para explorar, indagar y problematizar nuestra existencia, porque allí donde se encuentran nuestras raíces como seres culturales, alrededor del fuego, la juntanza y la palabra. Como dice Melich “La vida humana, una vida finita, una vida breve, no es acto puro, sino más bien una posibilidad siempre a partir de otras posibilidades en las que la vida entera está en juego.” (Melich, 2012, Pág. 24)

## 7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Apple, M. (1979). *Ideología y currículo*. Madrid: Ediciones Akal S.A.
- Armesto, F. (2004). *Historia de la comida*. Barcelona: Tusquets editores.
- Agudelo, G. M. (2020). “*Alfabetización de adultos a través de la comida como centro del pensamiento en la acción educativa de expedición dignidad -una experiencia de resignificación de la acción comunicativa en las comunidades educativas de incidencia del semillero de investigación uni-pluri/versidad*”. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Benasayag, M. (2021). *¿Funcionamos o Existimos? Una respuesta a la colonización algorítmica* (Prometeo ed.).
- Boudan, C. (2004). *Geopolítica del gusto*. España.
- Braidotti, R. (2015). *Lo Posthumano* (Gedisa ed.).
- Cano, F. A., Cano, F. (2020). “*La comida en la construcción de un sujeto emancipado y soberano -una perspectiva política en la escuela rural Juan María Gallego*”. Medellín: Universidad de Antioquia -Facultad de Educación.
- Caparros, M. (2014). *El hambre*. Colombia: Planeta.
- Cendales, L. (2019). *Charla Yo, maestra con Lola Cendales*. Bibliored Bogotá. Retrieved 02 18, 2022, from [Charla Yo, maestra con Lola Cendales](#)
- Centro Educativo de Micoahumado. (2005). *Proyecto Educativo Rural* (PER).
- Centro Nacional de Memoria Histórica (2017). *Una guerra sin edad. Informe nacional de reclutamiento y utilización de niños, niñas y adolescentes en el conflicto armado colombiano*, CNMH, Bogotá.

- Congreso de los Pueblos. (2021). *Reportajes para la Vida Digna - Cap. 2 / Dos Ríos*.  
[https://www.youtube.com/watch?v=pyLY8GU0k\\_k](https://www.youtube.com/watch?v=pyLY8GU0k_k)
- Cordón, F. (1990). *Cocinar hizo al hombre* (Tusquets ed.).
- Delgado Salazar, Ramiro (2001). "*Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo*". *Estudios de Asia y África*, XXXVI(1),83-108
- Echavarría, J., Gallego, J. D. (2020). "*Las posibilidades educativas de la comida como estructurante cultural para la articulación de las Ciencias Sociales en el grado octavo de la I.E.R Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego - municipio de Guarne*". Medellín: Universidad de Antioquia.
- Escobar, A (2015) "*Sentipensar con la Tierra: Las Luchas Territoriales y la Dimensión Ontológica de las Epistemologías del Sur*". *Revista de Antropología Iberoamericana*. Pp. 11 - 32
- Escobar, A. (2015). *Territorios de diferencia: la ontología política de los "derechos al territorio"*. *Cuadernos de antropología social.*, 41, 25 - 38.
- Esquema de Ordenamiento Territorial del municipio de Morales -Bolívar (2001-2011).  
Archivo municipal de la alcaldía de Morales.
- Expedición Dignidad - La comida al centro del pensamiento- Ficha técnica del arroz 2020. Material de Trabajo.  
<https://expediciondignidad.wixsite.com/expediciondignidad/fichas>
- Expedición Dignidad - La comida al centro del pensamiento- Ficha técnica del cacao 2019. Material de Trabajo.  
<https://expediciondignidad.wixsite.com/expediciondignidad/fichas>
- Fals Borda, O. (2015). "*Una sociología sentipensante para América Latina*" (V. M. Moncayo, Ed.). Siglo Veintiuno Editores.
- Gadamer, H. (1998). "*Verdad y método*". Salamanca : Ediciones Sígueme.

- GMH. “¡BASTA YA! Colombia: Memorias de guerra y dignidad”. Bogotá: Imprenta Nacional, 2013.
- Grisales, C.L. *Capítulo: Educación con enfoque territorial desde una perspectiva crítica* (28 pp). Diálogo de saberes, memorias y territorios / coordinadora académica Ángela Piedad Garcés Montoya; editora Amalia María Cano Castaño. --1ª ed. -- Medellín: Universidad de Medellín; Sello Editorial Universidad de Medellín, 2018.
- Grisales Montoya, C. L. (2020). EXPEDICIÓN DIGNIDAD: La comida al centro del pensamiento. Cuadernos Pedagógicos, 23(31), 73–Grisales, C.L (2019). EXPEDICIÓN DIGNIDAD, La comida al centro del pensamiento.
- Grisales, C. (2005) *Manual para el reconocimiento de registros activos: los caminos que transita la memoria*. Documento de trabajo.
- Grisales Montoya, C. L. (2022). Mudanza de la comida. La cocina un territorio que se agita. En A. Garcés Montoya, & L. Jiménez García, *Cartografía Social -Minga de saberes y metodologías-* (pág. 222). Medellín: Ediciones Unaula.
- Halbwachs, M. (2004). *Los Marcos Sociales de la Memoria*. Anthropos Editorial.
- Han, B.-C. (2015). *El aroma del tiempo: un ensayo filosófico sobre el arte de demorarse* (P. Kuffer, Trans.). Herder.
- Harari, Y. (2016). *Homo Deus*. Barcelona: Penguin Random House Grupo editorial.
- Harris, M. (2011). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura* (J. Calvo Basarán & G. Gil Catalina, Trans.). Alianza Editorial.
- Hernández, V. (2020). “*La comida: una acción educativa pertinente territorialmente desde la ruralidad- Experiencia en la I.E Rural Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego del municipio de Guarne, vereda Guapante Abajo*”. Medellín: Universidad de Antioquia.

- Mariño, G., & Cendales, L. (2004). *Educación No Formal y Educación Popular. Hacia una pedagogía del diálogo cultural*. (Federación Internacional de Fe y Alegría ed.).
- McLaren, P. (1995). *La Escuela Como Un Performance Ritual: Hacia una economía política de los símbolos y gestos educativos*. Madrid: Siglo Veintiuno editores.
- Mejía, R. (2011) *Educación (es) en la(s) Globalización(es) Entre el Pensamiento Único y la Nueva Crítica*. Tomo II. Universidad de Ciencias y Humanidades Fondo Editorial
- Melich, J. (1996). “*Antropología simbólica y acción educativa*”. Barcelona: Paidós
- Mélich, J. C. (2006). *El trabajo de la memoria o el testimonio como categoría didáctica. Enseñanza de las ciencias sociales*, 115-124.
- Melich, J. (2010). “*Ética de la compasión*”. Barcelona: Herder.
- Mèlich, J. (2012). *Filosofía de la finitud*. Herder.
- Mélich, J. (2021). *La fragilidad del mundo: un ensayo sobre un tiempo precario*. Tusquets.
- Molano Bravo, A. (2005). *Desterrados: crónicas del desarraigo*. Punto de Lectura.
- Molano, A. (1989). *Siguiendo el corte: Relatos de guerras y de tierras*. Ancora Editores.
- Molano Bravo, A. (2017). *Trochas y fusiles*. Penguin Random House Grupo Editorial Colombia.
- Montillo Urquijo, C. E., Velásquez, J. J., Agredo, O., Frías, M., Rodríguez, Y., Pérez, S., Pallares, T., Esmeral, I., Ríos, N., Valbuena, R., Peña, E., Alfaro, M., Chávez, S., Díaz, B., & Agredo, C. (2020). *Plan de Área-Ciencias Sociales - Institución Educativa de Micoahumado*.



- Parmelee, P. (1983). *El Hambre en la Historia*.
- Patiño Ossa, G. (2007). *Fogon de negros*. Bogotá: Ministerio de cultura.
- PEÑA, T; PIRELA, J (2007) “*La complejidad del análisis documental*”. Información, cultura y sociedad: revista del Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas, núm. 16, enero-junio, 2007, pp. 55-81
- Pessacq, R. A. (2015). *Sobre el comer y el cocinar Lo para cultural y para científico Algunos de los ¿por qué...? de la gastronomía*.
- Porto-Gonçalves, C. W. (2009). *De Saberes y de Territorios - diversidad y emancipación a partir de la experiencia latinoamericana*. Polis, Revista Latinoamericana , 1-13.
- Organización de Naciones Unidas (2015). “*Comida, territorio y memoria: Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos*”.
- Osorio, M (2018) “*Sin Territorio No Hay Vida*”: luchas y resistencias en Micoahumado Sur de Bolívar”. Kabilando. V10 N° 1 / ene-jun 2018 / pp 1-32
- Ortega, P., Merchan, J., & Vélez, G. (2014). “*Enseñanza de la historia reciente y pedagogía de la memoria: emergencias de un debate necesario*”. Pedagogía y Saberes, No. 40, PP. 59 - 70.
- Ortega Valencia, P. (2009). *La pedagogía crítica: Reflexiones en torno a sus prácticas y sus desafíos*. Pedagogía y Saberes, (31), 26-34.
- Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). *Paseo de olla: recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Ministerio de Cultura.
- Semillero Unipluriversidad (2020). Ficha técnica del arroz. Documento de trabajo.
- Semillero Unipluriversidad (2019). Ficha técnica del cacao. Documento de trabajo.
- Todorov, T. (2000). *Los abusos de la memoria*. Barcelona: Paidós.

## ANEXOS

### Anexo 1: Matriz Metodológica

<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Fundamentar la acción educativa a través del algoritmo de la receta culinaria como expresión de la memoria histórica en el territorio de la comunidad educativa de Micoahumado Morales- Sur de Bolívar.				
<b>OBJETIVOS</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>HERRAMIENTAS</b>	<b>PRODUCTOS</b>	<b>Referencias Bibliográficas</b>
<b>1. Describir la receta culinaria como algoritmo de la memoria histórica del territorio de Micoahumado, sur del Departamento de Bolívar.</b>	1.1. Grupo focal	1.1.1 Guía del grupo focal	Relatoría - Informe grupo focal	<b>Epistemología de la comida:</b>  Christina Boudan. Felipe Fernandez Armesto. Michael Pollan. Martin Caparros. Raúl Clara Lucia Grisales, Adolfo Pessacq, Expedición Dignidad. Ramiro Delgado. Victor Manuel Patiño. Enrique Sanchez-Carlos Sánchez-Germán Patiño Ossa. Marvin Harris.
	1.2 La cocina como laboratorio	1.2.1 Enseñanza dirigida a Procesos de cocción. 1.2.2 Técnicas de cocina 1.2.3 Ficha de los alimentos. 1.2.4 Guía de laboratorio -menú	Cuaderno de trabajo-Audiovisuales.	
	1.3 Carta taller	1.3.1 Guía de taller. 1.3.2 Desarrollo de materiales didácticos.	Enrutante. Sistematización. audiovisuales, recetario como libro de texto escolar	
	1.4 Retos de cocina (Postre de aguacate, mahonesa, queso de soya)	1.4.1 Recetario, instrumentos de cocina, técnicas de cocción.	Narrativa.	
	1.5. Recorrido territorial de las cocinas	1.5.1. Guía del recorrido. 1.5.2 guía de entrevista a cocinera/o	Audiovisuales, grabaciones de audio para sistematización en podcast, cuaderno de trabajo, relatoría	
	1.6 Revisión y análisis de fuentes documentales.	1.6.1 Documentos institucionales. 1.6.2 Lecturas epistemológicas y territoriales.	Fichas - sistematización - Recetarios	

<b>2. Formular el algoritmo de la receta culinaria en la acción educativa como expresión de la memoria histórica.</b>	<b>2.1.</b> Carta taller: Un día en la vida de:	<b>2.1.1</b> Desarrollo didáctico (presentación expedición dignidad, ubicación espacial ruta expedicionaria, hombres y mujeres del maíz, introducción a las especias, palabra dulce)	El enrutante, sistematización recetas y cocinas en Micoahumado	Oscar Caballero.  <b>Pedagogía</b>  Henry Giroux. Joan Carles Meliche. Paulo Freire. Peter McLaren Michel Appel.  Clara Lucía Grisales. Marco Raúl Mejía.
	<b>2.2.</b> Taller: cadáver exquisito (relatos y recetas del arroz)	<b>2.2.1</b> Materiales didácticos (títere), Almohada medicinal como ofrenda	Narrativa concepciones culturales y simbólicas en torno al arroz, cuaderno de trabajo, relatoría	Clara Lucía Grisales. Marco Raúl Mejía.
	<b>2.3.</b> Relación tutor-tutorado	<b>2.3.1</b> El género epistolar. <b>2.3.2</b> Material audiovisual. <b>2.3.3</b> relación cara - cara.	Relatoría, cuaderno de trabajo, productos audiovisuales, portafolio, narrativas relación educar - cocinar.	Clara Lucía Grisales. Marco Raúl Mejía.
	<b>2.4.</b> Taller Amasa Maíz	<b>2.4.1</b> Guía de taller. <b>2.4.2</b> Caja alfabetizadora. <b>2.4.3</b> masa de maíz	Relatoría, cuaderno de trabajo, productos audiovisuales.	<b>Memoria Histórica</b>
	<b>2.5</b> Taller Audela	<b>2.5.1</b> Guía de taller. <b>2.5.2</b> Caja alfabetizadora. <b>2.5.3</b> tapajos. <b>2.5.4</b> Caja de especias.	Relatoría, cuaderno de trabajo, productos audiovisuales, narrativas.	Maurice Halbwachs
	<b>2.6.</b> Taller Marcas en la mesa	<b>2.6.1</b> Guía de taller. <b>2.6.2</b> Material didáctico. <b>2.6.3</b> Oráculo de las ensaladas. <b>2.6.4</b> Caja alfabetizadora.	Relatoría, cuaderno de trabajo, productos audiovisuales.	Clara Grisales Byung Chul Han Tzvetan Todorov
	<b>2.7.</b> Taller: Recetas y relatos.	<b>2.7.1</b> Guía del taller. <b>2.7.2</b> Herramienta didáctica: Baúl de recetas , especiero, guía de entrevista , el enrutante	Podcast de recetas - sistematización de entrevista, audiovisuales , Recetario como libro de texto escolar	Piedad Córdoba.  <b>Territorio</b>
	<b>2.8.</b> Taller: El museo de la cocina en la escuela	<b>2.8.1</b> Desarrollos didácticos. <b>2.8.2</b> Instrumentos de cocina.	Cuaderno de trabajo, Relatoría - Material audiovisual, podcast, recetas.	Plan de desarrollo municipal. EOT. Fals Bord.
	<b>2.9.</b> Taller banco de semillas	<b>2.9.1</b> Caja alfabetizadora. <b>2.9.2</b> banco de semillas, <b>2.9.3</b> Cartografía de las semillas (Mapamundi).	Producto narrativa de la semilla del arroz (enrutante) y semillas del frijol, cuaderno de trabajo, audiovisuales, relatoría.	Arturo Escobar. Margarita Serje. Ramiro Delgado.  <b>Metodología</b>

	2.10. Taller comida externa	2.10.1 Guía de taller. 2.10.2 Materiales didácticos.	Producto cuaderno de trabajo y relatoría.	Alfredo Molano. Orlando Fals Borda, Johannes Hessen. Clara Lucia Grisales. Hans Georg Gadamer. Michael Focault. Van Dikj. Alicia Gurdía Fernández.
	2.11. Taller palabra dulce	2.11.1 Guía de taller. 2.11.2 Caja alfabetizadora.	Producto cuaderno de trabajo y relatoría.	
	2.12. Taller cicatrices	2.12.1 Guía de taller, 2.12.2 Maquillaje.	Cuaderno de trabajo y relatoría.	
	2.13. Taller Huella hídrica	2.13.1. Guía de taller. 2.13.2 Materiales didácticos (lluvia de arroz y abeja polinizadora, cuenco vital)	Producto cuaderno de trabajo y relatoría.	
	2.14. Taller genograma	2.14.1 Guía de taller 2.14.2 Desarrollo didácticos	Cartografía de estudiantes.	
<b>3. Construir recetarios culinarios que permitan el reconocimiento de la memoria histórica como unidad temática para la IE y corregimiento de Micoahumado del municipio de Morales Sur del Departamento de Bolívar.</b>	3.1. El taller de bodegones	3.1.1. Guía de taller. 3.1.2. Desarrollos didácticos.	Recetarios como libro de texto escolar.	<b>Algoritmo</b> Yuval Noah Harai.  <b>Antecedentes</b>  Expedición Dignidad. Valentina Hernandez. Felipe Cano y Fabio Cano. Gloria Aguelo Jhonatan Grajales y Juan Diego Gallego
	3.2. Laboratorio: Comida en resistencia (Énfasis en el frijol y su importancia en el territorio)	3.2.1. Guía del laboratorio. 3.2.2. menú. 3.2.3. Círculo de la palabra 3.2.4. palabra dulce	Audiovisuales, grabaciones de audio para sistematización en podcast, cuaderno de trabajo, relatoría	
	3.3. Entrevista semiestructurada	3.3.1. Guía de entrevista	Relatoría, sistematización de entrevistas	
	3.4. LA cocina como laboratorio (Comida en otredad, comidas de independencias, Ancestra, Lomo al trapo)	3.4.1. Guía de laboratorio. 3.4.2. kit de cocina. 3.4.3. caja de especias. 3.4.4. La cocina como laboratorio, 3.4.5. Recetarios de cocina.	Recetarios como libro de texto escolar, relatorías, material audiovisual.	
	3.5. Cocina como laboratorio (laboratorio expedicionario)	3.5.1. Recetarios de cocina. 3.5.2. kit de cocina. 3.5.3. guía de laboratorio. 3.5.4. La cocina como laboratorio.	Recetarios como libro de texto escolar, relatorías, material audiovisual.	
	3.6. Recorrido territorial	3.6.1. Guía de recorrido. 3.6.7. La plaza de mercado.	Cuaderno de trabajo, relatoría, material audiovisual.	
	3.7. Recorrido territorial : Recorrido por la memoria: Ruta identitaria de la comida. De lo ahumado a lo frito..	3.7.1. Observación, lectura y análisis del territorio.	Recorrido audiovisual de la comida popular en Micoahumado -Geografía del gusto en Micoahumado	

## Anexo 2: Cronograma de Actividades

Actividades	Ene	Feb	Mar	Abril	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Revisión y análisis de fuentes documentales.												
Laboratorio de cocina.												
Grupo Focal: Con maestros, cocineras/cocineros de la comunidad y líderes/as comunitarias.												
Recopilación y análisis de texto en los recetarios y relatos de la cocina.												
Diseño de Recetas y relatos como documento												
Taller cosechando memoria, narrando recetas.												
Recorrido Territorial: Geografía del gusto:												
Recorrido por la memoria: Ruta identitaria de la comida. De lo ahumado a lo frito.												
Campaña formativa ¡Resiste frijolero!: Apuesta política por el reconocimiento de la identidad campesina en Micoahumado.												
Diseño de Recetas y relatos como documento												
Talleres. Sobre espacialidad y gusto de las recetas												
Trabajo de Campo. Revisión de la tradición oral de la receta.												

