



del
Rito
a la
GOCINA



MEDIACIÓN
COMUNITARIA

MUSEO DEL
CARMEN ALTO | Fundación
Museos
de la Ciudad





MUSEO DEL
CARMEN ALTO

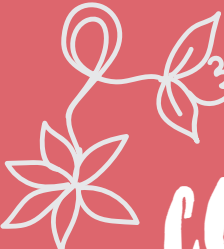
Fundación
Museos
de la Ciudad

¿CÓMO INICIA ESTA RECETA?

Desde el área de mediación comunitaria, se ha buscado continuamente puntos y metodologías que permitan el encuentro de saberes entre varias comunidades y personas, con el objetivo de fomentar espacios seguros para la convivencia en el que además se puedan discutir problemáticas actuales y su relación con los museos. En ese contexto, surge ***Del rito a la cocina***, en el Museo del Carmen Alto.

Este proyecto, parte a su vez de dos iniciativas en dos de los espacios que forman parte de la Fundación Museos de la Ciudad, el Centro de Arte Contemporáneo de Quito y el Museo del Carmen Alto.





COCINA CULTIVA Y CURA

En el Centro de Arte Contemporáneo durante el 2018, se planteó el ciclo “Cocina, cultiva y cura”. Una serie de talleres en los que se tuvo la oportunidad de compartir con el público visitante los conocimientos y saberes en torno a una selección de plantas del Huerto del CAC, así como su relación con las prácticas artísticas y culturas contemporáneas.



MUNDO VEGETAL

El Museo del Carmen Alto cuenta con varios espacios expositivos en sus instalaciones, pero se encuentra atravesado por una serie de elementos simbólicos en relación a la naturaleza que conforman “Mundo vegetal”. Un recurso identificado en el museo que aborda la representación artística e iconografía vegetal que se encuentra plasmada en murales, esculturas, pinturas y textiles.

Estas dos iniciativas, sumadas a un amplio espacio de cocina conventual, distribuido en los espacios de refectorio, repartidor y cocina. Conformaron el escenario ideal para que pueda gestarse este proyecto. En la actualidad, Del rito a la cocina forma parte del programa ¡A la huerta! de Mediación Comunitaria.





¿POR QUÉ CICINAMOS ESTA IDEA?

Desde varios puntos de vista, la cocina se contempla como un lugar de encuentro para diversos ámbitos y momentos. En ella se ven reflejadas estructuras tan diversas que van más allá del proceso de la alimentación. En palabras de Paris Aguilar Piña (2001), en su ensayo "Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación", junto al proceso de alimentación está también el sistema de la alimentación. Un sistema en el que convergen elementos objetivos tanto como subjetivos. (p.24).



Por ende y en la búsqueda de metodologías que permitan el compartir de las diversidades, se propone desarrollar este proyecto para poner en diálogo esos elementos subjetivos del sistema de la alimentación y que sirvan así como un detonante para el diálogo entre lxs participantes.

Se plantea así la hipótesis de que la cocina es un espacio para el intercambio no solo de saberes sino también de afectos, por lo que añade un elemento esencial para el fortalecimiento de espacios de trabajo colectivo, redes de colaboración y sensibilización frente a lo diverso.





¿QUÉ PLATILLO ESPERAMOS?

Generar un espacio comunitario de intercambio de saberes, tradiciones y afectos en torno a la cocina del Museo del Carmen Alto, a través de talleres y encuentros con contenido místico, artístico y culinario.



¿CÓMO LA PREPARAMOS?

Se propone como metodología, una serie de encuentros mensuales en relación a distintas temáticas sociales, que son abordadas desde su relación con la cocina y con el sistema de la alimentación. Cada sesión es particular, pero en el 2022 se desarrollaron los siguientes encuentros:





SESIÓN 1

Historia de la cocina y elaboración de nuestra primera bitácora con uva y ají.

Sesión dedicada a la historia de la cocina en la ciudad así como a la iconografía tradicional asociada a algunas de las plantas que se encuentran representadas en obras y objetos de nuestro museo. También tuvimos la oportunidad de preparar dos recetas deliciosas de las primeras plantas escogidas para este encuentro: la uva y el ají.

¿Por qué cambió la cocina de ser parte de un solo ambiente en el hogar a tener un lugar diferenciado y separado del resto?





SESIÓN 2

Cocina conventual y tradición de la fanesca

Encuentro en el que dialogamos sobre la cocina conventual como un espacio experimental en el que se probaron diversas recetas con nuevos ingredientes. Nos acompañó la investigadora Cristina Balseca de la PUCE, quién a través de su investigación inspirada en recetarios antiguos heredados por varias generaciones nos aproximó a los sabores de 1910. Finalmente, con motivo de la Semana Santa, conocimos de cerca la tradición de la fanesca en nuestra ciudad y su conexión con el Pawkar Raymi.

¿Qué relación existió entre la cocina conventual y la comida que ahora consideramos “tradicional”?





SESIÓN 3

Maternar la tierra

Tercera sesión de “Del rito a la cocina” en celebración del Día de las madres. En esta sesión las protagonistas fueron nuestras ancestras y la ancestra primigenia “La madre tierra”. Realizamos una revisión de las divinidades femeninas y su relación con los alimentos así como de ciertas tradiciones culinarias relacionadas al embarazo y al parto. Finalizamos nuestro encuentro, reflexionando sobre el trabajo que realizan las mujeres que viven en la ruralidad para proteger la tierra y nuestra soberanía alimentaria.

¿Cómo se destruyeron los imaginarios de las divinidades femeninas desde las tradiciones judeo cristianas?, ¿Cuánto conocemos del trabajo que realizan las mujeres que viven en las parroquias rurales para sostener la vida a través de nuestra alimentación?





SESIÓN 4

Del juego a la cocina

Con motivo del día de la niñez y del Día Mundial contra el Trabajo Infantil, preparamos una edición especial para niñas, niños y niñez diversa. En esta sesión, recorrimos el museo a través de una gincana junto al gato Mishí y las Hermanas Panela y Suspiro, para conocer su historia y sus secretos. También nos acompañó John Macías de My Sweet Deli, quien nos dió un taller sobre decoración de galletas y cerramos la actividad con la elaboración de turrones con la receta de las Hermanas del Carmen Alto.

¿Cómo vivimos y acompañamos las infancias?, ¿Que memorias y afectos empezaron a cocinarse en nuestra niñez?



Místico cacao

Sesión dedicada a uno de los productos más conocidos en el mundo, el cacao. En esta 5ta edición, visitamos el Museo Casa del Alabado para conocer la relación de las sociedades originarias con el cacao. Sus usos rituales y representación simbólica. En una segunda parada, recorrimos el Museo Numismático para dialogar sobre el impacto que tuvo este fruto en la economía del Ecuador. Seguimos nuestro viaje por el centro histórico y conocimos el Museo del Cacao, en el que pudimos apreciar de cerca el trabajo que realizan productores nacionales por preservar el “cacao fino de aroma” en el Ecuador. En nuestra última parada, preparamos de forma colectiva una chocolatada y compartimos nuestras memorias en torno a esta bebida.

**¿Qué recuerdas cuando
saboreas un chocolate?**



Entre hielos y deshielos Sabores tradicionales de verano



A propósito del verano en Quito, realizamos nuestra sesión “Entre hielos y deshielos”. Un espacio de encuentro en el conocimos un poco de la historia del helado y de otros alimentos que se preparan en esta época, pero que también nos permitió intercambiar ideas sobre el comercio popular en Quito.

Este día pudimos conocer de cerca a Alexandra, compañera de la Asociación de Poncheros y Poncheras, que nos contó acerca de su oficio y de lo que representa. Después de este recorrido por el centro histórico, retornamos al Museo del Carmen Alto para preparar un delicioso helado de la forma convencional en nuestra batidora de mano, objeto que fue usado por las Hermanas del Carmen Alto hace varios años.

¿Quiénes pueden trabajar en el centro histórico?, ¿Qué relación existe entre el espacio público y el trabajo?





SESIÓN 7

Todxs a la mesa - La movilidad humana a través de la cocina

Sesión dedicada a la movilidad humana. Gracias a Marcos (Venezuela), Sandra (Colombia), Dani (Chile) y Aro (México), pudimos conocer desde su alimentación lo que significó para ellxs llegar a nuestra país. A través de la gastronomía encontramos historias comunes que nos conectan sin importar fronteras y nacionalidades. Historias que nos permiten reconocer que migrar es un derecho y que tenemos un rol en la construcción de una cultura de paz.

¿Qué saberes recibiste de tus ancestras?



SESIÓN 8

Brujxs y cocina mágica - Saberes condenados



Por siglos, muchas mujeres fueron consideradas como brujas por portar precisamente un saber ancestral. Siendo estigmatizadas así, como una forma de dominación, control y que incluía en muchos casos la expropiación de sus riquezas. Sin embargo, existieron diversas dinámicas que relacionaron la magia y la naturaleza, así como La sanación a través de la cocina. Existió y existe, un uso ritual de las plantas, que se transforman en conocimientos colectivos y que se heredan por generaciones. Para completar esta sesión, visitamos la exposición "Territorios que Sanan" del Museo de la Ciudad, en la que pudimos ver estos conocimientos llevados a la práctica desde la Plataforma 1ro de Mayo y las mujeres hierbateras que la conforman. Cerrando con la elaboración de un atado de plantas mágico y la elaboración de un talismán.

¿Qué saberes recibiste de tus ancestras?



SESIÓN 4

En el altar y en la mesa

La última sesión del año, la dedicamos a la relación entre los altares y la mesa a propósito del día de los difuntos y las diversas tradiciones a su alrededor. Visitamos el Museo de la Ciudad para observar cómo nuestras sociedades originarias guardaban una estrecha relación entre los alimentos y las ofrendas hacia las personas difuntas. Dialogamos sobre el Altar de Día de Muertos que montó la Embajada de México en el MCA y realizamos un ritual con la creación de un altar colectivo en memorias de las personas queridas que han fallecido.

¿Cómo mantienes viva la memoria de tu entorno?





SESIÓN 10

Nos despedimos del año con una última mesa, pero por lo vivido, hemos decidido seguir con el proyecto Del rito a la cocina, hasta el 2023.



INTERVENCIONES JUNTO A LA RESERVA DEL MCA

Nuestro museo cuenta con una Reserva que alberga aproximadamente 900 bienes culturales y patrimoniales pertenecientes al Monasterio del Carmen Alto. Por esta razón, intervenimos nuestra cocina con diversas piezas conectadas a las temáticas de las sesiones. Ampliando así los contenidos del espacio y conociendo de primera mano las historias detrás de estos objetos.





Un agradecimiento especial a los equipos educativos del Museo de la Ciudad y del Museo del Carmen Alto que contribuyeron en las diversas sesiones de este proyecto. También un agradecimiento al Museo Casa del Alabado, Museo Numismático, Museo del Cacao y a todas las personas que compartieron sus conocimientos con nosotrxs.

