

La sobremesa

Silvia Eugenia Vimos Suárez





Pabel Muñoz López
Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito

Jorge Cisneros
Secretario de Cultura

Paula Jácome
**Directora Ejecutiva / Fundación Museos
de la Ciudad**

Victoria Novillo
Coordinadora del Museo de la Ciudad

Isadora Ponce
Coordinadora de Gestión del Conocimiento

**Unidad de Gestión del Conocimiento -
Proyecto Hila**

Daniel Galeas Sarzosa
Coordinación Editorial

Rafa Soto Guarde
Corrección de Estilo

Natalia Alarcón Pino
Diseño Editorial

Carla Torres Arízaga
Diagramación

Quito renace.



Quito
Alcaldía Metropolitana

La sobremesa

Silvia Eugenia Vimos Suárez

Silvia Vimos

He construido mi camino artístico con herramientas divergentes involucrándome en procesos creativos colectivos y en mi producción artística individual. En cuanto a lo colectivo, he sido parte de varias experiencias artísticas relacionadas con arte, comunidad y espacio público. Como miembro del colectivo de arte Tranvía Cero (2009-2012) fui invitada a participar en espacios como la Bienal de Arte de Cuenca 2009 (Cuenca, Ecuador), MDE-11/Enseñar y aprender-lugares de conocimiento en el arte (Medellín-Colombia) y en la Oncena Bienal de La Habana 2012 (Cuba). He trabajado en la gestión y producción de proyectos artísticos y educativos con comunidades, instituciones privadas, gobiernos locales y organizaciones independientes, como las exposiciones "Organizarse, luchar y vencer: memoria social del mercado de Lñaquito" (2020), o el "Archivo vivo de las luchas sociales" (2020).

Con mis proyectos artísticos personales trabajo desde lo que he nombrado arte ritual, entendiéndolo como la materialización de la poesía de los cuerpos. Para ello hago uso principalmente de técnicas de arte textil, performance y video. Actualmente, también exploro la creatividad a través de proyectos personales de artes aplicadas y diseño.

Académicamente obtuve un Posgrado en Gestión Cultural Comunitaria, un Diplomado Superior en Estudios del Arte y una licenciatura en Artes Plásticas.

Introducción

Como artista y educadora, diseñé un ejercicio narrativo y performático que tuvo como propósito entender el universo de recuerdos implicados en el proceso de abastecerse o hacer mercado, cocinar, servir, comer, y hacer sobremesa en comunidad.

¿Qué dinámicas, qué personas, qué espacios, qué sabores, qué sentimientos se tejen a partir de esos recuerdos que provienen de un acto tan cotidiano como político? La alimentación y la cocina como ámbito clave en la reproducción concreta de la vida pone en evidencia la relación entre historias de vida personal y la historia de la colectividad a la que se pertenece. Traer esos recuerdos al presente y compartirlos en una “sobremesa” ayudan a honrar los valores, principios y esperanzas que aprendimos en nuestros barrios, en nuestras constelaciones familiares o red de afectos y que resultan importantes hoy para sostener vínculos comunitarios en tiempos de crisis.



Reseña del proceso

La propuesta de la Sobremesa se desplegó en el territorio de dos comunidades relacionadas al Centro de Arte Contemporáneo a través de su Consejo Educativo, espacio dentro del cual se habían tejido ya unos vínculos previos a este proyecto entre estos actores. Por un lado, estuvo la Unidad Educativa Intercultural Bilingüe Jatari Unancha ubicada en el barrio Lucha de los Pobres y, por otro, la comunidad del grupo de mujeres de la tercera edad “Sesenta y Piquito-Balcón Quiteño” del barrio San Juan. En medio de los diálogos sostenidos entre estos actores se había mencionado la posibilidad de encontrar medios artísticos que tengan como elemento central el alimento como disparador de encuentros y memorias. Con estos antecedentes como insumo surgió esta propuesta artística.

Para ello nos empezamos a preguntar: ¿Qué nos pueden decir nuestros recuerdos relacionados a la cocina sobre los valores comunitarios que son importantes hoy? ¿Cómo hablamos de las memorias domésticas sin romantizarlas ni apelar a la nostalgia como finalidad última? ¿Qué tienen que ver esas memorias con relaciones sociales más amplias?

En base a estas preguntas, diseñamos una serie de actividades mediadoras que las llamamos “Ejercicios colectivos de remembranza”.



Ejercicios colectivos de remembranza

Para el primer encuentro llevamos un ejercicio disparador del diálogo al que denominamos Todos tenemos una foto en la cocina. Para esto, pedimos a cada una de las comunidades que busquen en sus álbumes familiares o de una red de afecto una foto con este escenario. Para escogerla dejamos algunas pistas, como por ejemplo que ésta sea una imagen donde se muestre la cocina. Mucho mejor si en ella se reflejaban esos momentos de reunión para comer, o a aquella persona o grupo de personas que habían sido o son importantes en el acto más sencillo y fundamental de alimentar a la persona cuando éste era niño o niña. Esta fotografía nos permitiría indagar, además, sobre aquellas memorias, valores o principios, esperanzas o sueños importantes en la vida de cada participante encontrando la relación de éstos con esa persona que los alimentó y con ese lugar en donde se cocinaba. Además, indagaríamos en aquellos lugares y dinámicas de abastecimiento de los alimentos relacionados a estas memorias.

Una vez que los y las participantes encontraron y compartieron sus fotografías, empezamos a recordar sobre los lugares donde las familias hacían mercado. Conversamos sobre qué alimentos eran favoritos y quién y cómo los cocinaba aquella persona que nos alimentaba. Todo esto para poder comprender qué cosas de las que sucedía en esa cocina contribuyeron en la construcción de quiénes somos hoy en día.

En la experiencia en la UEIB Jatari Unancha, en este ejercicio cambiamos la foto por un dibujo. Como nos cuenta Jazmín Escúntar, facilitadora de estos espacios, sobre lo que sucedió durante este ejercicio: “En la actividad encontramos que la comida es un momento de emociones y memorias que atraviesan alegrías, esperanzas, así como tristezas y ausencias. A algunas de las compañeras que participaron

en el taller les surgieron recuerdos de comidas especiales en días especiales como los cumpleaños. Otros recordaron momentos de encontrarse solos y hallar alegría en la preparación de un platillo sencillo. Mientras que para algunos la comida es un lugar donde proyectar sueños de futuro, como el de celebrar comiendo con la familia la graduación prevista unos años más adelante”.¹

En el caso de San Juan, los dibujos y las fotografías recordaron a familiares que ya no están con ellas, como la madre de una vecina que tiene más de 70 años, el nieto de otra que emigró al extranjero, el padre de alguna más que también falleció tiempo atrás. Durante este ejercicio se activaron fibras sensibles y emociones profundas. De esta manera, comprendimos que el alimento es un fuerte enlace con la memoria. Contaron cómo al mirar esas fotos tenían sentimientos encontrados de alegría y tristeza, ya sea por el recuerdo de estas personas involucradas en los procesos de cuidado y preparación de alimentos, por un lado, y su ausencia, por otro. La mayoría de historias, que se compartieron a través de estas imágenes, giraron alrededor de mujeres cocineras, cuidadoras y algunas de niños atendidos con afecto por las madres y abuelas, que son quienes narran. En la memoria de estas mujeres se cocinaron también recuerdos de formas tradicionales de preparar los alimentos. Alguien llevó una foto de una gran olla de hierro que, colocada sobre fuego de leña, era el corazón del sancocho para toda una familia reunida.

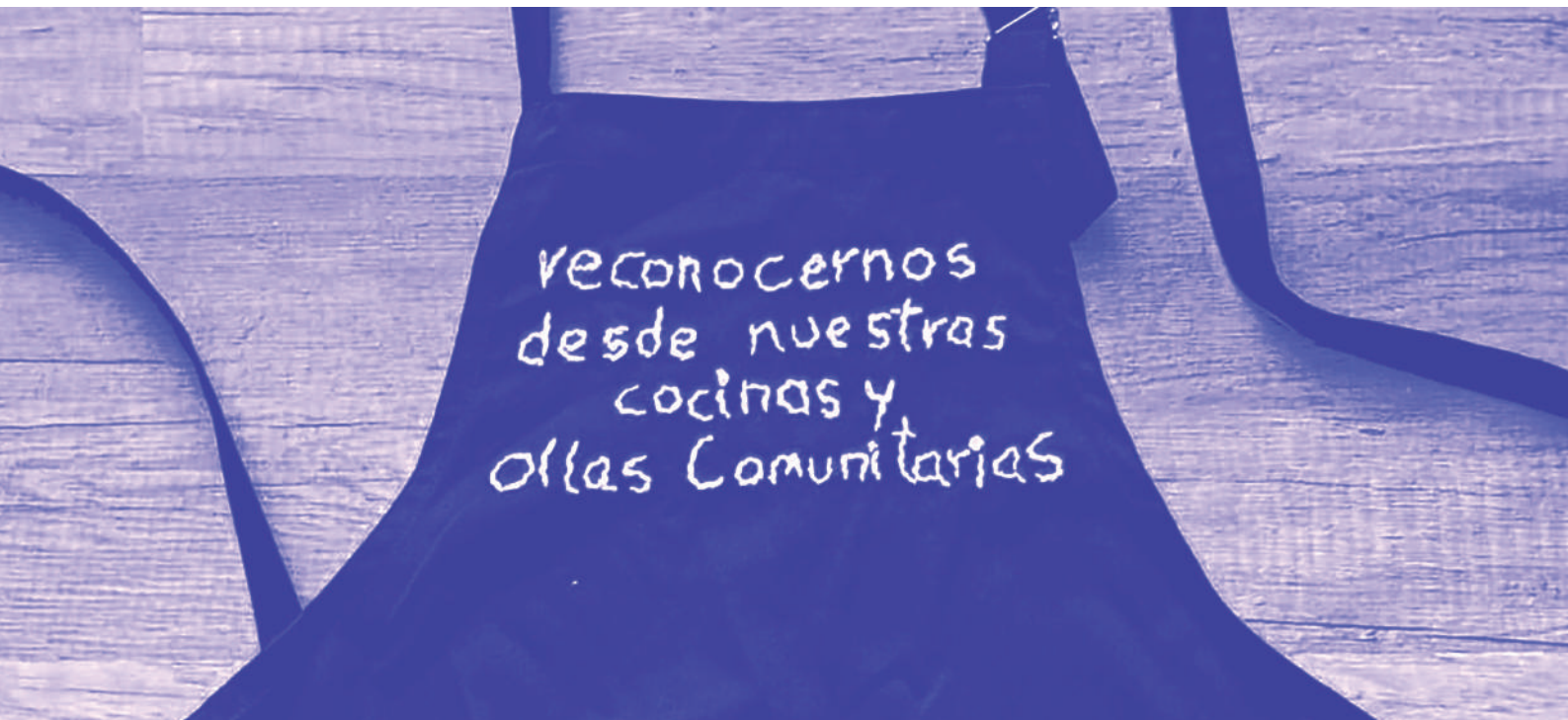


1 Escúntar, Jazmín (2024, p.1) Informe final sobre facilitación de talleres para la “Prestación del servicio de conceptualización y producción de una obra artística relacional en conexión con el territorio”.

Para nuestro segundo encuentro propusimos un ejercicio al que llamamos Carta a mi casera favorita. Para esto, indagamos sobre la importancia de la persona que provee nuestros alimentos, pensando en que pocas veces tenemos oportunidad de agradecer a las personas que de manera silenciosa están trabajando para sostener nuestra vida. El ejercicio consistió en entrevistar a la casera de cada uno, para conocer un poco más de ella y saber de dónde viene y que nos cuente un poco más de su oficio, además de las problemáticas que éste encuentra en la actualidad.

Con esta información, la consigna para los y las participantes consistió en escribir una carta a esta persona como un gesto de agradecimiento. Durante este ejercicio en la UEIB Jatari Unancha, encontramos varios datos que enriquecieron la conversación. Al respecto, Jazmín nos cuenta que algunos de los participantes eran esa casera o casero de quién se estaba hablando, pues varios de ellos son comerciantes en el Mercado Mayorista. Hablaron sobre las dificultades que pasan en la venta y agradecieron la fidelidad de quienes les compran. Los demás expresaron agradecimiento por el trato afectivo, resaltando las palabras con que las caseras endulzan a los compradores, como “mi amor”, “mi vida”. Comentaron que esta forma de trato les agrada, porque da familiaridad a la compra y teje un vínculo más cálido. Agradecieron también, en las cartas, por los productos frescos y de buena calidad. Además, expresaron extrañar a caseras que ya no están hoy en día, pues han migrado a otros países o ya no están en los puestos de venta que solían frecuentar.

Por otra parte, con las vecinas del barrio San Juan escribieron cartas recordando a aquellas personas que en otras épocas fueron sus caseras, pues ellas comentaban que por su edad ya no van a hacer compras a los mercados y tampoco existen muchas opciones de abastecimiento de productos frescos en el barrio.

A blue apron is laid flat on a light-colored wooden surface. The apron has white text printed on it in a casual, hand-drawn style. The text reads: 'reconocernos desde nuestras cocinas y ollas Comunitarias'. The apron's straps are visible at the top and sides.

reconocernos
desde nuestras
cocinas y
ollas Comunitarias



Para el tercer encuentro, nos propusimos crear o compartir nuevas recetas. A este ejercicio lo llamamos Recetas de sobrevivencia para las nuevas generaciones.

Nos encantan las recetas súper elaboradas y que guardan secretos familiares de generación en generación. Sin embargo, en este ejercicio nuestra mirada y exploración se dirigieron a esas pequeñas recetas que no tienen secreto. Los menjunjes, los salva vidas, las combinaciones que permitieron a nuestras abuelas salir del apuro sin comprometer nunca la buena alimentación.

Para esto nos inspiramos en algunas experiencias y relatos, como los recuerdos de una buena taza de chocolate de Ambato con machica o el relato de una abuela que hacía loco de ortiga para aportar vitamina B a sus wawas.

Les pedimos que indaguen en sus familias o en su red de afectos esa receta sin misterios, sin secretos. Esas que son tan sencillas de preparar que todxs podríamos realizar y salvar de un apuro frente a esta crisis.

Una vez seleccionada la receta, pedimos a las y los participantes investigar qué componentes, vitaminas, minerales contienen sus ingredientes, y qué aporta a la alimentación. Además, les pedimos sumar unos dibujos que grafiquen los ingredientes y preparación de la receta.

Durante este ejercicio, las y los participantes de la UEIB Jatari Unancha decidieron darle la vuelta a la propuesta. Empezaron a compartir recetas que servían a manera de remedios caseros porque muchos de ellos empezaron a hablar sobre los dolores y males no sólo físicos, sino también espirituales que les aquejan actualmente. Entonces, decidieron que este compendio de recetas esté enfocado en remedios caseros que estén al alcance de todos los bolsillos y que se pueda preparar con cosas que se tenga a la mano.

Durante el desarrollo de esta propuesta, se identificaron las dolencias en la ilustración de un cuerpo humano, como símbolo del grupo, como un cuerpo colectivo. Luego, cada participante buscó en la memoria las recetas que las abuelas y las mamás suelen poner en práctica para sanar. La mayoría escribió recetas con uso de plantas medicinales en infusión y en combinación con otros ingredientes, por ejemplo, romero con trago, anís con orégano y canela. Otras recetas trataban de abrigarse y descansar, de fregar los músculos y envolverlos con telas para sujetarlos hasta que se curen de lesiones. También se trajeron a colación recetas contra el mal aire, que usan plantas amargas como la ruda, ortiga, mezcladas con chilca, santa maría, huevo y agua.

Las recetas medicinales que compartieron las participantes del grupo 60 y Piquito-Balcón Quiteño se centraron en las formas de curación tradicionales que recordaban de las abuelas parteras en el campo. Contaron que ese conocimiento se fue con ellas. Recordaron las formas de curación con las plantas, infusiones combinadas con asiento de cebolla o limón para el dolor de estómago, y otras recetas para sanar la gastritis.



CONTRA
el mal aire
tenemos RUDA
ORTIGA CHILCA
y un soplo para
CURAR



Sobremesa: Creación, montaje y exhibición de la obra

Después de todos los encuentros donde nos pensamos con relación a los alimentos, sellamos el proceso con la propuesta de desplegar un gran comedor popular, porque donde comen dos, comen diez. Durante este evento compartiríamos los resultados de los ejercicios previos y, además, encontraríamos nuevas lecturas y conclusiones de lo previamente trabajado. El despliegue de esta obra de carácter efímero nos llevaría a repensarnos qué significa cocinar y comer juntas y juntos en medio de una sociedad con tendencia cada vez más al individualismo en la actualidad. Para ello, como uno de los ejes conceptuales planteamos el Hacer mercado y cocinar como un acto político y de organización corresponsable.

Para nosotros era necesario que, durante este encuentro final, el ciclo de cómo llegan los alimentos a la mesa quede en evidencia y guarde correspondencia con lo que estábamos proponiendo.

La política en la cocina viene marcada desde proveedores hasta cómo, con qué y con quién cocinamos. Para todo esto, pensamos con quienes íbamos a lograr este objetivo de levantar esta obra basada en un comedor popular guardando coherencia con la propuesta. En este sentido, para una parte del abastecimiento de los alimentos en la cocina, invitamos a productores directos de alimentos, es decir, a agricultores, como en el caso de la UEIB Jatari Unancha que algunos de sus estudiantes además tienen este oficio. Y para el caso fueron proveedores de alguna parte de los productos que se sirvieron durante la comida. Además, nos conectamos con los mercados populares de Quito, pues el equipo de cocina estuvo conformado por las compañeras Margarita Guapi, María Guapi y Laura Toapaxi, encargadas del comedor popular para wawas de la Asociación Runa Cunapac Yuyay, del Mercado San Roque. Por otra parte, en San Juan contamos con la presencia de Roberto Guerrero, integrante de la Cooperativa de consumidores Sursiendo Redes y Sabores, quien nos compartió su experiencia como

un movimiento social popular que se convoca y moviliza por el ejercicio del derecho a una alimentación sana y soberana.

El menú lo construimos conjuntamente con cada comunidad. Ellos y ellas decidieron qué querían comer durante este encuentro. La selección se basó en granos, como habas y choclos, además de papas chauchas y mellocos. La proteína fue el chanco hornado y los complementos fueron queso y salsas picantes, como ají de maní y de pepa de zambo. La bebida escogida fue un buen canelazo caliente. Además, nos asesoramos con el equipo encargado de cocinar para nosotros sobre alimentos locales y de temporada.

Figura 10. Lancha con migrantes rumbo a la Selva del Darién.



Una parte importante no era sólo visibilizar el origen de dónde vienen los alimentos, sino también hacia dónde van los residuos que genera la acción de cocinar y comer. Por ello, tomamos dos acciones importantes. Una, evitamos el uso de elementos desechables y de un solo uso, sobre todo plásticos. De esta manera, invitamos a los y las participantes a “meter cuchara”, es decir, solicitamos que cada uno lleve su cuchara para el día de la comida. Además, usamos opciones tradicionales como hojas de col y achira para servir la comida, reemplazando a los platos desechables. Y, como parte de la mesa de invitados, contamos con la presencia del equipo de Muyu compost, quienes se dedican al procesamiento de residuos orgánicos y compostaje. Ellos, aparte de ser invitados a la mesa, nos compartieron su experiencia y visión del ciclo de los alimentos, así como de la recolección de los residuos orgánicos generados durante el despliegue de esta obra. También invitamos a un gestor de residuos sólidos de la empresa Emaseo, quien nos compartió su experiencia en su trabajo y cómo se conecta con el acto de cocinar y comer.

Es decir, buscamos que cada uno de los espacios del ciclo de vida de los alimentos que servimos, esté representado.

Sobremesa: La comensalidad

Otro de los ejes conceptuales de esta propuesta fue el de la comensalidad, entendiéndolo como el que comparte la mesa. Para ello, preparamos algunos ejercicios previos a la comida, cuyos resultados y conclusiones se compartieron durante el tiempo de la sobremesa.

El objetivo que buscamos fue responder a la pregunta: ¿Qué implica compartir la mesa y comer juntos? Nos planteamos esta duda porque sospechamos que compartir la mesa y comer juntos es algo tan cotidiano que se hace invisible, damos por hecho. Sin embargo, compartir la mesa y comer juntas y juntos cuenta una historia sobre nosotras, nos deja ver quiénes somos, qué esperanzas tenemos y también qué desafíos tenemos frente a una necesidad tan básica: alimentarnos y alimentar a nuestra comunidad.

Para ello, hicimos juntas y juntos un ejercicio en base a una serie de preguntas conectando actores claves en el acto de cocinar que han estado presentes en nuestras vidas, y conectado estos actores, comunidades y productos sobre un mapa. Además, encontramos problemáticas en torno a los alimentos que se enfrentan en la actualidad. Del resultado de estos ejercicios encontramos que el acto de cocinar como un acto de cuidado está representado por las mujeres principalmente. Encontramos una variedad de platillos que son poco comerciales, pero muy propios de la cocina tradicional ecuatoriana como la colada de haba o la colada de quinua con cuy. Además, es importante señalar la presencia de la papa y el maíz como elementos indispensables en la variedad de recetas mencionadas por los participantes. Esta variedad también habló mucho de la diversidad de territorios de origen tanto de los participantes como de los alimentos. Sin embargo, algo importante para destacar es que se desconocía el origen de muchos de los alimentos que se mencionaron durante los diálogos. Se reconoce eso sí, claramente la diferencia entre los alimentos que vienen de la costa y aquellos que vienen de la sierra.

Por otro lado, las respuestas de las mujeres de San Juan pusieron en evidencia cómo la ciudad de Quito ha sido construida por personas provenientes de diferentes provincias y con ellas, una diversidad de platillos. Se mencionaron recetas de Tungurahua como tortillas con caucara y huevo de Salcedo, el dulce de cocoa ambateño, quinua de sal con hueso de chanco de Pujilí. Las mujeres con raíces australes mencionaron el arroz con tomate frito lojano o el caldo de pata cuencano, también el café zarumeño con empanada. La carne asada de borrego fue una receta bastante nombrada por las mujeres con herencia carchense. Nuevamente, el tema de los cuidados y la alimentación de la familia y la comunidad como una actividad ejercida por las mujeres fue un tema recurrente durante estos diálogos.





Para el cierre de cada obra en cada territorio, contamos con la intervención de una propuesta artística de cada una de las comunidades. En la Lucha de los Pobres se presentó el coro infantil Piccolino, quienes interpretaron canciones de música popular y el himno al barrio. Y en San Juan cerramos con la intervención del coro del grupo de mujeres, además de un grupo de estudiantes del colegio 10 de Agosto que se sumaron al acto.

Finalmente, después de todo el proceso que implicó esta propuesta reafirmamos que la alimentación y la cocina son ese eje clave en la reproducción concreta de la vida. Indagar en él es indagar en historias individuales y colectivas que se sostienen por estos vínculos creados a partir de esos espacios y alimentos que compartimos juntas y juntos.



Bibliografía

Campoalegre, R. (2022). *Afrodescendencias debates y desafíos ante nuevas realidades*. CLACSO.

García Canclini, N. (2010). *Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Paidós.

Coccia, C. (2022). *Poner en escena el patrimonio tangible e intangible*. Cuaderno 177. Centro de Estudios en Diseño y Comunicación (2022/2023).

Jelin, E. (2002). *Los trabajos de la memoria*. Siglo XXI.

Beltrán, E. y Villaneda, A. (2020). *La investigación-creación como producción de nuevo conocimiento: perspectivas, debates y definiciones*. INDEX

Santos, B. de S. (2009). *Una epistemología del sur*. CLACSO.

Richards, A. (2022). *La arqueología afectiva de un jardín*. Ritmomedia.
<https://www.ritmomedia.io/cultura/la-arqueologia-afectiva-de-un-jardin/>

