

RE-IMAGINAR LO FEMENINO



# TREMENDO SANCOCHO

Femifanzine # 6

# ¡YA ESTUVO EL SANCOCHO!

Un sueño que empezó hace ocho años ahora mismo se materializó: recibir los equipos, romper los empaques, adelantar las instalaciones, estrenar las máquinas, los utensilios, las ollas... todo parecía una fantasía. ¡Lo logramos, tenemos una cocina comunitaria en Belén!

Nos sentimos afortunadas de haber participado en este proyecto, nos descubrimos sabiendo muchas cosas que ignorábamos, aprendimos otras tantas que ni pensamos alguna vez hacer, y tenemos la cabeza y el corazón lleno de ideas para explorar. Este proyecto nos llenó de fuerzas porque nos cuestionó y nos cuestionaron desde muchos frentes, sobre todo desde aquel donde aseveraban que el proyecto quería deconstruir el patriarcado pero encerraba en una cocina a un grupo de mujeres, nada más patriarcal que eso. Pero lo cierto es que encontramos en ese lugar tan relegado y satanizador de lo femenino, una forma de construir comunidad, tomamos la decisión de estar en la cocina no solo porque nos respresenta independencia, sino porque en un país donde la soberanía y seguridad alimentaria no existen, apropiarnos del alimento es revolucionario.

Este empoderamiento que surge de gestionar alimento para la comunidad, para nuestros hogares y para nuestra propia salud nos pone frente a un tipo de coherencia que no experimentamos en otras acciones, entendemos la cadena de involucrados en el sistema de producción y distribución de alimentos, las implicaciones de transformar los alimentos y la importancia de una alimentación consciente. Así descubrimos que desdibujar el patriarcado es posible al generar toda una pequeña economía alrededor de los mercados solidarios y las ollas comunitarias, al comprarle al tendero del barrio estamos haciendo un hueco al capitalismo depredador en el que estamos inmersas, al preparar y repartir doscientos platos de comida también entregamos mucho afecto y con ello disipamos el tan cómodo odio que dicta las costumbres.

Lo que viene con esta cocina comunitaria es todo retos de articulación, enfoque y especialización para que sea sostenible y sustentable en tiempo y espacio. Como primer proyecto piloto estamos construyendo una propuesta de formación dirigida a las y los jóvenes del barrio Belén y sus alrededores, para que se capaciten en cocina y apoyen la cocción y entrega de diez mil platos de comida en diferentes zonas vulnerables de la localidad, el distrito y los municipios aledaños; lo denominamos "Sancocho Lab" y nos juntamos con otros jóvenes y fundaciones que trabajan comunitariamente.

Una propuesta poderosa que integra saberes, haceres y sabores para esquivar las balas del hambre y el desamaparo que resuenan cada tanto en nuestra sociedad.

A veces es complicado que otros entiendan nuestra juntanza, nuestra gestión, muchos no pueden siquiera pensar en cocinar para sus familias por tanto, es inconcebible cocinar para cientos de desconocidos, pelar tantas papas, tantos plátanos, picar muchas cebollas, ajos, cilantro, arreglar tantos ingredientes simplemente es una gran labor.

Y ahí es cuando decimos que hacernos cargo del alimento es nuestra resistencia, porque las líneas de batalla requieren recargar energía y solo se gana la lucha cuando hay platos de comida caliente. La cocina no nos deja morir, nos prolonga la vida. Una vez nos juntó, luego nos permitió empezar una pequeña economía que algún día será nuestra subsistencia, nos ha dado conocimiento, hermanas, sonrisas y valentía, mucha valentía para seguir en pie.



## LA COCINA COMUNITARIA AISHA: UN ESCENARIO DE PODER

El mundo moderno dividió no solo los saberes y los sujetos, sino también los escenarios del ejercicio político. Duante años se creyó que lo político solo se ejercía en las instituciones que toman decisiones y orientan la vida del colectivo. Hoy esas nociones se han transformado, reconociendo que la calle, el parque, la plaza, la casa cultural y comunitaria hacen parte de esa gran ágora desde donde se configuran proyecciones de futuros colectivos.

La cocina comunitaria congrega ritmos de la vida cotidiana, sonidos, prácticas, rutinas que hacen parte, por repetición una y otra vez, de la identidad grupal. Es el sitio donde se cruza información, dónde se predisponen la acción; el lugar en el que maduran los proyectos barriales y los nexos territoriales encuentran camino por la concurrencia de los integrantes del colectivo. En cada saludo y en cada despedida, en el desayuno y en la restauración, en la hospitalidad y el adiós, en la estación de paso y la invitación, con algo de almacén, de mercado y de posada.

Los alimentos y sus preparaciones determinan configuraciones, inspiraciones y ejercicios que permiten coordinar acciones mediante conversaciones y trucos del oficio. Las recetas y sus ingredientes proveen escenarios de creación; de dar sentido al día a día. Las mujeres y aún los hombres que usan la cocina, lo hacen en código femenino, vinculado con las potencias del cuidado. Los relatos del oficio de crear o imaginar futuros posibles, se preparan como la comida que toma apariencias y adquiere sabores cambiantes, que se combinan con los demás y centran el interés, reflejando el momento de lo que se vive en el barrio.

De alguna manera el tiempo y el espacio encuentran su carácter comunal, ritual, en el acto de cocinar: en el cambio de consistencia de las materias primas y de celebración existencial, no solo relacionado con la preparación, sino con la consecución y almacenamiento de condimentos, especias, frutos, verduras, carnes, harinas y líquidos, cada uno de los cuales instaura una relación particular con el vecindario y el territorio. Es también donde se combinan las generaciones, las inquietudes de los jóvenes y las enseñanzas de los mayores, en torno al país, al hogar, al agua y el fuego. Los frutos de la tierra encuentran voces en el aire mezclando todos los elementos a través de la sensorialidad del sabor, la textura, la imagen y sobre todo, el aroma.

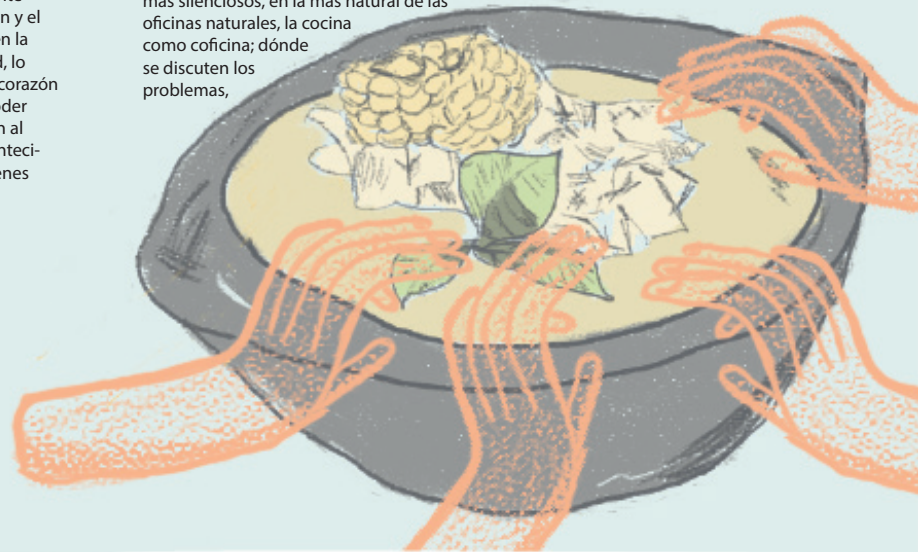
En la medida que el comer y la comida tienen su cita performativa permanente dada por la elaboración, la disposición y el consumo de los platillos generados en la cocina la comunidad encuentra salud, lo cual hace de la cocina una suerte de corazón del cotidiano, donde su saber y su poder generan ecos colectivos que alcanzan al dispersarse en los matices de los acontecimientos que permean la vida de quienes tienen nexos con ella.

De todos modos hay algo que requiere la particularidad de la descripción de una cocina comunal puntual, en un lugar comunal puntual, en un barrio puntual, con un grupo de personas puntuales. Lo que se diga en abstracto de un lugar quizás se podría aplicar a otro del todo. En cambio, lo que suceda específicamente en un lugar podría incidir en muchos.

El deseo y el recuerdo se dan la mano en la cocina y las decisiones que inciden las condiciones de los vecinos, de los comensales, de los contertulios, de los concurrentes, de las comadres, de las abuelas, de las cómplices, de las compañeras. Las proclamas, las campañas, las iniciativas que afectan el lugar, están íntimamente relacionadas con la vida en la cocina. Se habla de ese poder intersticial que crece silencioso en los lugares más humildes, aparentemente más silenciosos, en la más natural de las oficinas naturales, la cocina como coccina; dónde se discuten los problemas,

se comparten las penas, se fraguan los chismes y se materializan los antojos.

Será preciso reconocer que en la cocina comunitaria se politiza la vida cotidiana. Se crean roles, aprendizajes, reflexiones del pasado y proyecciones al futuro comunitario. Las mujeres convocan con su poder el ejercicio de lo político expandido en los espacios domésticos. La cocina comunitaria transforma no solo alimentos, congrega voluntades, prácticas, emociones y sensaciones en torno a proyectos colectivos de re-existencia.



## NO-RECETA PARA DESDEISEÑAR EL PATRIARCADO DESDE UN PROYECTO COMUNITARIO

Primero, desrecetamos la receta. Las recetas, en la cocina de Aisha, no son para seguir las en cada sesión de cocina sino para resignificarlas después de la primera vez y así poderlas tirar para nunca más depender de ellas. Desrecete, pues, sin temor y permítase ser; o hacer, que en la cocina podría ser lo mismo. Es decir, desrecétese sumercé de paso. Después de desrecetarse, ingrediéntese. Es decir, vuélvase ingrediente. Porque para despatriarcalizar desde lo comunitario es menester la juntanza; la juntanza de ingredientes; la juntanza de gentes ingredientadas.

Tenga presente, eso sí, que para ingredientarse en la juntanza hay que desaborizarse los excesos propios; sobre todo los de protagonismo. Recuerde que changua que solo sabe a leche ya no es changua. Ayúdese con empatía no lambona ni condescendiente, agréguese costaladas de paciencia y condiméntese con humildad al gusto. Bata hasta llegar a punto de sabiduría emocional y esparza embadurnando la mezcla.

Tenga en cuenta que a algunos ingredientes les cuesta ingredientarse más que otros y que, incluso, algunos no logran ingredientarse del todo.

Ante estos casos, marínese en una solución de comunicación y paciencia para procurar la mediación. Sin embargo, la juntanza es de voluntades, luego permita que quien no logre ingredientarse se retire sin cortar la mezcla.

Con el fin de conseguir una ingredientación balanceada, se recomienda sumergirse una vez por semana en agua con sal y limón para desangrarse la tentación de apropiarse de la sabiduría colectiva y singular de la juntanza. Tenga presente siempre que no hay ingrediente dueño de la receta (y mucho menos si es desreceta).

Por último, sazónese con abundante disposición a colaborar en lo que haya que hacer. A veces ni pregunte, solo colabore. Ponga sus manos de ingrediente a disposición de la juntanza y permita que las cosas pasen así sumercé no le vea sentido. Eso sí, converse siempre a fuego lento y emplate con tinto, cigarrillo y guaro. Mantenga sus manos ocupadas y permítase palpar mientras da una mano a quien lo necesite para sumercé, como ingrediente, se impregne de la complejidad del resto.

Por último, sirva sin pensar que cuando el proyecto termine usted se desingredientará, pues en el desdeño de lo patriarcal el fin del proyecto no representa el de la juntanza. Bien pueda repelar la olla, desrecetar esta desreceta y volver a empezar.





Está es la imagen que deberás completar al coleccionar las 6 ediciones de este femifanzine. Es un cadáver exquisito que refleja los imaginarios y sentires alrededor de este proyecto.

Recuerda llevar cada una de las ediciones a Casa B el próximo 24 de Septiembre para reclamar tu ¡TREMENDO SANCOCHO!

# EMPRENDIMIENTOS



**Investigadora Principal:**  
Adriana María Botero Vélez

**Co-Investigador Principal:**  
Santiago Forero Lloreda

**Co-investigadores:**  
Alfredo Gutierrez Borrero  
Cristiam Camilo Sabogal  
Alberto Tamayo Rodríguez

**Círculo de Mujeres Aisha:**  
Liliana Gaviria Restrepo  
Alexandra Pedraza Cabezas  
Monica Urbina Triviño  
Jazmin Riaño  
Cristina Silva

**Casa B:**  
Darío Sendoya

**Poyectar sin fronteras:**  
Luisa Palomino  
Luis Porras

**Semillero Políticas del Sancocho:**  
Sara Lucía Forero Duarte  
Camilo Martínez Mosquera  
Karen Lorena Fonseca Gómez  
Alison Rodríguez

*Esta edición hace parte del proyecto Re-imaginando territorios de autonomía femenina en Bogotá, Colombia y cuenta con el apoyo de la universidad de Carleton, Canadá y la facultad de Artes y Diseño de la universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.*

**Boletín Tremendo Sancocho**  
**Re-Imaginar Territorios de Autonomía de Lo Femenino en Bogotá, Colombia.**  
**Imágenes e ilustraciones propias**  
**Derechos Reservados**  
**Agosto 2022**



@reimaginarlofemenino 

@Re\_imaginar 

RE- IMAGINAR LO FEMENINO 

reimaginarlofemenino 

**Completa la imagen coleccionando las 6 ediciones y reclama un Tremendo Sancocho.**

