

**Retrato familiar a través del tamal tolimense:
Saberes y sabores de Las Sánchez**

WENDY ALEXANDRA PINZÓN SÁNCHEZ

Asesor:

Camilo Ordoñez Robayo

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS
PREGRADO EN ARTES PLÁSTICAS Y VISUALES, FACULTAD DE ARTES ASAB
BOGOTÁ, D.C. COLOMBIA
2023



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS



**Facultad
de Artes-ASAB**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4				

5

NOMBRE : Dora Sánchez

COLEGIO : _____

GRADO : _____

MATERIA : Cultura

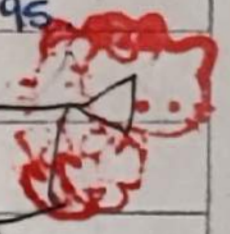
DIRECCION : Cancía 6 # 41 BS 4118

TELEFONO : 2-56-59-24

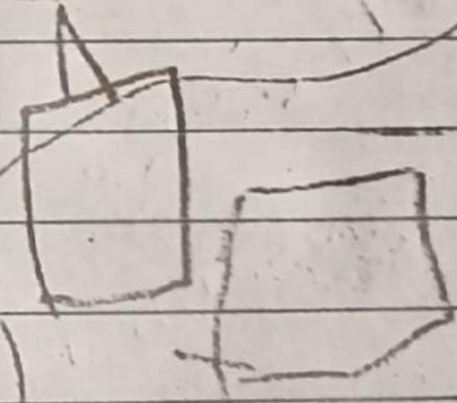
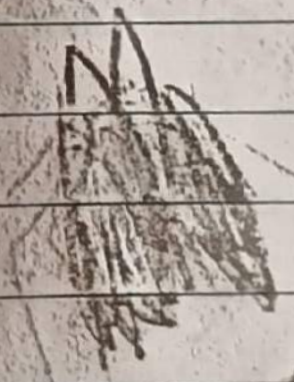
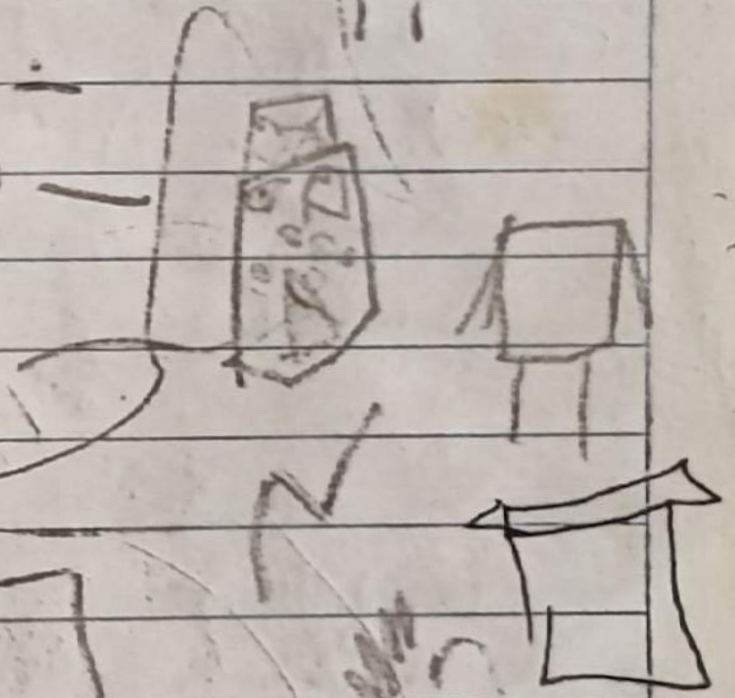
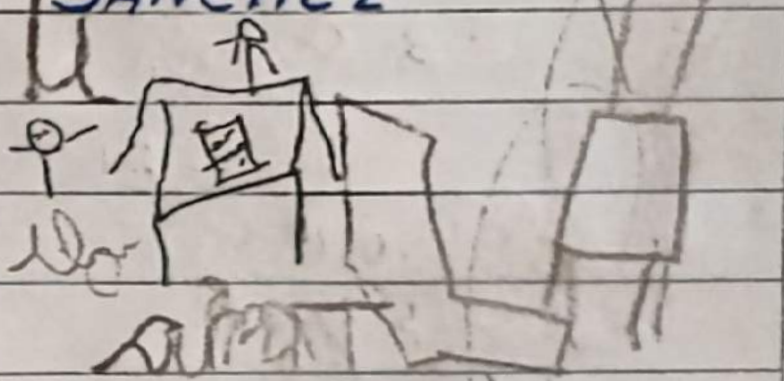
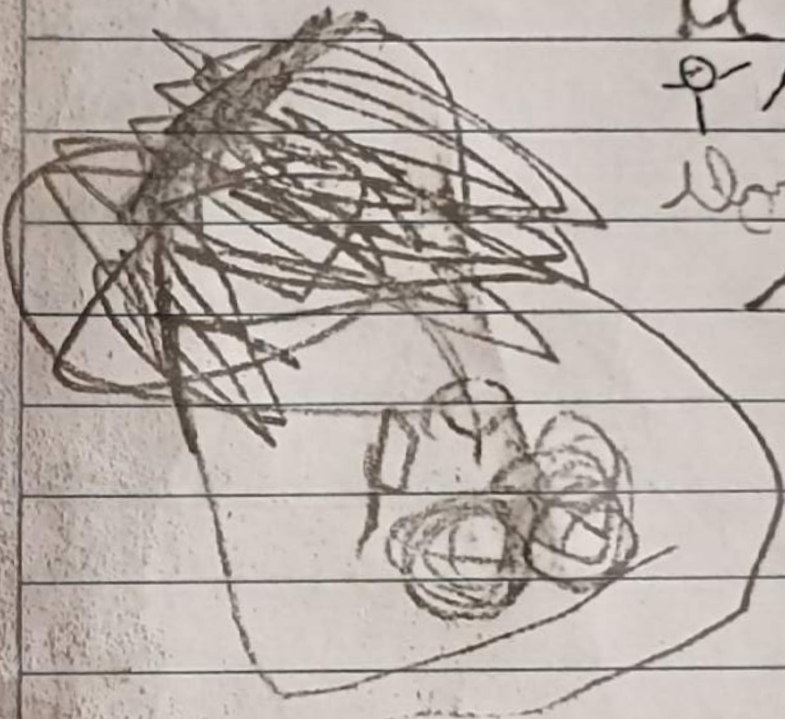


50
40
10

Febrero 95

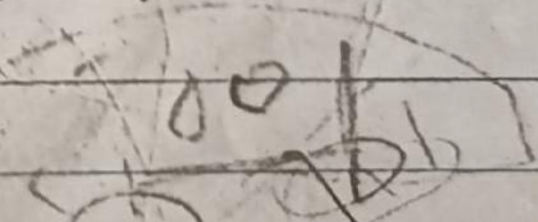
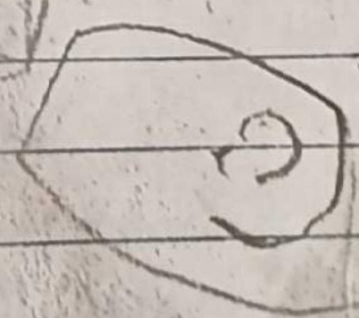


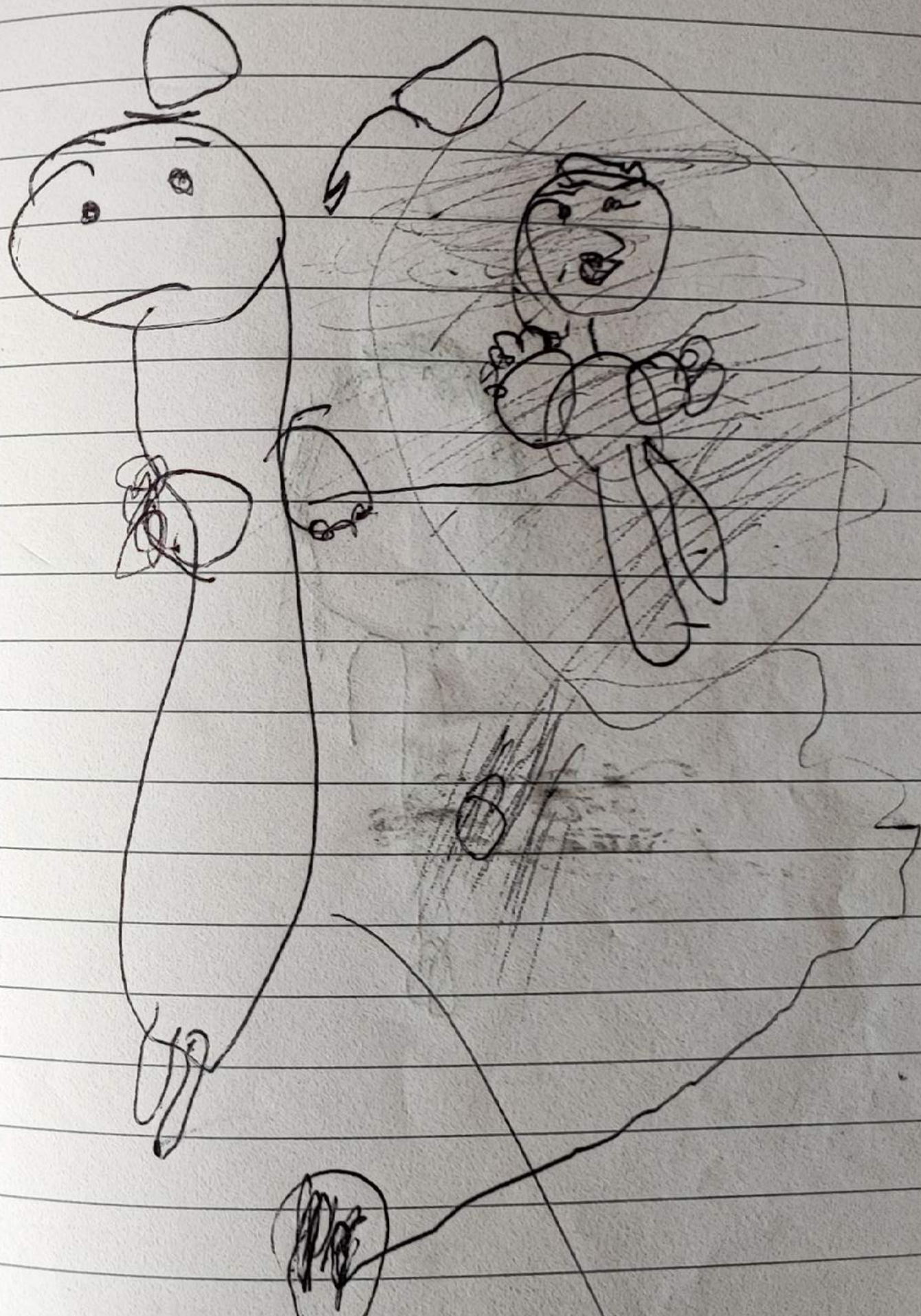
DORA SANCHEZ



colorece

colorece





TAMALES 60.

6 \downarrow arroz

3 arveja

4 carne

2 pollos de 4 libras c/u

500 Gramos de aceite

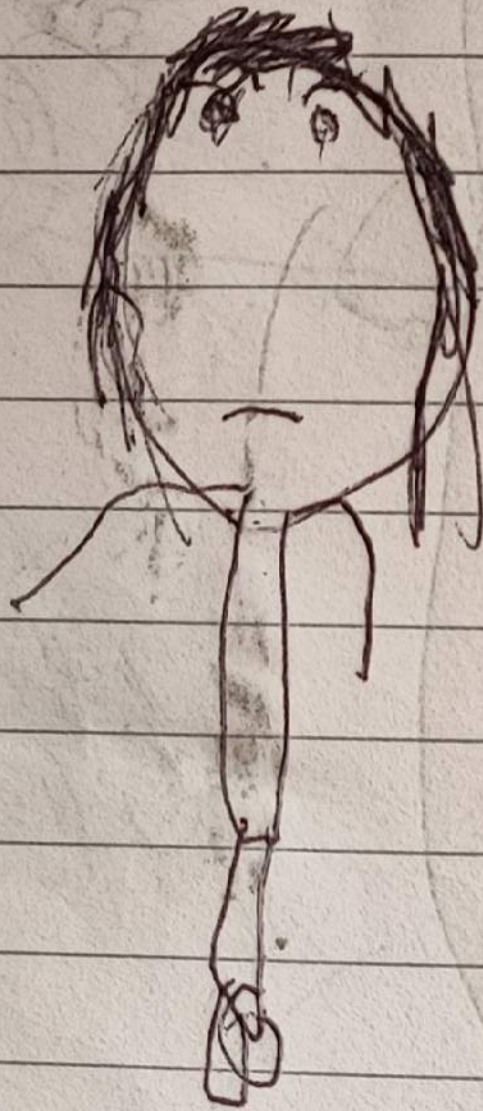
sal, comino, pimienta color al gusto

zanahoria, cebolla cabeza, papa

cebolla larga para el guiso al gusto.

1 cabeza deajo para condimentar las carnes y maggi.

harina cereal 2 paquetes disolver en caldo y agregar al arroz y al guiso



Pinzón, W. (s.f.). Foto N.1. Cuaderno de recetas Dora Sanchez "intervenido" por sus hijas (1996 - 1998). [Escaneo]. [Imagen archivo familiar]

Agradecimientos

A mi madre, que me ha mantenido con vida todos estos años y a un **tamal** por salvarme la vida.

Resumen


Este proyecto busca rendir homenaje a las mujeres de la **Familia Sánchez** y preservar su identidad, centrándose en la tradición de elaborar y vender **tamales tolimenses**, una práctica arraigada en el tejido cultural colombiano y en los saberes transmitidos de generación en generación. Para lograrlo, se recopilarán fuentes escritas, visuales, fotográficas y orales en colaboración con **Las Sánchez**, con el fin de crear un archivo familiar e histórico que resalte la importancia del **tamal** como símbolo de resistencia e identidad.

Este plato se utilizará como paradigma para la construcción de la memoria desde la intimidad de las cocinas colombianas, dando vida a esculturas a partir del registro odontológico de cada una de las mujeres de la familia. Estas esculturas materializarán sus historias a través de huellas dentales, representando su legado y continuidad. De esta manera, cada **tamal** y cada escultura se convertirán en

Abstract

This project aims to honor the women of the **Sánchez Family** and preserve their identity, focusing on the tradition of making and selling **tamales from Tolima**, a practice rooted in the Colombian cultural fabric and in the knowledge passed down from generation to generation. To achieve this, written, visual, photographic and oral sources will be collected in collaboration with **Las Sánchez**, in order to create a family and historical archive that highlights the importance of the **tamal** as a symbol of resistance and identity.

This dish will be used as a paradigm for the construction of memory from the intimacy of Colombian kitchens, giving life to sculptures based on the dental records of each of the women in the family. These sculptures will materialize their stories through dental prints, representing their legacy and continuity. In this way, each **tamal** and each sculpture will become testimonies of life, memory and identity,



testimonios de vida, recuerdo e identidad,
tejiendo una poderosa narrativa de
pertenencia y memoria familiar

knitting a powerful narrative of family
memory and belonging.



Palabras clave

Cocina y arte, Colombia, feminismo,
herencia, identidad, matrona, memoria,
mujer, retrato, sabor, sazón, **tamal**,
tradición.

Keywords

Colombia, cooking and art, feminism,
flavor, heritage, identity, leaves, matron,
memory, portrait, seasoning, **tamal**,
tradition, woman.


Introducción

El objetivo de este proyecto es perpetuar la sazón y el sabor característicos de **las Sánchez**, utilizando prácticas artísticas contemporáneas para explorar la tradición **tamalera** y la historia de mi familia. Ya que estas historias, me han otorgado identidad a partir de la cocina, como una práctica recurrente para las mujeres de la familia, que han usado la elaboración y venta de **tamales tolimenses** como una forma de rebusque, transmitido como un conocimiento familiar de abuela, madre a hija.

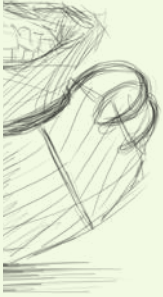
Ante mi decisión de no tener maternar y la conclusión de mi formación académica, nace en mí la responsabilidad de preservar estos conocimientos y transmitirlos a través de prácticas artísticas y un libro arte que permita asegurar la protección y divulgación de saberes y sabores de **Las Sánchez**.

Lo anterior, a través de un libro arte que transforme el “recetario”, en su lugar primando las vivencias, tejido social y recetas construidas por **Las Sánchez** por medio de su labor **tamalera**, la cual ha cimentado una identidad familiar como un símbolo de resistencia modificando la cocina como espacio de creación y mutación. En el libro serán incluidas entrevistas, dibujos, fotografías y crónicas con el fin de construir un archivo familiar que vincule a **las Sánchez** con el **tamal tolimense**.

Aunque mi familia tiene un amplio conocimiento de saberes y sabores regionales, el plato escogido para el presente proyecto es el **tamal tolimense**, debido a que es un plato de profunda tradición, historia y valor identitario a nivel nacional, también es un plato que merece ser (re)conocido, por su transformación histórica, permitiendo construir arraigo, costumbre, memoria e identidad. Como resultado llega a nuestras mesas un



tamal mutante que solo es revelado al abrir su envoltorio y sumergirnos en sus hojas, ingredientes, sabores e historias.



Esta es mi forma de rendir homenaje a mi familia materna, **las Sánchez**, famosas en Alpujarra por su inigualable sazón y fortaleza, elaborando y vendido **tamales** como una forma de rebusque ante la escasez de oportunidades económicas, sociales y contextuales; desde mi tía Ana Lucía, la mayor, que nunca abandonó el pueblo y lleva más de 30 años vendiendo comidas en una caseta, hasta mi madre, que escapando del mandato familiar terminó vendiendo los mejores **tamales tolimenses** que la capital haya saboreado. Desde la cocina, las seis hermanas han logrado sacar adelante a toda una nueva generación. No obstante, de los doce hijos e hijas de esta nueva generación, la única que actualmente aprende a hacer **tamales tolimenses** soy yo, lo que me impulsa a buscar cómo mantener viva esta tradición a través de mis propios saberes y sabores.



Pinzón, W. (s.f.). Foto N.2. Madre Dora y tía Carolina realizando tamales en el Tolima (2022). [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

Índice


Capítulo I: Musas

La esencia de un buen **tamal** reside en la hoja. El uso de recursos naturales para preservar o, en este caso, modificar el sabor de las comidas es un conocimiento etnobotánico desarrollado por las comunidades indígenas según su territorio. Este conocimiento parece desvanecerse junto con la cocina indígena tras el proceso de colonización. El **tamal** es uno de los pocos platos que ha resistido este ‘mestizaje’ gastronómico, conservando su ancestralidad precolombina. En mi familia, **Las Sánchez**, esta tradición se ha mantenido a través de la herencia generacional, pasando de abuela a madre y de madre a hija. Este capítulo ofrece un repaso histórico que va desde las costumbres indígenas hasta la construcción de la identidad familiar y tradicional detrás de la elaboración y venta de **tamales tolimenses** realizada por **Las Sánchez**, destacando la importancia del **tamal** en Colombia y en mi familia.

Capítulo II: Sazón

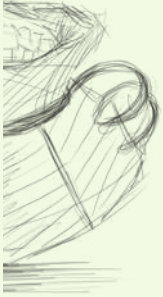
La cocina y las artes comparten un eje fundamental, son metáforas culturales que hablan de nuestras emociones, creencias, comportamientos e historia. Las prácticas artísticas contemporáneas se han vinculado cada vez más con la comida como herramienta de creación de experiencias relacionales, trasladando la cocina al campo artístico como lugar de encuentro y socialización.

Este capítulo busca explicar como por medio de la vinculación de las prácticas tradicionales familiares y las artes se construye memoria, como forma de resistencia frente a la desaparición de los saberes y sabores resguardados por las familias colombianas



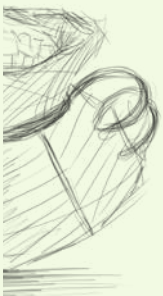
que tejen identidad y arraigo en torno a las cocinas, como mi familia, **Las Sánchez** con el **tamal tolimense**. Sin olvidar el lugar que ocupa la cocina en los roles de género y perspectivas feministas actuales, planteando nuevas formas de concebir la cocina como medio artístico, relacional y conceptual mediante el cual fortalecer el rol político de las mujeres en la historia.

Capítulo III: Amarrado



“Darle forma al cúmulo de información, hallazgos y conclusiones por medio de una práctica artística.”

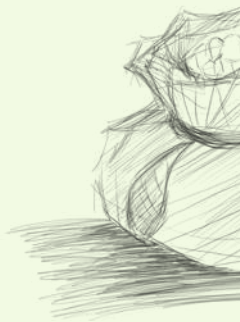
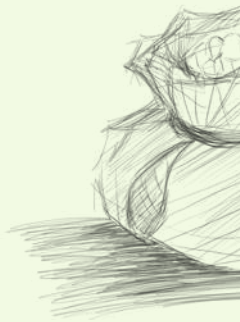
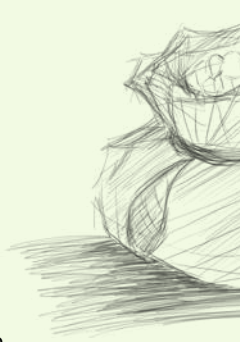
Este proyecto tiene como objetivo crear un retrato familiar de **Las Sánchez**, enfocándose en tres aspectos fundamentales: la cocina, la figura de la mujer y el **tamal tolimense**. Para lograr esto, se emprenderá un viaje al Tolima con el fin de entrevistar a las matriarcas de la familia y recopilar historias, testimonios, fotografías, dibujos y recetas. El propósito es desarrollar un archivo-recetario sin precedentes dentro de mi linaje, seleccionando así la ‘herencia’ cultural que se plasmará en un libro de arte. Este libro buscará preservar las memorias e historias recabadas durante el viaje.



En homenaje y agradecimiento a estas mujeres, se plasmarán seis **tamales** que representan el fenotipo predominante en la Familia Sánchez. Estos serán exhibidos junto al libro de arte, inmortalizando así el legado y la contribución de la familia en un entorno tangible y perdurable.

Capítulo IV: Fuego

El fuego en la cocina es un elemento de transformación y, para muchas, un sinónimo de vida. A un tamal le toma tres horas de cocción transformar cada uno de sus ingredientes, impregnándolos con el sabor de la hoja. A mi madre le tomó nueve meses poder escuchar mi llanto, una confirmación de vida. A mí me llevó más de dos años completar este proyecto, y aún continúa ahí, a fuego lento.





Tamales:

“Especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en hojas de plátano o de la mazorca del maíz, y cocida al vapor o en horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan. Plato consistente en una masa de harina de maíz o de arroz, rellena con carnes y verduras, que se cuece envuelta en hojas de plátano, de bijao o de otras plantas. Según las regiones, existen otras variedades que se diferencian sobre todo en los ingredientes del relleno y por el tipo de masa.” Manual introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura, 2012. p. 167



Tamales Tolimenses:

“Ricos en la combinación del arroz y el maíz blanco seco, gallina cortada en porciones decentes, carne de cerdo, huevos y, como en todos nuestros **tamales** que le conceden su uniformidad gustativa, el comino” Paseo de olla.

recetas de las cocinas regionales de Colombia. Sánchez Enrique, 2012. p. 294.

Olla de tamales:

“La olla de buen tamaño servía para cocinar al vapor, porque en su fondo, con muy poca agua, se colocaba un enrejado que servía de soporte a los **tamales**; cuando la olla se tapaba en forma hermética el vapor cocinaba los **tamales**.” Rojas de Perdomo, Lucía. Comentarios a la cocina precolombina. 2012 p. 80)

Cocina:

“...espacio de creación, reunión, del alquimia, centro de poder, puesto que se empodera la mujer de unas acciones que son ancestrales, constitutivas del mundo, el mundo del alimento pero también constitutivas de sujetos, pues cada acto de cocinar permite la sobrevivencia del individuo. Es un espacio de cuidado, de calma, pero también de fuego crepitador, donde se exaltan, se propician, se atenúan, prueban sabores, colores, humores que configuran un sentir y una disposición individual y colectiva también.

Es una experiencia creadora, mítica por tanto, porque inaugura y revive, en cada acto de cocina repetido, el fuego ancestral dado por los seres míticos, y reavivado en cada generación, y sigue nombrando un poder que estabiliza un lugar familiar, cohesiona y emprende nuevas formas de darse al mundo.” Garavito López, E. (2011). De ignorancias e invenciones: generación de conocimiento en acciones creadoras, a partir de una receta de cocina. P.53

Tejido social:

“Relaciones que humanizan y civilizan dando identidad, reconocimiento y valor a las personas, anudando relaciones familiares y comunitarias.” Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad, la Convivencia y la No Repetición, 2022, p. 115

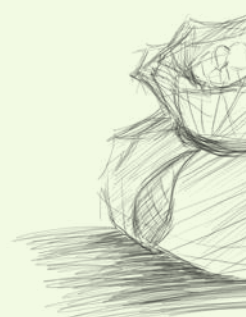
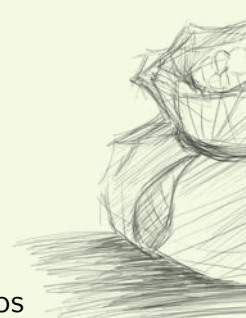
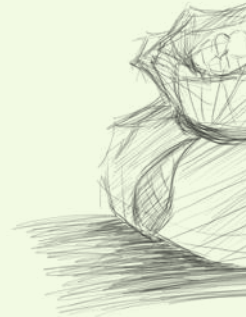
Prácticas artísticas:

“Una forma de arte que parte de la intersubjetividad, y tiene por tema central el “estar-junto”, el encuentro entre

observador y cuadro, la elaboración colectiva del sentido.” Bourriaud, N. (2006). Estética relacional. p.31

Arte relacional:

“La presencia del factor relacional en la práctica artística responde a una imperiosa necesidad de animar la recuperación y reconstrucción de los lazos sociales a través del arte en el seno de nuestra actual sociedad, una sociedad de sujetos escindidos, aislados y reducidos a la condición de meros consumidores pasivos.” El presente de la estética relacional: Hacia una crítica de la crítica. Calle 14 Revista de investigación en el campo del arte. 2012. p. 91





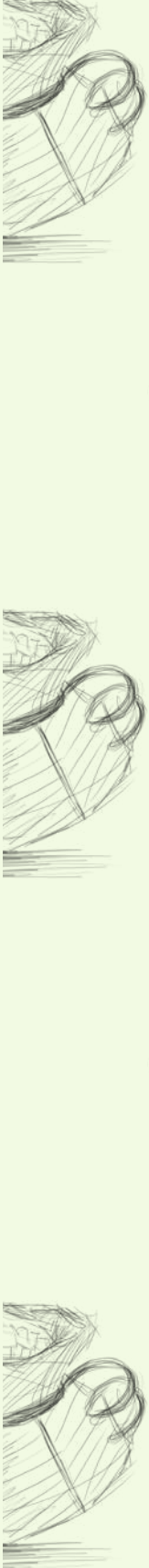
Pinzón, W. (s.f.). Foto N.3. Sobrino Gabriel jugando con hojas de plátano mientras hacemos tamales (2022) [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

A un tamal

Esponjado tamal ¡yo te saludo!
¡Salve, mil veces, oloroso envuelto!
Bienvenido si traes entre tu vientre
dos grandes presas y un carnudo hueso.
Corta fue tu existencia: ayer tan solo
en frescas verdes hojas te envolvieron,
el espacio de un sol duró tu vida,
nacido ayer y hoy mueres ya de viejo.
Voy a romper las ligaduras que atan
las mustias hojas a tu blanco cuerpo,
que arrojado con otros a una olla
se marchitó tu vestidura al fuego.
Cortada está la guasca, hoja por hoja,
suavemente separo con los dedos,
y ante mi vista, blanco y sudoroso,
te has quedado, tamal, en puros cueros.
Te contemplo en pelota y la cuchilla
me atrevo a llevar sobre tu cuello,
porque temo encontrar al degollarte
en vez de carne algún pelado hueso.
Aguarda, pues, yo aspiro tus olores
entre tanto que un trago me atropello
para tener valor de acuchillarte,
para tener valor de abrir tu seno.

A rezar lo que sepas, ya mi mano
con cachiblanco de afilado acero
aguarda la señal con impaciencia
de dar el golpe sobre tu albo pecho.
Que si cuna tuviste en una olla
sancochado al hervor de un fuego lento,
sepulcro te va a dar esta barriga
do has de dormir tu postrimero sueño.
Prepárate a morir; recibe el golpe,
eso es, tamal... así... quieto, muy quieto,
¡trís!, ya se abrió tu abdomen abultado,
mas, ¿qué es esto? ¡Gran Dios! ¿Qué es lo que veo?
Bien dije yo, tan solo masa había
donde soñé encontrar un buen relleno;
¡desilusiones de la vida humana
soñar con carne y encontrar un hueso!
¡Y tanto olor y tanta vestidura,
y tanta cinta para atar tu cuerpo!
Y al fin, venido a ver, ¿qué había en el fondo?
Masa, vinagre, pestilente cuero...
Tamal: si acaso vanidosa gente
con sarcasmo te mira, con desprecio
diles que todo en este infame mundo
es un blanco pastel sucio por dentro.

Juan Jose Botero (1928)



“La cocina de una región... es su paisaje en la olla.”

– Joseph Pla citado por Carlos Ordoñez (2012)

Capítulo I

Musas










Pinzón, W. (s.f.). Foto N.21. Madre Dora realizando tamales en pandemia (2020). [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

A un tamal

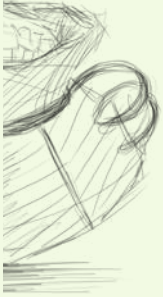
Esponjado tamal ¡yo te saludo!
¡Salve, mil veces, oloroso envuelto!
Bienvenido si traes entre tu vientre
dos grandes presas y un carnudo hueso.
Corta fue tu existencia: ayer tan solo
en frescas verdes hojas te envolvieron,
el espacio de un sol duró tu vida,
nacido ayer y hoy mueres ya de viejo.
Voy a romper las ligaduras que atan
las mustias hojas a tu blanco cuerpo,
que arrojado con otros a una olla
se marchitó tu vestidura al fuego.
Cortada está la guasca, hoja por hoja,
suavemente separo con los dedos,
y ante mi vista, blanco y sudoroso,
te has quedado, tamal, en puros cueros.
Te contemplo en pelota y la cuchilla
me atrevo a llevar sobre tu cuello,
porque temo encontrar al degollarte
en vez de carne algún pelado hueso.
Aguarda, pues, yo aspiro tus olores
entre tanto que un trago me atropello
para tener valor de acuchillarte,
para tener valor de abrir tu seno.

A rezar lo que sepas, ya mi mano
con cachiblanco de afilado acero
aguarda la señal con impaciencia
de dar el golpe sobre tu albo pecho.
Que si cuna tuviste en una olla
sancochado al hervor de un fuego lento,
sepulcro te va a dar esta barriga
do has de dormir tu postrimero sueño.
Prepárate a morir; recibe el golpe,
eso es, tamal... así... quieto, muy quieto,
¡trís!, ya se abrió tu abdomen abultado,
mas, ¿qué es esto? ¡Gran Dios! ¿Qué es lo que veo?
Bien dije yo, tan solo masa había
donde soñé encontrar un buen relleno;
¡desilusiones de la vida humana
soñar con carne y encontrar un hueso!
¡Y tanto olor y tanta vestidura,
y tanta cinta para atar tu cuerpo!
Y al fin, venido a ver, ¿qué había en el fondo?
Masa, vinagre, pestilente cuero...
Tamal: si acaso vanidosa gente
con sarcasmo te mira, con desprecio
diles que todo en este infame mundo
es un blanco pastel sucio por dentro.

Juan Jose Botero (1928)



Probablemente uno de los platos más antiguos y populares que aún perdura en la cocina colombiana es el **tamal**. Sin embargo, uno de los obstáculos al hablar de la comida colombiana es que, como afirma Aída Carreño, “aún son escasos los textos referentes a los hábitos alimenticios del pueblo Colombiano” (p. 15. 2012). Incluso conocer cifras actuales que puedan brindar información sobre el consumo del **tamal** es difícil, por no decir nulas. Todo interés por la cocina colombiana parece haberse perdido con el paso de los años, a pesar de algunos esfuerzos puntuales desde el Ministerio de Cultura y las prácticas contemporáneas que buscan rescatar las tradiciones a través de la cocina, reviviendo el foco en su práctica y conservación.



De contar con dicha información, podríamos mostrar el impacto social, cultural y económico que tiene en muchas familias colombianas la realización, consumo y/o venta de platos típicos, afirmando su importancia como una manera de (re)construir las memorias, arraigos e identidades desde la cocina colombiana en un país que constantemente intenta descubrir su identidad después de la colonización y un conflicto armado que parece no tener fin. Como propone ‘Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana’ (2012), “la cocina colombiana es un asunto Político, con P mayúscula”.




Bajo esta premisa, el presente proyecto realiza una breve investigación enfocada en el **tamal** con el fin de reconstruir la importancia, identidad y arraigo que tiene la elaboración y venta de **tamales** en la sociedad colombiana. A través del **tamal tolimense**, conectado a la historia de mi familia materna, **Las Sánchez**, se busca exponer el vínculo entre el **tamal tolimense** y **Las Sánchez** con el propósito de conservar la tradición **tamalera** familiar mediante las prácticas artísticas.

En primer lugar, es necesario destacar que solo los humanos cocinan sus alimentos y otorgan una gran importancia al “sabor”, probablemente desde la domesticación del fuego. Esto se ha mantenido como un distintivo de la raza humana, como el lenguaje, la risa o el arte. En otras palabras, cocinar parece ser una expresión misma de la esencia de lo humano. Por ejemplo, para Victor Manuel Patiño (2012)

“La cocina hace parte de la cultura alimentaria, está más allá de ser el espacio donde los alimentos se transforman en comida: constituye una seña de identidad, en tanto abarca todo un entramado simbólico y su articulación con el resto de la cultura” (p.11)


Lo anterior parece perder impacto en una acción tan rutinaria como cocinar, que satisface una necesidad fisiológica pero siempre está mediada por el gusto, las costumbres y el territorio. Así, la cocina se ha transformado en una forma de lenguaje e identidad de la humanidad.

También el desarrollo de estos lenguajes varía por su ubicación geográfica, crecer en medio de la cocina popular colombiana determina el uso de ciertos ingredientes, la actitud, dichos, agüeros y resabios forman parte de ese universo construido alrededor del fogón. Según Enrique Sánchez (2012), “La cocina popular y tradicional se recrea y transmite en el seno de la familia, hace parte de las costumbres familiares” (p.9). Yo misma me he encontrado explicando durante la preparación de alguna comida que “tengo buena sazón porque se lo saqué a mi mamá”, lo que evidencia que más que una herencia genética, el sabor responde a la transmisión de conocimientos en la cocina.

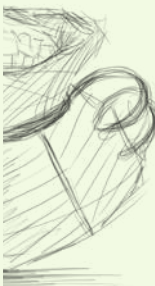


Por lo tanto, el **tamal** que llega a nuestras mesas es el resultado de un árbol genealógico que se remonta a nuestras ancestras más lejanas, desde nuestras raíces aborígenes, preservando y transformando la tradición **tamalera** desde las cocinas familiares.

Construir la historia del **tamal** es, en efecto, (re)construir las historias de miles de familias colombianas que, por rebusque, obligación o amor, han mantenido viva esta tradición que se origina en nuestras raíces más primigenias. Piedrahita (2012) afirma que “utilizar los recursos naturales para preservar, cocer, aderezar o transportar los alimentos se debe considerar como la respuesta a una necesidad básica de nuestros más lejanos ancestros” (p.10), ilustrando el atavismo de este plato.



Sabemos que los indígenas fueron quienes empezaron a nombrar dicho plato como “**tamalli**”. Lucía Roja (2012, p. 290) explica que esta palabra proviene del vocablo náhuatl “**tamalli**”, que significa “envuelto”. A pesar del origen de la palabra Azteca, los Incas, Muisca y otras culturas americanas preparaban envueltos de maíz en hojas con variados rellenos según la región, sin embargo, de estos casi no se conservan estudios o registros de sus recetas, el **tamal** es tan representativo de América Latina y de sus cocinas aborígenes que Guadalupe Pérez San Vicente logró compilar aproximadamente 370 tipos diferentes de envueltos mexicanos, mientras que según Carlos Ordoñez en Colombia existen alrededor de 17 tipos de **tamales**, variando en masa, relleno y hoja de envoltura.



Algunos libros que describen y recopilan datos sobre estos platos indígenas, indican que para el pueblo azteca la preparación era reservada para ocasiones especiales y realizada por las mujeres de la tribu. Asimismo, Lucía Rojas (2012, pp. 95-97) reúne una rica variedad de preparaciones aztecas, como el **tamalatl** cuahnexthli, iztac tetamalli, cuatecuicuicuilti **tamalli**, entre otros, resaltando la amplia diversidad de los **tamalli** aztecas. Esta reconstrucción de sus cocinas ha sido foco de antropólogos e investigadores lo que

ha permitido conocer su amplia historia y encontrar mayor información al respecto que de otros pueblos indígenas.

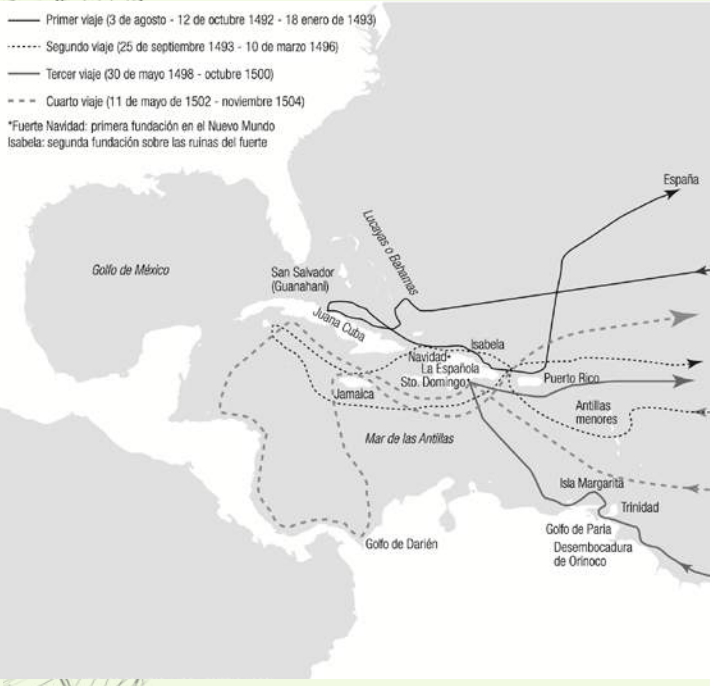
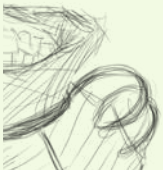
Sin embargo, Lucía Rojas (2012, p. 199) también menciona la presencia de este plato en la comunidad chibcha, que utilizaba hojas de Chisgua, conocidas en su lengua como “rijúa”, usadas en el área muisca para envolver alimentos y **tamales** según los registros, los **tamales** se hacían también de distintos tamaños. Los de mayor tamaño se envolvían en estas hojas, que son diferentes a la hoja de plátano¹ introducida por los españoles en América y que hoy en día es predominante en Colombia y se cocinaban al vapor en la “olla de **tamales**” o en hornos excavados, como es el caso del Cuatecuicuilli **tamalli** mencionado anteriormente.

La “olla de los **tamales**” o comitalli, aún identificable por su gran tamaño en las panaderías de la ciudad, funcionaba entonces como precursora de la olla. Lucía Rojas (2012) la describe como:

“Servía para cocinar al vapor, porque en su fondo, con muy poca agua, se colocaba un enrejado que servía de soporte a los **tamales**; cuando la olla se tapaba en forma hermética el vapor cocinaba los **tamales** ... tapando la boca de la vasija con hojas y algunas veces con lienzos, que también tenían para sus labores culinarias.” (p.80)

La cocción al vapor era uno de los métodos más recurrentes en la cocina Azteca, fue estudiado ampliamente por los colonos, ya que este método permitía que los alimentos conservaran intactas sus cualidades nutritivas, contrastando con sus preparaciones asadas.

1 Patiño (1970) identifica este fenómeno como el de la platanización, debida a que el fruto se consume a todas horas del día y en cuanto preparado es posible Rojas, Lucía. Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012 (p.389)

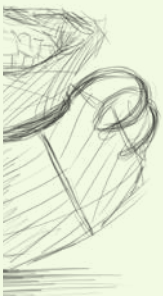


De Perdomo, L. R. (2012b). Comentarios a la cocina precolombina: De la mesa europea al fogón amerindio. (Figura 1, p. 235)

Con la llegada de los españoles al territorio, comenzó una modificación en la preparación del **tamalli**, acercándolo más a lo que hoy conocemos como el resultado de una mutación del plato original. Por ejemplo, con la llegada de esclavos africanos al país también impactaría significativamente las costumbres alimentarias indígenas con uno de los aportes más desconocidos para el **tamal** “Notas y apostillas al margen de un libro de cocina”, destacando cómo estas interacciones culturales influyeron en la evolución de la gastronomía local.

“Con los negros puede decirse que llegaron las formas en que se prepara el plátano y los envueltos en hojas de plátano, inclusive el **tamal** que, a pesar de la procedencia lingüística azteca, derivada de **tamalli**, por su composición y procesos culinarios (cocción al vapor) parece pertenecer a la cocina negra” (2012 p. 182)

Debido al adoctrinamiento implementado durante la colonización, que buscaba establecer diferencias y jerarquías sociales a través de la alimentación y la aculturación alimentaria³, muchos de los platos “criollos” fueron rechazados. Este impacto perdura actualmente, siendo común ocultar el consumo de ciertos alimentos para evitar señalamientos sobre la riqueza o pobreza de una persona, que son reflejos directos de su condición social, cultural y económica, un ejemplo puede ser el consumo de Bienestarina o Fariña, ricas en su aporte nutricional en hogares de escasos recursos, recuerdo que en mi casa mi




mamá trataba de variar su consumo y hacíamos galletas de Bienestarina para las onces del colegio.

La impronta africana en la cocina colombiana no solo se evidencia en la utilización de hojas de plátano¹, sino especialmente en los largos tiempos de cocción. Mientras que los indígenas preferían consumir sus alimentos crudos o ligeramente cocidos, el **tamal** actual es sometido a una larga cocción en agua hirviendo, una influencia directa de las comunidades africanas.

Por ejemplo, de la característica olla de **tamales**, se conservan cerámicas prehispánicas, muestra una clara diferencia entre una “olla de negros” y una indígena. “La olla de negros” como señala Eugenio Barney (2012), al estar sometida a una larga cocción, “conserva el tizne, la profunda y permanente huella del humo y el calor” (p. 199). Ahora en las estufas² eléctricas o de gas no es tan visible esta huella, sin embargo, cuando en mi familia realizamos los **tamales** en leña es necesario tizar la olla, para que el color de la olla no cambie por completo con un jabón azul que cubra completamente el exterior del humo de la olla.


Ese sería uno de los aportes más permanentes de este mestizaje culinario, mostrando, como afirma Enrique Sánchez (2012), “la matriz culinaria indígena en la comida colombiana” (p.219), pero también reconociendo “la matriz africana” (p.10) y sus contribuciones en la construcción de una “cocina nacional” acorde a nuestras raíces mestizas, que permite empezar a visibilizar las mutaciones que ha sufrido el **tamal** a lo

² “Alfred Hettner (1976), viajero alemán que visitó el país de 1882 a 1884 dice: La presencia de una estufa en la cocina ya es indicio de cierto bienestar, al paso que el horno de la gente pobre se reduce a tres piedras en las cuales se mantiene la candela para calentar la olla grande puesta encima.” (p.72) Martínez Carreño, Aída Mesa y cocina en el siglo XIX / Aída Martínez Carreño. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

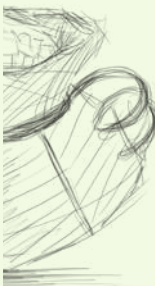


largo de su historia para ser el plato que hoy reconocemos, exaltamos y aceptamos como “el verdadero **tamal**”.

Por otra parte, la desvalorización de las comidas indígenas, africanas y mestizas fue parte del proceso de colonización y ha perdurado en nuestra cultura con la estigmatización de algunos alimentos como la “papa e’ podre”, el ñame, menudencias, entre otros. Como explica Giobanna Buenahora (2012) en “Viajeros y memoria culinaria en Cartagena de Indias en el siglo XIX”, la perspectiva sobre la comida popular tuvo un impacto directo en el **tamal** como un plato que unificaba la cocina indígena y africana, como resultado siendo rechazado.



“La configuración del **tamal** como comida popular generó elementos de distinción entre las clases y en algunos países los discursos civilizadores se centraron en la necesidad de cambiar los hábitos alimenticios, pues muchos de ellos –el **tamal**, por ejemplo– eran una fehaciente muestra de nuestro atraso cultural y del impedimento para el progreso; la idea del mestizaje era solo un pensamiento reservado para los libros y las alocuciones políticas, porque en la práctica América Latina daba la espalda a su pasado indígena y al aporte de la comunidad negra, para mirar a Europa y soñar con platillos franceses y vinos que reemplazaran las bebidas autóctonas” (p. 230)



Debido al adoctrinamiento implementado durante la colonización, que buscaba establecer diferencias y jerarquías sociales a través de la alimentación y la aculturación alimentaria³, muchos de los platos “criollos” fueron rechazados. Este impacto perdura actualmente,

3 “Si bien la aculturación alimentaria es un fenómeno que afecta a todos los que participan del contacto e intercambio cultural, se trata de procesos asimétricos, en virtud del peso de la cultura y la dieta nacionales y del prestigio y el poder del grupo dominante sobre la población nativa de Leticia, compuesta por indígenas, mestizos y blancos.” Alimentación y cultura en el Amazonas. Yolanda Mora de Jaramillo. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012



Pinzón, W. (s.f.). Foto N.1. Hija Wendy con onces del colegio. [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

siendo común ocultar el consumo de ciertos alimentos para evitar señalamientos sobre la riqueza o pobreza de una persona, que son reflejos directos de su condición social, cultural y económica, un ejemplo puede ser el consumo de Bienestarina⁴ o Fariña, ricas en su aporte nutricional en hogares de escasos recursos, recuerdo que en mi casa mi mamá trataba de variar su consumo y hacíamos galletas de Bienestarina para las onces del colegio.


El **tamal** sería estigmatizado recurrentemente, un ejemplo es que a mediados del siglo XVI, como relata Víctor Patiño (2012), “cuando se dispersó por toda la América tropical el plátano introducido por los españoles, esta musácea se constituyó en el alimento predominante en la dieta de las clases inferiores” (p. 68). Esto llevó a que el **tamal** fuera rechazado en las mesas más opulentas y acaudaladas. Por ello, actualmente sigue siendo común ver al **tamal** como un plato “popular” o “criollo” según su presentación, ingredientes, realización y lugar de distribución.

La incorporación de la hoja de plátano⁵ fue uno de los cambios más permanentes en la importación de alimentos establecidos por la conquista española, reemplazando el uso de hojas de achira o bijao por la hoja de plátano o Musa⁶ para la elaboración de **tamales**.

4 “Es un complemento de Alto Valor Nutricional producido por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF desde el año 1976 para la población más vulnerable del país y que hace parte de los programas institucionales” Bienestarina más ®. (2020, 8 junio). Portal ICBF - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF. <https://www.icbf.gov.co/bienestarina-mas-r-0>

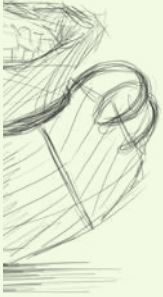
5 Además de Musa se utilizan hojas de Calathea spp. (bijao o bihao, conga) y Canna spp. (chisgua, risgua, rede, achira, capacho o mata de raíz). (p. 65) Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos. Santiago Díaz Piedrahita. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012

6 “El género Musa conforma uno de los grupos de plantas más útiles al hombre, por producir algunos de los más importantes y conocidos frutos tropicales, el plátano y el banano, que proporcionan alimento a grandes poblaciones humanas. Además de su valor como alimento, Musa desempeña un papel preponderante en la vida y la economía domésticas, sobre todo entre la población campesina de las áreas tropicales. Aparte de sus frutos,

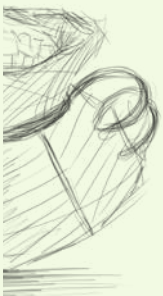


Este cambio, inicialmente rechazado, se convirtió en una de las mejores contribuciones al **tamal**, la esencia de un buen **tamal** es la Musa, al igual que para esta artista mis “musas” o inspiración, mi familia materna.

Además, la conquista violenta ejercida por los españoles en el territorio contra la población indígena no solo condenó a la desaparición de sus comunidades en medio de masacres y enfermedades, sino que también impulsó el sometimiento de sus cocinas, como relata Aída Martínez (2012).



“Era imposible que dentro de los gestos del conquistador no estuviera incluida la implantación de sus propias tradiciones culinarias. En cada viaje fue mayor la cantidad de productos alimenticios que de España llegaron a América, acompañados de utensilios para su manejo y preparación. En la compilación Fuentes documentales para la historia del nuevo reino de Granada, hecha por Juan Friede (1976), se encuentra una lista de productos importados, que entran por Cartagena en 1575; entre muchos objetos diversos figuran los siguientes alimentos: almidón, almendrón, almendra larga, azúcar rosada, aceite, arroz, alcaparras, aceitunas, azafrán, avellanas, ajos, anís, azúcar cande, ajonjolí, atún, clavos, canela, cajetas con carne de membrillo, conserva en barriles, garbanzos, lentejas, miel, fideos, vino blanco, vino tinto, vinagre, bizcocho. He aquí la base de nuestro mestizaje alimenticio: la importación de productos” (pp. 25)



Aun cuando el propósito del conquistador no fuera el de exterminar las cocinas aborígenes, es habitual que los desplazamientos y migraciones lleven consigo un cambio en la alimentación, exportación y consumo de alimentos, por poner un ejemplo, el


el plátano es importante en el sombrío de algunos cultivos y su estructura es aprovechable prácticamente en todas sus partes, debido a la configuración misma del vegetal” p.58 Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos. Santiago Díaz Piedrahita. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012



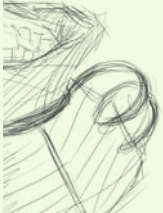
Pinzón, W. (s.f.). Foto N.2. Madre Dora en la cocina de doña Dorethe. [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

desplazamiento de venezolanos a Colombia ha traído consigo la circulación de recetas autóctonas e ingredientes por todo el país, incluso es común ver su venta informal en estaciones de Transmilenio diariamente. Las cocinas viven en estados permanentes de transformación, ninguna cocina ha permanecido inalterada y puede decir que es la misma de hace 500 años, porque son espacios propicios para la mutación, transformación, creación y revolución.

El mestizaje culinario y la importación de productos fueron desplazando recetas como el Cuatecuicuiculli **tamalli**, llevando a su eventual desaparición en medio de la imposición de las costumbres alimentarias españolas, que añadieron ingredientes ya familiares para nosotros como las carnes, arroz y condimentos. La llegada de Colón a América cambiaría la dieta no solo de aborígenes y conquistadores, sino de todo el mundo, convirtiéndola en un gran sancocho del que sumarian y restarían constantemente ingredientes y recetas, Cecilia Restrepo (2012) menciona que “El mestizaje culinario cambió totalmente la alimentación indígena, casi la desapareció, primero con la conquista y luego con la evangelización. Se podría decir que solo subsistieron los **tamales**” (p. 102), en mi opinión, debido a su versatilidad para transformarse y acoger cada uno de sus aportes en un relleno que enriqueciera su sabor en conjunto con su historia.



Con relación a la conquista española, es importante destacar que Giobbana Buenahora y Aida Martínez coinciden en que hubo un esfuerzo significativo por colonizar la cocina indígena para borrar su identidad, costumbres y memorias, poco podrían prevenir los colonos que poco a poco la propagación de las costumbres de ese “nuevo mundo” también fuera alterando sus cocinas, mesas y paladares, por lo que terminarían moldeando muchos de sus platos a su gusto, Cecilia Restrepo (2012) habla de la subsistencia del **tamal** a costa de uno de los alimentos más característicos y simbólicos de las cocinas aborígenes, el maíz, reemplazado por arroz y/o harina, cereales de alto consumo en Europa incitando a su cultivo en el país.



Según Lucia Rojas (2012), “La ancestral masa de maíz se aculturó con carnes, hortalizas y cereales europeos, además del ajo que se incorporó como condimento insustituible” (p.211) La adición de los condimentos al **tamal**, es un reflejo histórico del tan mal llamado “descubrimiento” de América, como señala Aída Martínez (2012), “Reflexiones acerca de la importancia de las cosas pequeñas, aparentemente triviales, nos recuerdan que Cristóbal Colón llegó a América cuando buscaba nuevos sabores para enriquecer la cocina europea: pimientas, clavos, jengibre y canela” (p.15). Posiblemente, estudiar cada uno de los cambios del **tamal** permitiría reconstruir la historia del país; desde nuestras raíces aborígenes hasta la presente escritora, reconociendo la comida como la huella de la historia de la humanidad que queda en nuestros platos.

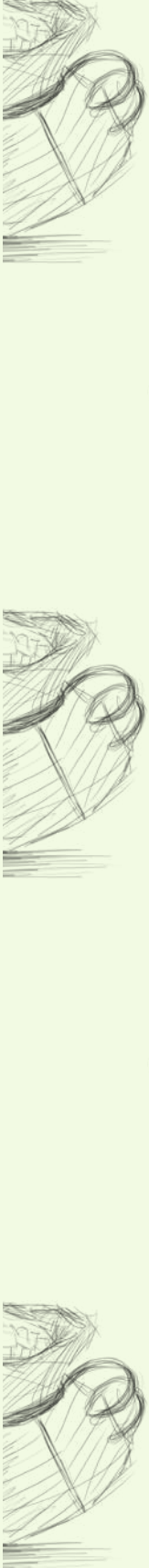


Pinzón, W. (s.f.). Foto N.3. Única fotografía de Abuela Ana en la cocina (Alpujarra, Tolima). [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

En consecuencia, es sobrecogedor el arraigo que el pueblo mexicano tiene por su pasado precolombino y sus recetas, buena parte de su historia se conserva en su ejercicio de memoria, divulgación y arraigo en sus platos típicos superándonos en variedad de **tamales**, reconocimiento extranjero e investigación. Empeñarnos en construir las memorias del país que esperan al calor del fogón por ser contadas deberían ser una prioridad, ya que muchas de estas estufas resisten en manos de las matronas del hogar, mujeres encargadas de cuidar y alimentar ese fuego, hasta donde aguanten, porque nadie les dijo que sus saberes son valiosos y merecen ser conservados, estimados y reconocidos.

Por eso sorprende tanto que uno de los relatos más descriptivos, precisos y hasta amorosos fuera hecho por el extranjero Isaac Holton (1981), quien sorprendido y maravillado por un plato popular entre las clases inferiores consigue mostrarnos un retrato del **tamal** en el año 1850 y decide relatarlo así:

“No me atrevo a enumerar todas las cosas raras que comí o que traté de comer durante ese tiempo; por ejemplo, algo muy sazonado y hecho a base de sangre, pero fui incapaz de comerlo... Un día que quería hablar con la señora la encontré en la cocina. Entré, querido lector, y caí en la trampa porque hace varios capítulos que vengo sacándole el cuerpo a la descripción de la cocina granadina y ya no tengo más remedio que inclinarme ante el destino. En primer lugar, el piso de la cocina no tiene ninguna clase de acabado; esto sería inútil, por no decir imposible; sería como alfombrar una fundición. En segundo lugar, carece de chimenea, y sería fácil construirla; hay varias en Bogotá, pero ¿para qué hacer chimenea? Al fin y al cabo el humo consta de creosota, ácido ascético y carbón, de los cuales el último elemento es totalmente inerte; el primero es un antiséptico valioso y el otro es un condimento muy importante, de manera que la mezcla de los tres en el tocino,



por ejemplo, no tiene nada de malo. A falta de chimenea, parte del techo es más elevada para permitir la salida del vapor y del humo, sin dejar, al mismo tiempo, entrar la lluvia. Casi todo lo cocinan en una especie de hornaza con varios fogones sobre los que colocan las ollas, que son recipientes burdos de barro, ordinariamente sin vidriar, y de distintos tamaños y formas. La olleta de cobre fundido, en la que se hace el chocolate, se parece a una jarra de litro, en tamaño y forma. Y en este momento, ¿qué están haciendo en la cocina? Pues Petronila está ocupada en la piedra machacando maíz remojado. El maíz nunca lo muelen en molinos hidráulicos y es poco utilizado en la cocina granadina. La señora está sentada en un banco pequeño, al frente de un tinajón, tan grande como los jarrones de aceite de Alí Babá y los cuarenta ladrones, en los que se podía esconder cómodamente un hombre. El tinajón está colocado sobre tres piedras, de tal manera que cuando se quiere puede encenderse fuego debajo. Por eso es tan cómodo prescindir de estorbos como pisos acabados y chimeneas. A la derecha Doña Tomasa tiene una bandeja con la masa que acaba de moler Petronila y un plato lleno de alverjas o de garbanzos (*Cicer arietinum*). Al otro lado hay una bandeja con parte de los restos mortales de un cerdo, en pedacitos de aproximadamente una onza, sin contar el hueso, y un montón de hojas verdes de una planta indígena, de la familia de las cannáceas, llamada achira. Quizá sea la *Canna indica*, cuyas hojas las utilizan, como las de otras plantas marantáceas, para envolver cosas de comida. Sobre media hoja la señora pone una cucharada de masa, otra de alverjas y un pedacito de cerdo, envuelve todo y lo pone en el tinajón. Sigue repitiendo la operación hasta que se acaban los ingredientes, y entonces echa agua en la tinaja y pone a hervir los pequeños paquetes toda la noche del sábado, y el domingo por la mañana la tienda de la señora se repleta de compradores de **tamales**. Imagínese ahora el lector que tiene un **tamal** en el plato. Primero debe abrirlo con el tenedor o con las manos y descubre no la mezcla sino la yuxtaposición de elementos tan heterogéneos como

los que se encuentran en el buche de un pavo al abrirlo con el cuchillo de trinchar. Es muy difícil sobreponerse a los prejuicios, pero aprendí a comer **tamales** y hasta les inventé un juego de palabras, ‘No está mal - no es **tamal**’” p. 150-151

La precisión del relato de Holton nos acerca a varias de las tradiciones más arraigadas relacionadas con el **tamal**; su consumo entre las clases populares como un desayuno típico de los domingos, la elaboración y venta de **tamales** realizada principalmente por mujeres, la organización particular de la cocina para su preparación, y el ritual de acompañarlo con chocolate⁷ y pan. Tradiciones que al parecer he entendido como una ciencia exacta, íntimamente ligada a la estructura del universo, como normas inquebrantables; pero que al parecer constituyen más un reflejo de nuestra perspectiva, historia y costumbres ¿cómo iba yo a saber que el mundo no está mal si el **tamal** no se acompañaba con pan y chocolate?

Es una “norma” tan implícita que tratar de establecer su decreto sería cuando menos, interesante, en el libro “La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773, 1776-1900” (2012), se registra que los domingos “se ofrecían **tamales** y el ambiente se tornaba festivo. El chocolate se convirtió en la bebida más común” (p. 205), permitiendo establecer una fecha aproximada de la consolidación de esta costumbre que persiste desde hace dos siglos o más, aún así desde que empecé este proyecto me he encontrado con las más diversas costumbres para el consumo de este plato, una de las más extrañas, al menos para mí **tamal** con salpicón.

7 “El cacao, otra de las plantas americanas que, por su importancia como bebida de prestigio dentro de los aztecas, y por su exquisito sabor, recibió prolijas descripciones de los cronistas, también fue una de las plantas que tuvo aceptación casi inmediata en Europa. Su cultivo inicial se conoce desde la época de los mayas, por ser quienes lo domesticaron y lo consumieron como bebida de los señores principales. Entre los aztecas, el cacao tenía también un alto estatus y además sus semillas se usaban como moneda entre la gente común; el alto aprecio en que se tenía impedía “malgastarlo” en la comida.” Rojas, Lucia. Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012. (p. 44)



Pinzón, W. (s.f.). Foto N.3. Única fotografía de Abuela Ana en la cocina (Alpujarra, Tolima). [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

Conviene subrayar la importancia de estudiar las cocinas dentro de colegios, conventos e iglesias, ya que a excepción de algunos cronistas de la época, fueron principalmente padres y monjas quienes se encargaron de la evangelización de los pueblos indígenas, no solo a través de sus creencias, también condenando a la extinción, conservación o modificación de platos aborígenes como el **tamal**, al respecto Eugenio Barney (2012) indica que “es de sospechar, como ocurre con el cacao, que lo difundieron los españoles, frailes y funcionarios, después de la conquista europea” (p. 199). Este rol garantizaba la aceptación de algunos platos para los paladares europeos, como fue el caso del chocolate, en contraste al **tamal** no fue aceptado prontamente debido al estigma de ser considerado un alimento de clases inferiores.

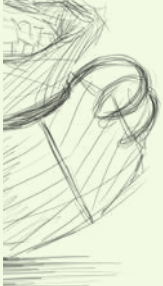
La clase social alta en Europa marcaba los estándares a través de su opulencia y alcurnia, promoviendo prejuicios, como el que Lucía Rojas (2012) destaca: ‘Los hombres en la cocina huelen a rila de gallina’ (p. 26). Este y otros dichos reflejan la catalogación de las tareas consideradas ‘íntimas’, las cuales eran vistas como denigrantes y marcaban la cocina como un espacio exclusivo para las mujeres. Por esta razón, los españoles de alcurnia contaban con una gran cantidad de esclavos; los hombres eran relegados a labores físicas, mientras que las mujeres estaban destinadas a la cocina, cuidado y crianza. Muchas veces, estas mujeres también eran subyugadas sexualmente. Aunque figuras como La Malinche desafían esta narrativa, la complejidad y variabilidad de los roles de las mujeres indígenas y afrodescendientes en este período histórico son innegables, contribuyendo a la construcción de una serie de expectativas y normativas aún vigentes para las mujeres en el país.

Una vez colonizado no solo el país, también su agricultura, ingredientes y cocinas, que seguían las doctrinas y paladares europeos, la búsqueda de una cocina propia “iniciaría” en un momento clave históricamente como describe Aida Martínez (2012)


“Detectar los cambios fundamentales que se operaron en las costumbres alimenticias de los colombianos en un momento significativo de su historia: cuando el español regresa a Europa, perdido el poder colonial, dejando tras de sí un fuerte mestizaje indígena-blanco-negro. Es en ese momento, cuando se obtiene la posibilidad de la propia decisión, cuando surgen opciones múltiples” (p.16)

Retomando la analogía anterior en nuestra olla había un sancocho, la mezcla de cada una de estas culturas había generado una transformación social, conjunto a el gusto, que adaptado al arroz, la cocción en hojas y una cocción negra, visibilizaba la construcción de una cocina colombiana, que si bien no nació por decisión como afirma Aida, fue por adaptación, algo muy identitario de esa colombianidad que al son que le toquen baila. Existían tres condiciones según Carlos Sánchez (2012): primero, la herencia de una nación compuesta por influencias indígenas, europeas y africanas; segundo, la compleja diversidad ecológica y la rica y variada oferta ambiental de nuestro territorio; y tercero, la historia particular de cada pueblo y región (p. 7). Aunque el colonizador español regresó a Europa, las adiciones hechas al **tamal** perduraron, como una huella de cada uno de los acontecimientos sociales, culturales y políticos del país

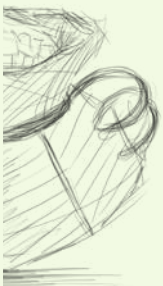
Por lo cual, siguiendo la tercera condición de Carlos Sánchez, la cocina colombiana comenzó a desarrollarse de manera fragmentada en el interior del país, influenciada por el pasado de un estado federal que fortaleció el concepto de lo regional y dio paso a las cocinas regionales. Por ejemplo, este proceso comienza en la región del antes llamado Tolima Grande, como se documenta en “El Gran Libro de la Cocina Colombiana” (2012).



“Estos dos departamentos comparten su tradición culinaria y algunas especialidades, aunque con matices locales. Sus aborígenes, los pijaos, de los que quedan muy pocos, han perdido su cocina tradicional, hecho afortunado, pues fueron antropófagos. Existen, no obstante, vestigios de lo que fuera su cocina en el Museo de Armero, representados por mazorcas y cascaras de platanos fosilizadas. Orgullo de Tolima son la lechona y el **tamal**, platos que se cocinan con matices originales en todos los pueblos.” (p. 259)



Contrariamente a lo afirmado por Carlos Ordoñez, no considero que la falta de investigación, registro y conocimiento sobre los Pijaos sea algo afortunado. No existe evidencia histórica que sustente que fueron antropófagos; las acusaciones de canibalismo fueron frecuentemente utilizadas por los colonizadores europeos como una forma de deshumanizar a los pueblos indígenas y justificar su conquista y colonización. Al igual que muchos otros pueblos indígenas, las costumbres y tradiciones de los Pijaos fueron mal interpretadas o deliberadamente tergiversadas. Los Pijaos deberían ser recordados por su feroz resistencia contra los conquistadores españoles, siendo uno de los últimos pueblos en ser sometidos en Colombia. Esta resistencia podría explicar también la fortaleza del **tamal tolimense** como símbolo de sus ancestros valientes y tenaces identificable en la berraquera tolimense.



Carlos Sánchez (2012) habla acerca de la expansión de los **tamales tolimenses**, que “se preparan con la fórmula tradicional incluso en sitios muy distantes del Tolima Grande” (p. 292), expandiendo y consolidando a su vez una receta característica de la región, incluso a través de la selección de ingredientes⁸ como comenta Ordoñez (2012) “en el Tolima,

⁸ “Que la producción de los suculentos Tamales Tolimenses es la cúspide de una cadena productiva, en la que sobresale, la crianza de pollos y cerdos, cultivo de la arveja y el arroz, la cosecha de la hoja de plátano, productos estos de muy variado origen y por ello responsables de la movilidad económica del sector productivo” Decreto No. 0265 de 2002 [Alcaldía de Ibagué]. Por medio del cual se institucionaliza el día del Tamal. 17 de junio

con arroz, no le falta una rodaja de zanahoria y otra de papa” (p. 24) que logra consagra una identidad visual y estética en su construcción, en conjunto también narrando las transformaciones de cultivo por sus elección de ingredientes, por ejemplo, los sistemas de riego y las condiciones geográficas y climáticas han establecido el cultivo de arroz como un eje para la agricultura tolimense⁹, persistiendo hasta hoy como un ingrediente indispensable en los hogares colombianos que llevan, quizás sin saberlo, un pedazo del Tolima en cada bocado.




Pinzón, W. (s.f.). Foto N.5. Madre Dora en una cocina en Tolima. [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

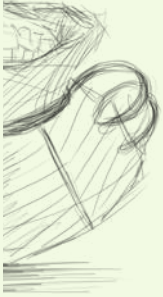
Mientras la popularidad del **tamal tolimense** se desarrollaba y consolidaba, el potencial agrícola de la región impulsó la migración de campesinos en busca de oportunidades hacia el Tolima, un departamento donde la ausencia del estado normalizó la violencia interna y la justicia por mano propia. Aida Martínez (2012) señala que “A partir de 1930, que también marca el final de la hegemonía conservadora, comienza un vuelco político y social en el país, que se refleja en la mesa y en la olla.” (p.17) El fin de los conservadores en el poder exacerbó la violencia bipartidista en todo el país, en el Tolima, esto llevó a la formación de grupos armados que dieron origen a una de las guerrillas más longevas y numerosas de América Latina las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC).

de 2002.

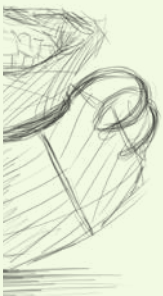
9 “Mejía concluyó que el Tolima se caracteriza por ser el departamento más importante en la producción de arroz en el país. “Siempre lo ha sido, por algo Fedearroz nació en este departamento. La cultura tolimense siempre ha estado sumergida en los arrozales, ya que la gente sabe cómo manejar sus cultivos y vive de ellos”” <https://igac.gov.co/es/noticias/tolima-uno-de-los-departamentos-con-mayor-potencial-agricola-en-colombia>



En mi opinión, el auge del **tamal tolimense** en Bogotá se debe al desplazamiento de familias hacia la capital huyendo del conflicto rural, exacerbado por disputas con terratenientes durante esta época y empezaría a generar variaciones en su preparación, como el uso de arveja verde o garbanzo. El potencial agrícola del Tolima acrecentaba el conflicto en su interior, impulsado también por la reforma social agraria de 1961, que buscaba prevenir la invasión, desalojo y concentración de tierras con el fin de fomentar el desarrollo agroindustrial, sin embargo, la violencia constante empezaba a afectar otros departamentos del país, y la migración hacia la capital se convertiría en una constante durante más de cinco décadas de conflicto armado.



Las cifras de desplazamiento de esta época son desconocidas, sin embargo, el desplazamiento de poblaciones vulnerables a la ciudad puede verse a través de un recorrido gastronómico de la ciudad “El Gran Libro de la Cocina Colombiana” (2012) relata: “Bogotá, gran capital, cosmopolita en lo colombiano y universal, tiene restaurantes de todas las regiones del país” (p. 369). El desplazamiento forzado ha sido una constante en la historia del país y ha afectado a familias como la mía que se vieron obligadas a recurrir a la venta de platos típicos de sus regiones para subsistir en la capital, pero que nunca se han considerado como desplazadas o víctimas, sino que han visto sus desplazamientos como “búsquedas de oportunidades” o “un mejor futuro”.



La falta de garantías y un futuro seguro en territorios violentos obligó a muchas familias, como la mía, a buscar nuevas formas de subsistir apoyándose en sus saberes y habilidades. Muchas personas, como mi mamá, sin la posibilidad de estudiar por falta de oportunidades y recursos económicos, se vieron obligadas a encontrar otras maneras de sobrevivir. Aida Martínez (2012) comenta al respecto que “no fueron las clases altas las que conservaron las tradiciones alimenticias que hoy exaltamos; éstas fueron salvaguardadas por el pueblo, al cual pertenecen.” (p.67). Aunque muchas de estas personas no pudieron

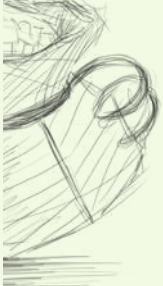
completar su educación básica o asistir a la escuela, han sido ellas las encargadas, quizás sin saberlo, de preservar conocimientos que ningún libro de historia podría mantener.

Tal vez es por esto, que el **tamal** debe consumirse siempre en compañía, no solo acompañado de chocolate, sino también de nuestra familia y una mesa para sentirnos como en casa. En “Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana” (2012) se explica de manera más clara las implicaciones de un plato que parece saber mejor cuantas más personas estén reunidas en la mesa. El **tamal**, más que un simple alimento, es un símbolo de comunidad, de reunión y unidad por las tradiciones, cultura e historia, que nos brinda bienestar, compañía, calidez, arraigo e identidad desde la primera cucharada.


“Compartir el alimento es un hecho que traduce el pertenecer y el reconocerse en las subjetividades que nos atraviesan, pues no solo nos restringimos al acto de comer, sino que también lo proveemos de significaciones y lo asociamos con ejercicios simbólicos específicos.” (p.12)

Una de las cosas más bellas e imperceptibles son los ejercicios simbólicos de la elaboración y venta de **tamales** que pasan desapercibidos en una actividad comercial pero que Carlos Sánchez describe:

“El día domingo, en especial, se consumen **tamales** al desayuno. Generalmente tolimenses, estos **tamales** preparados la víspera, de forma casera, varían de precio de acuerdo al tamaño de los mismos o la calidad de sus ingredientes. Así, un **tamal** con un cuadrito de tocino y un ala o costillar de pollo vale menos que uno con costilla de cerdo y una pierna de pollo. Como se cocinan en la misma olla, unos de otros se diferencian por la cantidad de nudos, o por el color de la cabuya con la cual se amarran.” (p. 219)

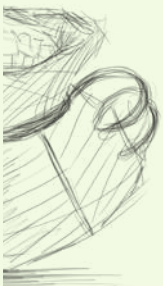


Los códigos invisibles que subyacen en un **tamal** lo convierten en un universo entre hojas, donde los tolimenses han construido sus identidades y arraigos, alejados de la violencia en el país y fomentando el crecimiento económico a través de sus costumbres, pero sobre todo como una expresión de los afectos.



Como reconocimiento de la importancia de este plato, la alcaldía municipal de Ibagué decretó el 24 de junio como el día del **tamal**, justificando esta decisión con las siguientes palabras: “Se hace necesario rescatar nuestras raíces y mantener vivas aquellas tradiciones culturales para fomentar el desarrollo cultural, social, económico y político de la ciudad de Ibagué, en los escenarios local, nacional e internacional”. Desde el año 2002, este día ha convocado cada año a productores y consumidores, disponiendo todo “lo necesario para que en todos los hogares se desayune con **Tamal tolimense**”. Sería importante conservar un registro y medir su impacto.

En mi opinión personal, abandonar nuestras cocinas, tradiciones y resistencias es condenarlas a la extinción, lo que equivaldría a perder dos veces: una por la desaparición de nuestra historia ancestral y la segunda por las posibles historias que podríamos construir a partir de la protección de nuestras cocinas, asegurando un mejor país. Aida Martínez (2012) respalda mi opinión, argumentando que:



“Las lecturas relacionadas y la información obtenida, indican que el hombre no solamente busca preservar sus hábitos alimenticios, sino que se aferra a ellos como a uno de sus valores más estables. Solo a causa de fenómenos pasajeros de tipo social, como en los que participan los grupos en proceso ascendente, están los individuos dispuestos a renovaciones drásticas en su rutina alimenticia. Se requieren

modificaciones hondas en el contexto económico de los pueblos para que se dé una interrupción o variación muy notoria en este campo.” (p. 16)



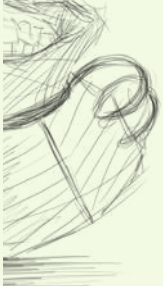
Pinzón, W. (s.f.). Foto N.5. Madre Dora en una cocina en Tolima. [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

¿En este momento de reconstrucción y reconciliación no sería mejor aferrarnos a nuestras cocinas, ollas y cucharas que al conflicto, violencia y armas? ¿No es este acaso el momento de resaltar las resistencias que se dieron desde la intimidad en el país para fortalecerlas como propuestas de paz y reconciliación? ¿No es este el momento de (re)contruir la historia del país y por tanto de nuestras familias?


La actual falta de bibliografía sobre nuestras cocinas aumenta la deuda histórica del reconocimiento de nuestros sabores y a las mujeres que han participado en la conservación y herencia de estos saberes, reconstruyendo el país desde la intimidad. No es sencillo

(re)construir una historia familiar impregnada de violencia y carente de memoria, al mismo tiempo que se reconstruye la historia de uno de los platos más populares del país, sobre el cual escasea la información y que explica a la perfección las complejidades de la creación de un libro de cocina sin recurrir a fuentes primarias, a menudo infravaloradas. Carlos Sánchez (2012) expresa su experiencia al recolectar los saberes y sabores en su “Paseo de olla” de la siguiente manera:

“Las recetas incluidas tienen su origen en la tradición, es decir, sus autores se esfumaron con el tiempo, a través de una cadena de generaciones que las han mantenido y transmitido de manera oral y en la vida práctica de las cocinas. A ello

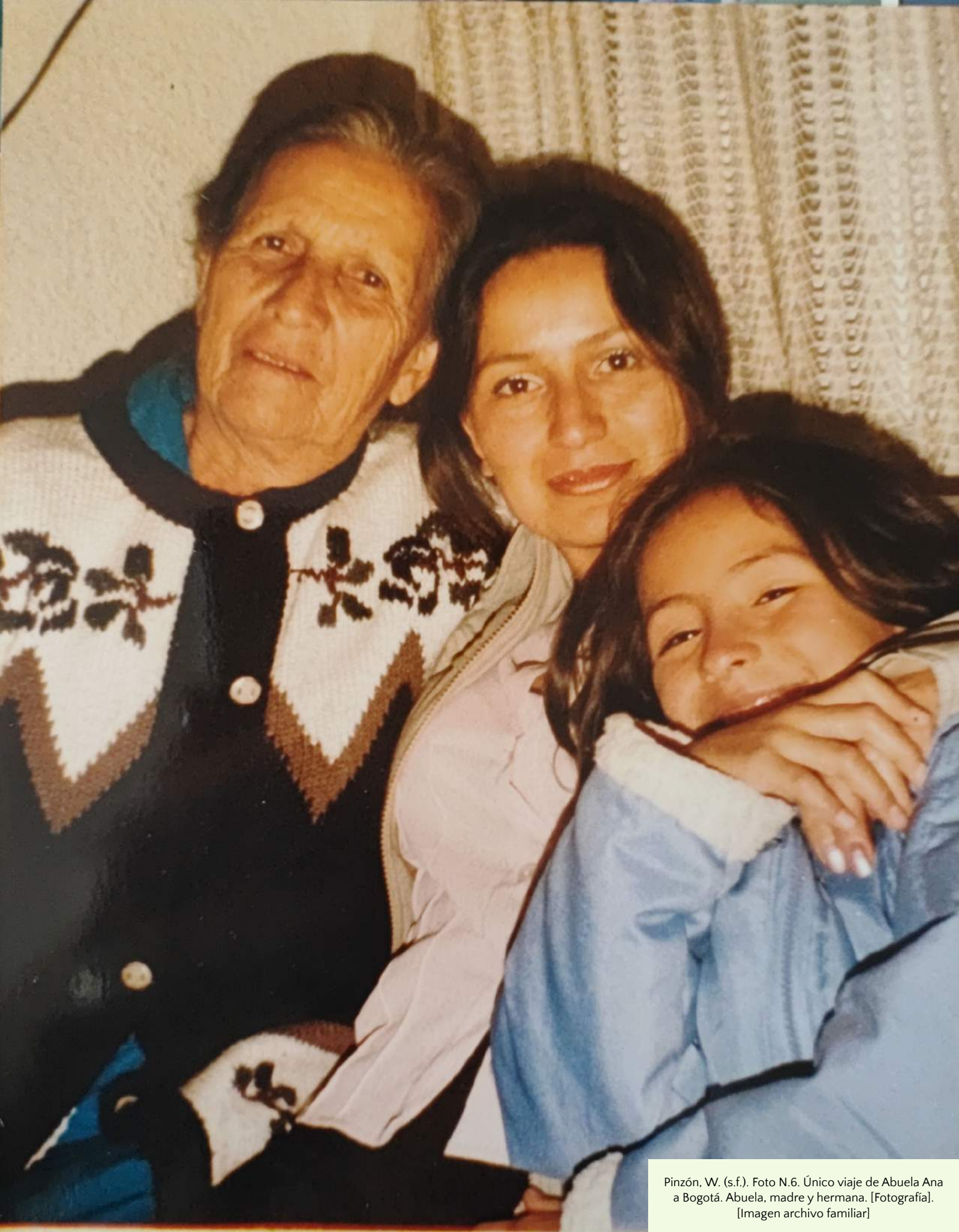


obedece el que su autoría se considere de naturaleza colectiva. Las cocineras y cocineros, así como los investigadores de la cocina, muchas veces las escriben y publican para poder perpetuarlas y enseñarlas. Nosotros tomamos las recetas de estos autores para nuestra compilación, pero también incluimos recetas tomadas directamente de los portadores de la tradición.” (p. 9)



Saldar esta deuda reconocería la labor de la mujer en la construcción de tejido social, memoria y resistencia en la historia. Es por esto que decidí hablar de mi familia materna aun cuando ellas siguen sin comprender ¿por qué? Incluso cuando le dije a mi mamá que quería hacer mi proyecto de grado sobre ella y los **tamales** hace más de tres años su primera respuesta fue “¿Por qué no habla de algo más importante?” y a lo largo de la investigación de este proyecto me convenzo más de lo importante de hablar ella y muchas mujeres en el país que han construido diariamente un futuro frente al fogón.

Lo importante que es hablar de la cocina desde la cocina, de la mujer desde el ser mujer y del **tamal** desde la familia y la historia.



Pinzón, W. (s.f.). Foto N.6. Único viaje de Abuela Ana a Bogotá. Abuela, madre y hermana. [Fotografía].
[Imagen archivo familiar]

Abuela.


Ana Feliza Rodríguez (1933 – 2004)

Ana Feliza Rodríguez nació en Manizales y fue parte de un convento de monjas en Pereira, donde aprendió a cocinar, tejer y otras labores junto a padres y monjas. Se destacó en matemáticas y fue enviada a enseñar a jornaleros y campesinos a leer, escribir, sumar y restar en salones improvisados por todo el país. En una vereda de Los Medios, ubicada entre los departamentos de Huila y Tolima, Ana conoció a Francisco Sánchez, uno de los campesinos que asistía a sus clases. Con él formaría la familia Sánchez Rodríguez. Por esta razón, rompió sus votos solemnes y entregó sus hábitos, lo que llevó a creer que la familia estaba maldita hasta la cuarta generación, aunque esto se confirmaría años después.

Ana continuó dando clases con su esposo en el sur del Tolima de manera independiente hasta quedar embarazada de su primer hijo, Luis Francisco, a los treinta años, una edad inusual para la época. Aunque nunca había pensado en ser madre o casarse, tuvo a su primer hijo en 1963 en Fortalecilla, seguido de Ana Lucía en 1965, Emilce en 1966, Gema en 1967, Jaqueline en 1968, Jesús en 1971, Dora en 1972, Carolina en 1974 y Félix en 1977.

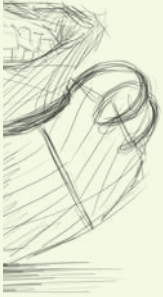
Existe cierta confusión en las fechas de nacimiento debido a la costumbre de la época de asignar fechas por aproximados. Hasta el día de hoy, ninguna de las hermanas está segura de su edad o año de nacimiento, lo que complica la contextualización exacta de los eventos.

La primera escuela en Alpujarra, Tolima, se fundó en 1966. Hasta entonces, la gran mayoría de sus habitantes eran analfabetos. Las labores educativas iniciaron en 1967 con docentes traídos de Bogotá, quienes recibían remuneraciones económicas de una cooperativa,

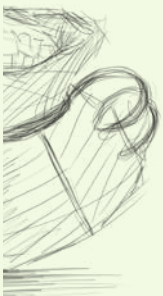


mientras otros eran voluntarios. El colegio fue bautizado “Colegio Felisa Suarez” y es el único que sigue funcionando actualmente en el pueblo.

Al mismo tiempo que la educación llegaba a Alpujarra, Tolima, el Bloque Sur se transformaba en las FARC, lideradas por Jacobo Arenas, Manuel Marulanda y Ciro Trujillo Castaño. Esto incrementó el temor en la población, probablemente agravado por la violencia en el país y las dificultades de desplazamiento, así como por la maternidad de Ana, lo que llevó a la familia a establecerse en el sur del Tolima y el norte del Huila y a terminar la labor educativa de Ana de manera indefinida.



Varios campesinos, al igual que Francisco, fueron acorralados hasta la reforma agraria de 1961, que buscaba redistribuir de manera equitativa la propiedad rural para aumentar la actividad agropecuaria en el país y brindar estabilidad laboral a los trabajadores del campo. Sin embargo, esta medida no logró apaciguar la violencia ya instaurada en el Tolima. Durante las fiestas del San Juanero, establecidas como festival folclórico desde 1959, se normalizó el consumo de alcohol por parte de campesinos y jornaleros, convirtiéndose en uno de los principales problemas en los hogares colombianos de la época y propiciando conflictos y riñas que se resolvían por “mano propia”.




A medida que nacían sus hijos, Ana Felisa fue desplazada a las labores maternas y al cuidado del hogar, mientras Francisco se convertía en el principal proveedor de la casa. Como muchos campesinos de la región, Francisco compartía la rutina de consumir licor al finalizar las labores semanales durante los fines de semana, lo que desencadenaba violencia intrafamiliar. En esa época, el rol del hombre estaba fuertemente respaldado por la ley y la cultura patriarcal, naturalizando la violencia física entre parejas. A pesar de que las mujeres recién habían obtenido el derecho al voto, siendo reconocidas como ciudadanas, la situación dentro de sus hogares no había progresado.

Las hijas de Ana recuerdan haberla visto muy desgastada, como una anciana, debido a la vida que Francisco les daba a ella y a sus hijos, quienes dependían del nivel de alcohol consumido por su padre para determinar si tendrían una noche “tranquila” o si debían escapar antes de ser agredidos. La situación no cambió durante años, excepto para Luis Francisco, el primogénito, quien compartía algo más que el nombre con su padre; ambos se convertirían en compañeros de borrachera cada fin de semana.

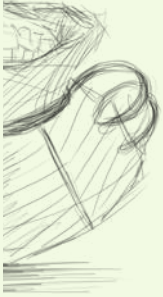
En una de esas borracheras, en 1983, Francisco y Luis fueron asesinados por disputas de tierras y viejos rencores. Desde ese día, Ana tuvo que asumir el rol de proveedora de la familia, ya que fueron echados esa misma noche de la finca. Una de las amenazas comunes de la época rezaba “o negocio con usted o negocio con la viuda”. Muchas viudas enfrentaban discriminación para acceder a empleo, propiedad y/o educación debido a la dependencia económica que tenían las mujeres de la época. La situación era diferente para aquellas con el apoyo de familias acomodadas, pero las mujeres de bajos recursos enfrentaban una mayor vulnerabilidad social, consideradas como una carga o una amenaza para la estabilidad social.

En las zonas rurales del Tolima, las normas tradicionales de género y la división de roles limitaban a la mujer a roles domésticos y de cuidado. Sin embargo, cuando estas labores se realizaban como actividad económica, eran explotadas, denigradas, maltratadas y precarizadas, limitando sus oportunidades de desarrollo personal y económico. Las garantías laborales en el país parecían excluir a las mujeres que trabajaban de manera informal para subsistir en la ruralidad.

Ana era contratada para realizar comidas, oficios o labores “masculinas” por un precio menor al justo, considerando el desgaste físico y el tiempo empleado. Por ejemplo, en el Tolima era común que mujeres de bajos recursos fueran contratadas para la elaboración



de **tamales**, siendo citadas en cocinas ajenas y vigiladas durante el proceso para evitar el robo de ingredientes o comida. Ana, reconocida en el pueblo por su sazón y honradez, era contratada en distintos hogares durante fechas especiales para la preparación de **tamales tolimenses**.



El pago que Ana Felisa recibía por estas actividades era tan bajo que relegaba a estas mujeres únicamente a la elaboración, mientras que las ganancias y ventas quedaban en manos del dueño de la inversión, ya sean familias o propietarios. De esta manera, Ana Felisa subsistía con lo mínimo, rebuscándose en distintas actividades. Lavaba ropa, elaboraba achiras, hervía tinajas de leche y molía granos de maíz, de los cuales sus hijas nunca llegaron a probar un solo grano. Con el tiempo, la situación económica de la familia se volvió más apremiante, y la falta de dinero y comida llevó a sus hijas a apoyar las labores de su madre, alejándose una tras otra de la escuela en búsqueda de una vida mejor.

Madre.


Dora Sánchez Rodríguez (1972 – Actualidad)

Dora Sánchez Rodríguez se retiró de la escuela en 1984. Dotada con el mismo talento para las matemáticas que su madre, había soñado con convertirse en profesora, pero las circunstancias económicas de su familia hicieron que ese sueño fuera inalcanzable. Consciente de que una mujer viuda no podía mantener sola a ocho hijos, Dora y sus hermanas empezaron a ayudar en casa, cada una asumiendo diferentes responsabilidades para aliviar la carga de su madre. Poco a poco, se dieron cuenta de que la mejor forma de ayudar era yéndose de casa en busca de mejores oportunidades, reduciendo así la cantidad de bocas que alimentar en el hogar.

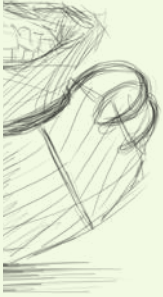
Las opciones en su pueblo eran limitadas: el campo, la guerrilla o los paramilitares. Algunos de sus amigos habían elegido estos caminos, con trágicos desenlaces. Por ello, Dora decidió migrar a Bogotá, donde le prometieron mejores oportunidades laborales, mejor salario y una vida alejada del conflicto armado.

Tras un viaje de 12 horas desde Alpujarra, Dora llegó a Bogotá en la única flota que hacía el recorrido. Se alojó con una de sus hermanas, que ya estaba en la capital con su esposo, y comenzó a buscar trabajo en una ciudad desconocida. Siendo una mujer de dieciséis años sin estudios, las oportunidades eran escasas, especialmente con la alta migración hacia la ciudad en busca de seguridad, empleo o educación.

El desplazamiento forzado interno, reconocido oficialmente en 1997 mediante la “Ley para la Atención de la Población Desplazada”, era un fenómeno poco conocido y a menudo negado por la población afectada durante esas fechas. Por esta razón, las cifras de desplazamiento interno son escasas y poco fiables para ese periodo.

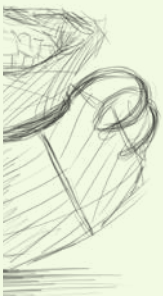


Dora fue la única de sus hermanas que se adaptó a la vida en Bogotá, mientras que las demás se dispersaron por diferentes pueblos del Tolima y el Huila. En la ciudad, Dora hizo lo necesario para sobrevivir, encontrando eventualmente un trabajo más estable como empleada interna en una familia judía. Allí, se ganó un lugar en la cocina de su jefa, doña Doré, quien valoraba la creatividad, honestidad y franqueza de Dora y se esforzó por conservarla incluso después de que quedara embarazada.



En el edificio donde vivía doña Doré, Dora conoció a Juan, un joven guardia de seguridad de Chaparral, Tolima. Juan había completado su bachillerato pero no pudo acceder a la universidad por falta de recursos económicos. Después de su servicio militar, decidió migrar a Bogotá. Dora y Juan, con más en común que su lugar de origen, terminarían formando una familia y él sería el padre de la primera hija de Dora.

Entre los planes de Dora, la maternidad nunca estuvo contemplada. Aunque ayudaba a su mamá enviándole dinero y visitándola ocasionalmente, siempre pensó que tener hijos era un gasto, casi un lujo que no podía permitirse. Fue la última de sus hermanas en quedar embarazada; incluso su hermana menor había tenido recientemente una niña en Alpujarra. La precariedad de los servicios de salud en el pueblo era tal que Dora tuvo que asistir en el parto, experiencia que reafirmó su temor no solo a la maternidad sino también a dar a luz en esas condiciones.



Sin embargo, todo cambió cuando en junio de 1996 nació Dayanna. Después del asesinato de su hermano menor, quien fue erróneamente identificado como guerrillero, Dora regresó a Bogotá en busca de consuelo y venganza, encontrándolo finalmente en los brazos de Juan. Esta relación transformó su vida y la de su familia, y decidió empezar de cero con Juan, formando la familia Pinzón Sánchez.

Al principio, con ahorros y una indemnización por la muerte de su hermano, Dora compró una pequeña casa en Suba para asegurar un hogar para su bebé y ella. La relación con Juan nunca fue fácil; eran como polos opuestos, y en medio de una posible separación, Dora quedó embarazada nuevamente.


Este segundo embarazo fue difícil. Juan estaba ausente la mayor parte del tiempo, no había suficiente dinero para pagar la hipoteca de la casa, y menos aún para contratar una niñera. A pesar de ser un embarazo de alto riesgo y recibir recomendaciones médicas de abortar, algo extremadamente restrictivo en Colombia en esa época, Dora decidió continuar con el embarazo.

Cada control prenatal era estresante, con los doctores insistiendo en la deformidad del feto y los riesgos para la vida de Dora durante el parto. La presión y el abandono de Juan solo aumentaron la tensión en su relación. Sin embargo, a los cinco meses de embarazo, Dora sintió a su bebé patear por primera vez, y durante el parto, al escuchar llorar a su bebé, solo quería verla para confirmar su condición. Contrario a lo esperado, la bebé era perfectamente normal, solo una niña regordeta, lo que le dio a Dora un enorme alivio y la tranquilidad de que había tomado la decisión correcta.

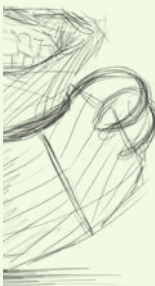


Hija.

Wendy Pinzón Sánchez (1998 - Actualidad)



Mi mamá fue la última en nuestra familia en elaborar y vender **tamales tolimenses**, pero la primera en hacerlo en la capital. La abuela y mi tía Gema, con su amplia experiencia en la elaboración y venta de estos **tamales**, la asesoraron desde la distancia. Sin embargo, mi mamá pronto descubrió que no era solo cuestión de seguir una receta; era más bien un arte que requería creatividad, atención y amor. En su primer intento, el arroz quedó muy seco y demasiado rojizo, pero perseveró y mejoró con cada intento. Ahora, lo que queda de aquel **tamal** seco y colorado es solo el recuerdo de un aprendizaje. Los **tamales** de mi mamá, conocidos como los mejores de **Las Sánchez**, al menos según mi paladar, que aunque no sea objetivo, fue educado con un único sazón: el del amor materno.



Esa primera vez que mi mamá hizo **tamales** fue por una necesidad específica: reunir suficiente dinero para comprar un corrector de cadera para mí, pues nací con displasia de cadera. Solo le tomó tres hechuras para recolectar los veinte mil pesos necesarios. Esa experiencia transformó la elaboración de **tamales** en una forma de mantener su independencia económica y de criarnos a mi hermana y a mí. Comenzó 39 días después de mi nacimiento, un viernes 9 de octubre, iniciando así una tradición que ha durado 25 años. Quizás por eso, a diferencia de mi hermana, siento un arraigo más profundo por la familia y el **tamal**, ya que está intrínsecamente ligado al esfuerzo de mi madre por mantenerme viva y segura.


Después de cubrir mis necesidades médicas, mi mamá continuó con la elaboración y venta de **tamales**. Al igual que sus hermanas, también preparaba otros platos a lo largo de la semana. Cualquier ingreso extra ayudaba a pagar la casa que había comprado principalmente para asegurar nuestro bienestar en caso de que ella falleciera en el parto.

Para mi mamá, la costumbre era hacer **tamales** los viernes, “pa’ que cojan sabor en la reposada”, para entregarlos el sábado y que los comensales pudieran disfrutar de un **tamal** caliente el domingo, acompañado de chocolate y pan.

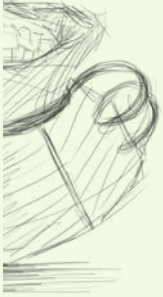
Al principio, vendía los **tamales** solo a los compañeros de trabajo de mi papá y luego a sus familias y vecinos del barrio. Mi mamá cree que sus **tamales** fueron un éxito porque “la gente acá en Bogotá come un **tamal** muy aguado y feo”, y una vez que se prueba un buen **tamal**, es difícil conformarse con menos. Esto facilitó la fidelidad de su clientela, al menos cada quince días. Cuando su hermana Carolina huyó del pueblo con su esposo, mi mamá le ofreció trabajo como ayudante.

Esta rutina duró al menos unos cinco años. Recuerdo tener cinco años y pasar lista de los encargos de **tamales** en la cuadra, ya sabía leer y escribir mejor que muchas de mi edad gracias a las planas matutinas de cada viernes, como “Doña Alicia: 4, Doña María: 3, La paisa: 5, Lichigo: 1...”. He perdido muchas memorias de mi infancia, pero mi hermana me cuenta que en la lonchera a veces nos empacaban “**tamalitos**”, y que algunas veces se burlaban de nosotros por ello. Sin embargo, mi mamá era muy creativa en la cocina, así que siempre había una infinidad de maneras de comer arroz con huevo, siempre de forma diferente. Ella había aprendido muchas técnicas “raras” durante su tiempo como empleada de Doña Doré y, aunque no contaba con los mismos ingredientes finos, sus preparaciones siempre fueron sabrosas y llenas de amor.

Tal vez ni siquiera mi mamá sea consciente de por qué el negocio se pausó. Ella cree que fue porque la gente dejó de pagar una vez que vieron que no estábamos en una situación tan apremiante. Cuando mi hermana cumplió siete años, fue diagnosticada con una enfermedad huérfana. Mi mamá aplicó la misma maestría que había aprendido haciendo **tamales** en el manejo de la enfermedad de mi hermana, manejando un laboratorio médico

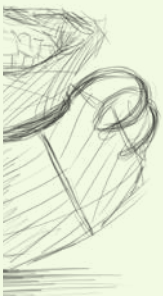


con la misma facilidad y cuidado con que despresaba un pollo, y la misma fuerza para levantar una olla llena de doscientos **tamales** para enfrentar los desafíos médicos. Era tan metódica, organizada e inteligente en la cocina como en los consultorios médicos. Me atrevería a afirmar que incluso terminó sabiendo más de la enfermedad que muchos de los doctores que atendieron a mi hermana, quienes ni siquiera conocían el nombre de la afección.



Los cuidados en mi casa se intensificaron. La alimentación cambió por completo, al igual que nuestras actividades y hasta nuestro lenguaje. Estaba prohibido hablar de la enfermedad; era una “condición”. Creo que mi mamá prefirió verlo de esa manera frente a una nueva posibilidad de muerte de una de sus hijas. Se relajó conmigo cuando superé la expectativa de vida de un año y le tomó otros dos años aceptar que superaría todas las expectativas. Pero con mi hermana, los pronósticos siempre fueron tan desalentadores que mi papá finalmente las abandonó.

Nuestra vida había cambiado tanto que solo volvimos al Tolima cuando murió la abuela. El único recuerdo que tengo de ella es cuando entré a su habitación después de que mi primo saliera corriendo y gritando por todo el pueblo que “la abuela murió”. Al entrar, vi la mano de una anciana con una gran barriga, suspendida en el aire, pálida.



Antes de eso, solíamos viajar cada junio y diciembre a visitar a la abuela o alguna de mis tías, pero la necesidad de cuidar a mi hermana, la comida y el sol nos alejaron del Tolima.


Mis tías nos enviaban encomiendas llenas de **tamales**, achiras y rellenas como recordatorio de nuestra ausencia durante las fiestas de San Pedro o Navidad. Poco a poco, regresamos al Tolima después de algunos años, comenzando por el Valle de San Juan, donde vivía mi tía Gema, la primera en aceptar las condiciones impuestas por mi mamá. Ninguna de mis

tías entendía completamente la situación y lo atribuían a “cosas de la ciudad” o a que mi mamá era “muy picada”. Mientras tanto, yo ayudaba en la tienda que arrendaba mi tía, la cual con el tiempo se convirtió en su propia tienda.

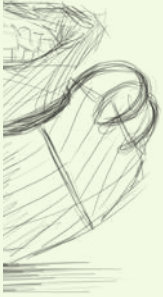
Mi tía Gema hacía **tamales** para vender, y mi mamá la ayudaba, preparando entre doscientos y quinientos **tamales**, dependiendo de la fiesta y de si la tarima que ponía la alcaldía coincidía con su esquina. Sabíamos que todos los borrachos llegarían a medianoche con sus familias a comer **tamales** y a continuar la fiesta. Yo solo ayudaba a desenrollar la cabuya durante la elaboración y en la venta, tenía el plato y el tenedor listos para que mi tía sacara el **tamal** bien caliente de la olla sobre la leña. Mi premio era siempre el **tamal** más grande que se había hecho, y para mi hermana, el único con una cabuya de color o con el moño sin cortar.

Con el tiempo, visitamos a nuestras demás tías. Con mi tía Ana Lucía no había **tamales** especiales, así que no nos quedábamos mucho tiempo. Mi tía Jaqueline siempre nos esperaba con ovejo para hacer asado huilense adaptado a la receta de mi mamá. Mi tía Emilce, que nunca ofrecía ni un tinto, facilitaba las cosas para mi mamá. Así, poco a poco retomamos la tradición de volver para las fiestas y compartir con la familia materna, donde siempre nos esperaba un plato de comida, a veces incluso dos, y era descortés negarse a repetir, ya que todas se esforzaban para ofrecer a sus seres queridos lo que a ellas les había faltado.

No volví a probar un **tamal** hecho por mi mamá hasta quizás mis dieciséis años, en unas fiestas en las que mi tía Jaqueline la animó a hacerlos. Para ese entonces, mi hermana ya se había independizado y no estaba con nosotras ese diciembre. Mi papá se fue poco después, dejándonos solo a las dos. Desde entonces, la situación se complicó, pero seguimos adelante juntas, diciéndonos “las dos contra todo” en los momentos difíciles.

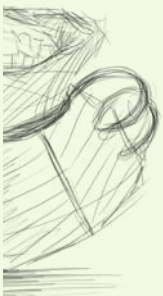


Retomamos la elaboración y venta de **tamales** a inicios del 2020, cuando salí de la clínica de la paz y tuvimos que comprar mis primeros medicamentos. Lo primero que hizo mi mamá al llegar a casa fue preparar **tamales**, a mi pedido, después de haber comido los peores **tamales** de mi vida en la clínica. No hizo muchos, solo unos veinte, para la familia. Poco después, comenzó la pandemia y recurrimos a la venta de **tamales** cuando mi mamá perdió su trabajo y yo no pude seguir estudiando.



Ahora yo ocupaba el lugar de mi papá en varios sentidos, encargándome de entregar los **tamales**, de ofrecerlos y conseguir clientes. Irónicamente, el primer cliente fue mi papá, quien después de tantos años junto a **Las Sánchez** sabía diferenciar un buen **tamal** de uno malo. Compañeros de la universidad, vecinos y conocidos empezaron a comprarnos y se convirtieron en clientes fieles, al menos cada quince días. Debido a las restricciones de la pandemia, la mayoría de las ventas se realizaban en Suba, y para entregas más lejanas tuve que usar una bicicleta.

A mis veintiún años, aprendí a montar bicicleta. Compré la más barata que encontré, de color rosa, y poco a poco le añadí una parrilla para llevar los **tamales** cuando los encargos aumentaron. También compré un casco después de caerme por primera vez en una de las entregas.




Esta actividad me dio un sentido de propósito durante la pandemia, dedicándome a aprender esa receta generacional, esa herencia que solo se puede adquirir en vida, al lado de las matronas de la cocina mientras se observa y se conserva. Mi mamá trató de enseñarme, pero siempre terminaba diciendo “a mí nadie me enseñó”, argumentando que es más una cuestión de observar y luego encontrar su propio sabor.

A mi mamá le costó darme un lugar en la cocina, ya que no hay nadie que haga las cosas más rápido, organizado, perfectas y con buen sazón que ella, gracias a los años de práctica desde que le tocó ocupar un lugar en la cocina. Yo tengo elección, a diferencia de mi hermana que no cocina, aunque es innegable que tiene algo del sazón Sánchez. He tratado de ganarme un lugar en la cocina ancestral desde los cinco años, cuando fui designada como “la tintera” de la casa, no solo porque tomaba tinto desde esa edad, sino porque desde hace veinte años preparo el tinto en las mañanas para mi familia, incluso cuando vienen visitas. Soy la encargada, porque según mi mamá “lo hago más rico”, y poco a poco me he ganado ese calificativo en otros platos. Así fue como, con la bendición de mi mamá, hice mis primeros **tamales**, solo veinte y bajo su supervisión, pero supongo que así es como debió sentirse el primer hombre en dar un paso sobre la luna.

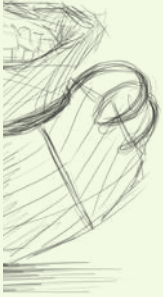
Ahora que se habla de lenguajes de amor, sé que en mi familia el afecto se expresa en la cocina y se recibe en el plato. En mi caso es igual, soy incapaz de tutear a una persona por la que siento afecto de la misma manera que soy incapaz de no cocinarle o darle a probar alguna de mis preparaciones o inventos. Aplico el principio de “barriga llena, corazón contento” porque es casi la única forma en que expreso cariño de forma sana.

A pesar de lo que he dicho de mi hermana, uno de sus primeros antojos cuando se fue para Palmira fueron **tamales**. No cualquier **tamal**, intentó comer **tamales** vallunos, pero su contenido fue tan extraño y ajeno como lo es para mí. Debían ser **tamales tolimenses**, hechos por mi mamá, y como dicen que es malo no cumplir los antojos de una embarazada, así se hizo, incluso cuando el embarazo revivió viejos temores para todas. Cuando era pequeña no entendía la situación, solo sabía que mi hermana debía usar sombrero todo el tiempo junto con su bloqueador. Ahora que sí lo entendía, que todas lo entendíamos, se hizo un secreto a voces la posibilidad de su muerte, la de ambas, porque si algo caracteriza a **Las Sánchez** es esa tendencia al género femenino. Mi papá buscó el



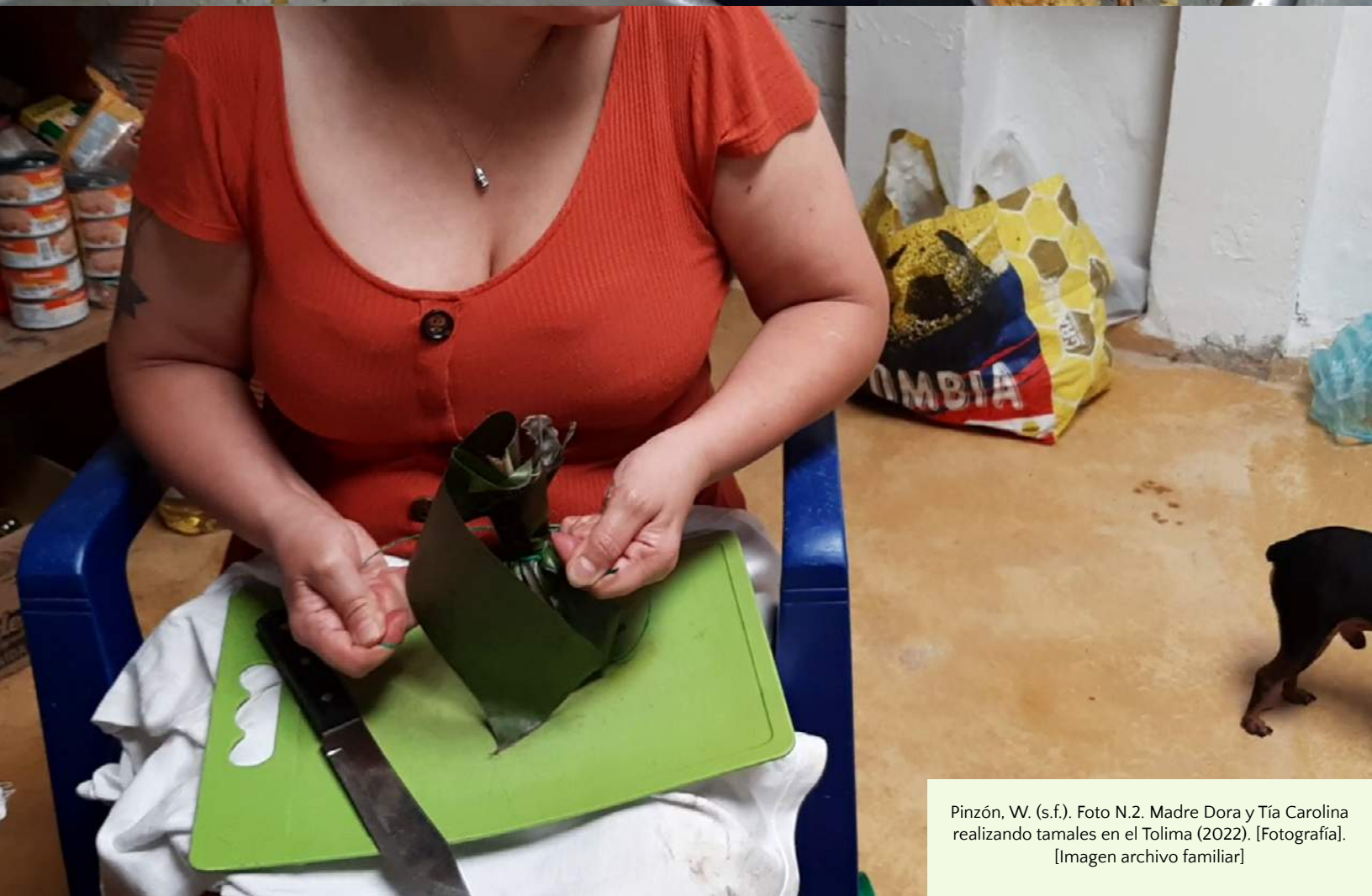
varón insatisfactoriamente, lo más cercano fui yo, que era como un niño desaliñado, descuidado y brusco.

Por lo anterior y más razones, este proyecto me ha costado más de lo que debería. Hay una obligación por hablar del tema casi tan grande como mi resistencia a abordarlo. Sería más fácil desnudar mi cuerpo frente a un auditorio repleto de hombres que haber expuesto a mi familia conmigo en el proceso. Finalizaré incluso este proyecto sabiendo que, ante mi compulsiva búsqueda de encontrar sentido y unir las piezas de un rompecabezas incompleto, reviví viejas heridas familiares que quizá nunca debieron ser expuestas. Por eso, ante una cantidad considerable de anécdotas personales, íntimas, indiscretas y revictimizantes, he decidido mostrar este rompecabezas incompleto que respeta la privacidad de las mujeres que hacen parte de este proyecto y a quienes solo tengo la intención de honrar.









Pinzón, W. (s.f.). Foto N.2. Madre Dora y Tía Carolina realizando tamales en el Tolima (2022). [Fotografía]. [Imagen archivo familiar]

En torno al fuego

Los primeros años de mi vida
los pasé junto al fuego
de la cocina de mi madre y de mi abuela,
viendo cómo estas sabias mujeres,
al entrar en el recinto sagrado de la cocina,
se convertían en sacerdotisas,
en grandes alquimistas
que jugaban con el agua, el aire, el fuego, la tierra,
los cuatro elementos que conforman
la razón de ser del universo.

Lo más sorprendente es que
lo hacían de la manera más humilde,
como si no estuvieran haciendo nada,
como si no estuvieran transformando el mundo
a través del poder purificador del fuego,
como si no supieran que los alimentos
que ellas preparaban y que nosotros comíamos
permanecían dentro de nuestros cuerpos
por muchas horas,
alterando químicamente nuestro organismo,
nutriéndonos el alma, el espíritu,
dándonos identidad, lengua, patria.

Laura Esquivel (1998)



“El arte es un estado de encuentro”

Nicolas Bourriaud



Capítulo II


Sazón

El capítulo anterior se centraba en la historia del **tamal**, el **tamal tolimense** y la historia de mi familia, **Las Sánchez**, no obstante, en este, el enfoque estará en el nivel simbólico y conceptual que existe entre cocina y comida, Marjorie Ross (2009) lo describiría como una metáfora cultural que nos sumerge en un océano lleno de símbolos. Los alimentos en su estado más puro satisfacen la necesidad fisiológica de cualquier animal, pero su mezcla, cocción y reestructuración es una condición íntima ligada a lo esencia de lo humano.

Si el lenguaje define la manera cómo nos relacionamos con el mundo, la comida cumple un rol casi idéntico, podríamos entonces no solo hablar de la lengua materna sino también de una cocina materna ligada intrínsecamente a nuestras raíces y primeros arraigos, Marjorie Ross (2009) argumenta que: “Parte sustancial de nuestra relación con los alimentos es producto de procesos sociales que vivimos desde el vientre materno” revelando el impacto de la comida como base ontológica desde antes de nuestro nacimiento.

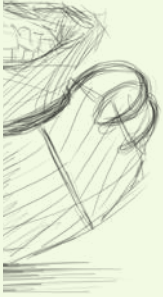
De ahí que el lugar de la figura materna sea tan predominante en los primeros meses de vida, donde se entreteje una relación entre comida, madre y amor. En Latinoamérica es predominante el culto a la figura materna, probablemente la herencia colonial de la religión católica y la exaltación de la Virgen María como modelo de mujer, madre y sacrificio acentuaron su glorificación, en especial en el ámbito más popular, por ejemplo, Penyair lo plasma como: “Yo no tengo una madre, tengo una virgen bendita” (La ley del todo. 2022) también, los altos índices de abandono paterno en el país entre las familias más pobres reafirmarían a figura materna como un eje fundamental y de relieve social dentro y fuera de los hogares.

Dicha labor ha sido invisibilizada tras siglos de patriarcado, menospreciando el rol de la mujer en la cocina y el hogar, lugar desde el que muchas resistieron y transformaron

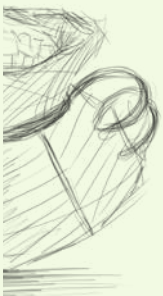


la historia, pongamos por caso el informe final Mi cuerpo es la verdad. Experiencias de mujeres y personas LGBTIQ+ realizado La Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad, la Convivencia y la No Repetición realizada en el año 2022 donde se afirma:

“Las mujeres son fundamentales en la reconstrucción del tejido social; nunca se han rendido y han sido capaces de recomenzar, de recuperar la vida social, a pesar de todo y contra todo. Las organizaciones de mujeres y de lideresas han roto el círculo vicioso de las violencias” (p.13)



Es importante mencionar el contexto violento en el país, porque el rol de la mujer en la guerra o conflicto muchas veces es invisibilizado, pero son estas quienes han reconstruido sus familias, muchas veces desde la cocina u otras labores mediante las cuales resistieron y construyeron, sin ningún reconocimiento a su labor diaria. Debido a lo anterior parece natural que La Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad se enfoque en reconocer, valorar y promover prácticas ancestrales como formas de construcción de paz, por ejemplo “Las Lavanderas”¹ “La Red Mariposas de Alas Nuevas Construyendo Futuro”² o enfoques pedagógicos como “El Sancocho de la Verdad”³.



Asimismo, otra iniciativa de (re)construcción que también parte desde lo femenino es: Colombianas: Una biografía colectiva⁴ que aluden a la narración de historias en primera persona “Colombianas de todas las regiones, la historia pertenece a quien la escribe y es el momento de escribir la nuestra. Todas somos parte de la memoria viva que mueve día a día el país.”, Manifiesto Colombianas (2018) donde también se hace un llamado a conservar y compartir las historias “Abuela, madre, hermana, hija, ¿cuáles son las batallas de tu generación que todavía no conocemos?”, bajo esta pregunta e influencias decidí construir

1 <https://www.comisiondelaverdad.co/lavar-el-dolor>

2 <https://www.comisiondelaverdad.co/comadrear-la-perdida>

3 <https://www.comisiondelaverdad.co/sancocho-de-la-verdad>

4 <https://colombianas.org/>


la historia de mi familia materna como una propuesta de (re)construcción desde la cocina y el **tamal tolimense**.

La configuración de las cocinas se realiza en torno a las identidades nacionales y regionales de cada país, por eso el arraigo hacia la cocina materna sigue tan vigente en América Latina, al respecto Marjorie Ross (2009) argumenta “son elementos estructuradores de nuestras identidades, con raíces muy profundas. Hay un precableado, bien de orden genético, bien cultural en la memoria de la tribu” (p .35) la comida materna posee un vínculo directo hacia nuestros corazones y para muchas mujeres es la única forma de construir la memoria ancestral de la que solo conservamos vestigios, muchas de estas recetas subsistían por una herencia generacional, que ante el desplazamiento de la mujer hacia lo público y la no maternidad conducen a estos saberes a su inminente extinción.

También, es por lo anterior que presento la historia de mi familia materna vinculada a la tradición generacional de elaborar y vender **tamales tolimenses**, porque si bien parto del **tamal** como un símbolo constante de la colombianidad, se hace necesario (re)construir las memorias familiares para entender las identidades, arraigos y simbolismos que surgen de un plato tan ancestral, Elizabeth Garavito (2011) al igual que yo se reencontraría en la cocina materna junto con aspectos de su vida, y parece ser un proceso natural al hablar de cocina según lo explicado por Marjorie Ross (2009)

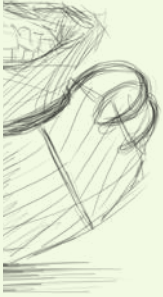
“La forma más segura de descubrir los orígenes étnicos de una familia es observando su cocina, pues lo último que permanece, incluso cuando ya han olvidado la lengua, el atuendo, el lenguaje corporal de sus pueblos, es la comida, la que sigue siendo el vínculo con sus raíces.” (p.50)

Las raíces de miles de familias colombianas subyacen en platos ancestrales, heredados por mujeres diestras en la construcción de tejido social, sin remuneración e ignoradas por



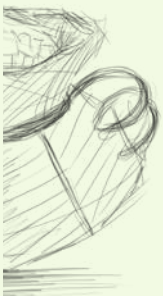
las estadísticas económicas sin ningún reconocimiento a su labor, este es el caso de mi familia materna que parece haber subsistido y resistido gracias a su labor **tamalera**, pero de la que no existe ningún registro oficial más que la recopilación de sus memorias.

Si tratáramos de construir el origen de muchos platos típicos tendríamos que recurrir a las fuentes primarias tal como lo hace Enrique Sánchez (2012) para su recetario de las cocinas regionales en Colombia:



“Las recetas incluidas tienen su origen en la tradición, es decir, sus autores se esfumaron con el tiempo, a través de una cadena de generaciones que las han mantenido y transmitido de manera oral y en la vida práctica de las cocinas... incluimos recetas tomadas directamente de los portadores de la tradición.” (p. 9)

Existe una clara correlación entre la defensa de las cocinas tradicionales y el amparo de sus portadoras en conjunto con sus memorias, las cuales estructuraron, modificaron o adaptaron sus recetas a partir de su historia y la del país. Marjorie Ross (2009) también concuerda con lo anterior al mencionar que los textos y recetarios elaborados por mujeres son: “testimonios de sus historias personales, regionales y de épocas, y podemos aprender a través de ellos acerca de sus visiones del mundo. Los que provienen de autores masculinos, corporativos o del sistema educativo, permiten observar las épocas y los estereotipos”. p.71 Hay una clara ausencia de puestos de poder ocupados por mujeres que permitan visibilizar sus discursos y roles fuera de la perspectiva y control patriarcal dominante de los últimos siglos.




El rol de la mujer en cada una de sus labores al interior del hogar ha sido poco apreciado por historiadores, etnólogos y sociólogos, afectando permanentemente la estimación de la cocina, repeliendo a las mujeres de un lugar que solo ellas pueden visibilizar y

reconocer su labor histórica como proveedoras y tejedoras de tejido familiar y social. Lo anterior, no con el propósito de una identificación de estas labores, para que sean cadenas glorificadas, sino con el fin de permitir “una apreciación de las historias de múltiples generaciones de mujeres que han dedicado y lo hace hoy también, la mayor parte o toda su vida al universo hogareño” (p.67) como concluye Marjorie Ross (2009).

Bajo este propósito desmitificar “la naturalidad” de la mujer en la cocina permitiría asignarle el valor que tienen muchos de los lenguajes simbólicos, el sentido estético, reflejos identitarios personales, familiares y culturales, entre tantos otros aspectos que convierten a cada cocina en un universo completamente nuevo por medio de la creatividad y el fuego; planetas de los que sabemos muy poco o apenas están siendo explorados como argumenta Marjorie Ross (2009):

“Las mujeres son, al mismo tiempo, vulnerables y poderosas –victimizadas y empoderadas– a través de los alimentos. Apenas se comienza a estudiar el hecho de que a menudo las mujeres utilizan el universo culinario como metáfora de su cautiverio, como vehículo de empoderamiento, o como una fuente de inspiración para desplegar la creatividad artística, una vez que el fuego de la cocina está apagado.” (p.25)

Hemos pasado tanto tiempo preocupadas por encontrar un lugar en lo público que olvidamos que ya teníamos un lugar que constantemente se desvalorizó su importancia y empezamos a rechazar sin siquiera dudarlo, perdiendo la oportunidad de construir género alrededor de la cocina, una actividad cotidiana que atañe a hombres y mujeres desde la preparación al consumo. La extensión de nuestra lucha a lo público relevó las peleas íntimas que durante siglos intentaron reestructurar la sociedad y la cultura una comida a la vez.




Con relación al estudio de estos universos, la artista Elizabeth Garavito (2011) presenta un claro ejemplo desde los estudios culturales con un proyecto desarrollado con algunas mujeres de su familia, mostrándonos en el proceso las formas de producción de conocimiento a través de la acción creadora de la cotidianidad culinaria de cada una de estas mujeres:



Garavito López, E. (2011). De ignorancias e invenciones. (Figura 2, p. 50). Tesis de Mágister, Universidad Nacional de Colombia.

“Entré en las cocinas escogidas con una mirada construida como artista, que cree hallar sentido en lo aparentemente invisible y que encuentra en el detalle lo que quizás no se pueda entender en el conjunto; una mirada que no necesariamente arroja una transcripción fiel de la realidad, sino que entiende que la realidad es una interpretación pasada por el tamiz de los ojos y de la experiencia.” (p.11)

Según las palabras de Elizabeth, esa mirada artística, junto con una sensibilidad a nuestra historia y cotidianidad -agregaría yo- es lo que permite vislumbrar ese universo que se crea cada vez que se enciende un fogón.



Por esto, la antropología a comienzos de los años ochenta sería la primera en concentrar sus estudios en la comida colombiana, y sus consecuencias fueron tan significativas que se mantienen vigentes y se encuentran citadas en el presente trabajo. Sin embargo, su impacto en las practicas artísticas contemporáneas fueron casi inmediatos. Una de las obras más contundentes, presentada en el Primer Premio del Salón Arturo y Rebeca

Ravinovich, Yo servida a la mesa (1981) de la artista María Teresa Cano que no solo abriría las puertas a la relación arte-comida sino del arte objetual en el país.


Durante los años ochenta el contexto artístico colombiano se caracterizó por una exploración de los objetos y conocimientos cotidianos en búsqueda de su potencial creativo y expresivo, alejándose de las formas tradicionales como la pintura y la escultura convencional, con la intención de cuestionar las nociones tradicionales de estética y arte. Los artistas a menudo incorporaban elementos que reflejaban la cultura, la historia y los problemas sociopolíticos de Colombia, como la violencia, la desigualdad y el impacto del narcotráfico, en medio de los discursos reflexivos sobre el contexto del país y las artes cuestionando su rol en conjunto a las formas de relacionamiento con las obras bajo estas condiciones.



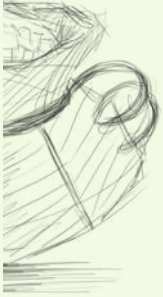
Aunque Antonio Caro presentó en el Salón Nacional de Artistas de 1970 su Cabeza de Lleras, una escultura hecha en sal que se derritió lentamente en una urna de vidrio abriéndole las puertas a la noción de arte efímero, que dejaba como obra la anécdota, reseña y recuerdo de los espectadores, parecía una respuesta antiartística y congruente al arte político impulsado por el contexto social. En esta obra era Caro quien empeñado vertía agua en la obra para su desaparición, en la obra de Cano era esta quien invitaba al espectador a ser comida, consumida, extinguida.

Esto puede explicar el impacto del espectador especializado y casual anonadado ante la propuesta,

Cano, M. T. (1981). Yo servida a la mesa (Me, served as a meal) [Documentación fotográfica de performance]. Colección de María Teresa Cano. Recuperado de <https://hammer.ucla.edu/radical-women/art/art/yo-servida-a-la-mesa-me-served-as-a-meal>

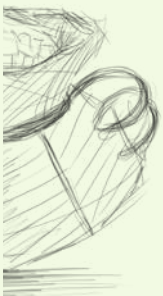


en una época en que el conflicto armado y la violencia; sexual, física y doméstica predominaba al interior del país. El cuerpo de la artista servido y comido por ella misma era una propuesta con varios niveles simbólicos; la artista como obra y acto, como objeto y sujeto, en una ceremonia que invitaba a acercarse, participar y comer de la “partida de la torta”; común en celebraciones, fiestas y cumpleaños.



Con relación, a la señalado por Nicolas Bourriaud (2008) “desde los años noventa la práctica artística se concentra en la esfera de las relaciones humanas” (p.31) Podemos ver que movimientos artísticos anteriores empezaban a cimentar acercamientos con el espectador con el fin de producir experiencias distintas, en el caso de Cano desde espacios institucionales, que permitiría que la propuesta de Cano destacara por su alineación con el nuevo paradigma en el campo artístico colombiano bajo la categoría de arte objetual, pero que un análisis contemporáneo dificultaría su catalogación por los elementos performáticos y relacionales presentes en la obra.

Incluso desde antes de los años noventa, la búsqueda de intersticios para las prácticas artísticas empezaba a manifestarse en las artes conceptuales, resistiéndose al formalismo y construyendo nuevos papeles para el artista, según Robert Morgan (2003):



Para Beuys, la lucha del artista consistía en un discurso profundo, en un profundo compromiso con las propias habilidades para realizar cambios significativos, no a la fuerza o por imposición, sino a través de la investigación y la integración de nuevos sistemas y nuevas ideas en la corriente principal de la cultura, una revolución de la intención, una evolución de la práctica. (p.110)

Estos nuevos sistemas sugieren posibilidades de intercambio distintas no solo para el espectador, también para el artista que sale de los museos y galerías a las calles,

articulando sus modos de producción artística a partir de las relaciones humanas, de su cotidianidad, espacio y contexto.




Ukeles, M. L. (1980). Touch Sanitation Show.
[Documentación fotográfica de performance]. Ronald Feldman Fine Arts.
Recuperado de <https://feldmangallery.com/exhibition/096-touch-sanitation-ukeles-9-9-10-5-1984>

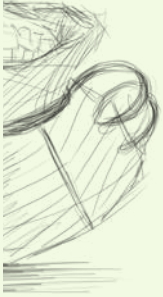
Por ejemplo, la artista Ukeles, quien en los años setenta concentrada en las condiciones sociales y particulares de su vida, expresa su dualidad como “ama de casa” vs. artista, según Robert Morgan (2003) “A través de la redefinición de su propio trabajo doméstico, captó el sentido del arte como acción, como gesto, como circunstancia dentro de un sistema o una estructura fijos.” (p.129) entendiendo el mantenimiento como una acción necesaria de la condición humana,

pero también la más vulnerable en infravalorada a nivel público y doméstico, la artista desarrolla entonces su obra Touch Sanitation Show (1980), independiente de museos y galerías, primando el espacio común de la labor e invitando a los trabajadores a salir de su rutina a través de un gesto simple, estrechar sus manos, reconociendo su labor y creatividad imperceptible entre la cotidianidad, generando por un momento un ritual y un nuevo espacio de relacionamiento y conexión.

Lo anterior converge con la visión promovida por Beuys, más allá del conocido “todo hombre es un artista”, Robert Morgan (2003) habla acerca de su visión “Entendía el papel del artista como el de alguien que busca constantemente las enfermedades de la estructura social con el fin de descubrir las diferentes alternativas para curarla.” (p.109) Beuys creía fervientemente en el papel del arte para transformar sociedad, y es esta



apertura a la esfera relacional lo que permitió afirmar ese rol. Los artistas que impulsados por esta visión se comprometerían en generar espacios de reunión y experiencias como responsabilidad para las artes frente a una sociedad cambiante que eliminaba las formas de relacionamiento⁵.



La participación del espectador se ha convertido en una constante necesaria para las prácticas artísticas, desde que el arte contemporáneo abarcó la esfera relacional y la convirtió en un asunto político. El arte desde sus inicios ha sido esencialmente relacional y ha permitido generar conversaciones, pero las obras que suscitan al encuentro, a la creación de nuevos espacios de sociabilidad e instaurar nuevas formas de relacionamientos son el eje primario del arte relacional, en palabras de Nicolas Bourriaud (2008):

“La esencia de la práctica artística residiría así en la invención de relaciones entre sujetos; cada obra de arte en particular sería la propuesta para habitar un mundo en



Tiravanija, R. (1992/1995). untitled (free/still).
[Documentación fotográfica de performance]. 303 Gallery in the
SoHo neighborhood of Manhattan.
Recuperado de <https://www.moma.org/audio/playlist/253/3267>

5 “Nos encontramos pobres y desprovistos, como rata de laboratorio condenada para siempre a un mismo recorrido, en su jaula, entre pedazos de queso. El sujeto ideal de la sociedad de figurantes estaría entonces reducido a la condición de mero consumidor de tiempo y de espacio. Porque lo que no se puede comercializar está destinado a desaparecer. Pronto, las relaciones humanas no podrán existir fuera de estos espacios de comercio: nos vemos obligados a discutir sobre el precio de una bebida, como forma simbólica de las relaciones humanas contemporáneas. ¿Usted quiere calor humano y bienestar compartido? Venga y pruebe nuestro café... Así entonces, el espacio de las relaciones más comunes es el más afectado por la cosificación general. Simbolizada o remplazada por mercancías, señalizada por logotipos, la relación humana se ve obligada a tomar formas extremas o clandestinas si pretende escapar al imperio de lo previsible: el lazo social se convirtió en un artefacto estandarizado.”

común y el trabajo de cada artista, un haz de relaciones con el mundo, que generaría a su vez otras relaciones, y así sucesivamente hasta el infinito.” (p. 23)

Según lo anterior, parece natural las exploraciones de las artes en espacios cotidianos, que propiciern la interacción y relaciones humanas. Por ejemplo, el artista Rirkrit Tiravanija, utiliza la comida como una forma de encuentro, escapando a la catalogación en el mundo del arte, puede ser una instalación, escultura o performance, todos y ninguno al mismo tiempo. Se sustrae el aspecto más relacional de cada una de estas con el fin de formar un híbrido, un espacio que priorice al espectador y el tejido social que puede construirse gracias a este. Tiravanija realizaría esta pieza por primera vez en 1992 y lo reproduciría en 1995, 2007 y 2011.

La pieza de Tiravanija es reconocida como una de las primeras obras de arte relacional según Bourriaud, sin embargo, la artista Bonnie Ora Sherk a través de la ruptura que representó el performance como práctica artística logro construir espacios relacionales años antes, desde la colectividad como en *The Farm* (1974), esta usaría recurrentemente la comida como un elemento común con múltiples significados simbólicos. Respecto a su uso recurrente de la comida Bonnie diría “La comida como material, es algo accesible para todos nosotros” (Smith, 2013: 129) por ejemplo *Public Lunch*, realizada en 1971, enjaulada



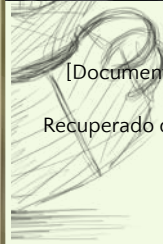
Smith, S. (2013). *Public Lunch*, 1971, at the San Francisco Zoo.
En *Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art* (p. 131). Smart Museum of Art, the University of C.



Knowles, A. (1962). Make a salad.

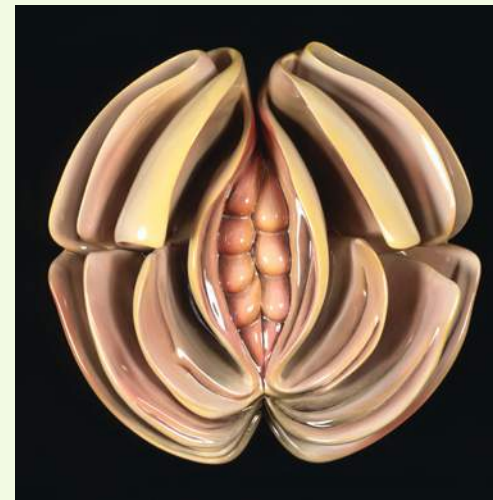
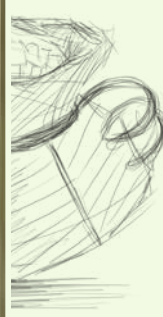
[Documentación fotográfica de performance]. London at the Institute of Contemporary Art.

Recuperado de <https://www.artforum.com/columns/colby-chamberlain-on-alison-knowles-251842/>



junto a un león esperando ser alimentados en un zoológico de San Francisco, logra reflexionar sobre las relaciones y el comportamiento humano y animal frente al acto de comer, la acción de consumir alimentos como acto civilizado, platos que requieren preparación y una valoración primordial al sabor, en contraste de comer, como algo instintivo y salvaje pensado desde la necesidad y no del placer.

El performance de Bonnie deja en evidencia la particularidad de la relación humana con la comida, el universo que hemos estructurado a partir de la cocina, la preparación de los alimentos, sus simbolismos y los rituales generados en torno a su consumo. Bajo estos enfoques en el año 1961 la artista Alison Knowles ya había reunido a una gran cantidad de personas con el fin de preparar una ensalada gigante, performance realizado varias veces. Desde entonces, Make a salad se convertiría en una de las piezas más representativas del movimiento Fluxus; que priorizaba la participación activa de los espectadores y su intervención directa con la obra, que después todos degustarían.



Chicago, J. (1979). The Dinner Party. [Vajilla en porcelana pintada]. Elizabeth A. Sackler Center for Feminist Art, Collection of the Brooklyn Museum. Recuperado de <https://judychicago.com/gallery/the-dinner-party/dp-artwork/#11>

La mención del trabajo de estas dos artistas es propicia, ya que cada uno de sus trabajos aporta reflexiones desde la perspectiva femenina a través de sus prácticas artísticas




años antes de empezar a hablar de la estética relacional, en su lugar, estas mujeres eran fuertemente inspiradas a la movilización artística por el impacto del feminismo en el contexto social y de sus vidas. El reconocimiento a sus aportes aún queda invisibilizado, bajo una deuda histórica general con cada una de las labores realizadas por mujeres, que las ha condenado a su infravaloración, y una de las obras más críticas es Dinner Party, realizado desde 1974 por la artista Judy Chicago como un homenaje a la contribución de la figura de 39 mujeres en la historia, otorgándoles un lugar en una mesa simbólica de los anales de la historia del que han sido rechazadas.

Las obras de Alison, Bonnie y Judy son pertinentes como referentes artísticos para visibilizar el trabajo de mujeres y artistas pioneras para transformar la relación de cocina y mujer por medio del arte, visibilizándolo como el espacio de creación que es.

Alison por su parte congrega a las personas alrededor de la preparación de un plato en el que ella instruye, guía y ocupa el lugar de matrona de la cocina colectiva en una galería; Bonnie puntualiza la alimentación como un acto estético, restrictivo y ritual que ha configurado a los seres humanos, irrumpiendo también la cotidianidad del espectador, ocupando un lugar y actividad común; Judy por su parte, de manera crítica y certera, reconoce el conocimiento de las mujeres y su influencia en la historia a través de una cena simbólica en la que cada una ocupa un lugar especial en la mesa.

A través de estas tres piezas se reúnen los aspectos esenciales de las cocinas tradicionales: el saber, el sabor y el comer; forman una triada de elementos igual de importantes entre sí para la conservación de estas cocinas. La preparación del alimento, la forma en como es presentado y el ritual para su consumo son piezas con las que las artes han jugado hábilmente a su favor para la interpretación de la obra desde que las mencionadas artistas,



abrieron el panorama a una vinculación cada vez más estrecha con lo cotidiano, el cuerpo y la comida desde lo femenino.



Dicker, M. (2010). En bandeja.
[Documentación fotográfica de happening]. Alianza Francesa, Bogotá.
Recuperado de
<https://www.marianadicker.com/enbandeja?s=EVBNLAOaAbY7CNim&i=M-OzoZh4bZVtoN2Wp>

Un ejemplo más contemporáneo podría ser el performance En bandeja de Mariana Dicker del año 2010, creando un híbrido entre Yo servida a la mesa y The Dinner party, invita a los espectadores-participantes a comer los rostros de diversas mujeres en una vajilla que mostraba el autorretrato de Mariana, imitando a la figura mítica de Medusa, mujer condenada

por su físico, deseo y sexualidad donde juega claramente con la preparación del ponqué, intervenido estética y plásticamente para moldear los rostros femeninos, la presentación digna de un banquete o una fiesta de cumpleaños con ambiente jovial y las vajillas ilustradas por la artista en conjunto con el ritual colectivo de comer en la mesa y fomentar la discusión y el diálogo, permiten en conjunto la conceptualización de la obra.

No todas las obras deben contener esta trinidad, algunas pueden enfocarse solo en uno de los tres puntos, por ejemplo, el performance del artista Pinina Flandes La crema y nata (2014) lleva al límite la manera en cómo se presenta un alimento, jugando con su cuerpo y el de su compañero embadurnados en crema chantilly, politizando el consumo de cierto


alimentos restringidos para “la clase alta”, satirizando la elegancia y exaltando el placer y sexualidad que subyace en la comida, relacionado al performance de Paul McCarthy, Hot Dog del año 1974. Sin embargo, el de Pinina como un discurso abiertamente político, disidente y subversivo con el género, la heteronormatividad y diversidad sexual.



Flandes, P. (2014). La Crema y Nata.
[Documentación fotográfica de performance]. Chiapas
988, CDMX.
Recuperado de <https://pininaflandes.webnode.mx/>




McCarthy, P. (1974). Hot Dog.
[Documentación fotográfica de performance]. Odd fellows temple,
Pasadena, USA. Recuperado de https://www.artnet.com/artists/paul-mccarthy/hot-dog-4QxrUHR4pP3Lk8p_fvWJqA2



Según lo anterior, es importante tener en cuenta que “comida más arte”, puede denunciar, criticar y politizar, incluso aún sin quererlo, porque lo que hacemos en la cocina, los alimentos que consumimos y la forma en la que lo hacemos son herramientas de construcción del ser personal y social, por ende, un reflejo claro de nuestra identidad, cultura y participación política.

Todo lo que he comido, con
quién lo he comido y cómo
lo he comido ha
determinado lo que soy .

(Esquivel, L. p.51)

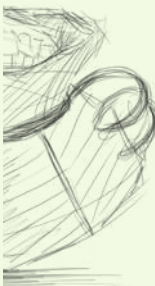


En el performance de Manuel Barón es evidente esa relación política y simbólica con la presencia del alimento escogido, la papa; tubérculo sagrado para la alimentación colombiana pero constantemente asediado por falta de apoyo al campesinado y políticas alimentarias, muchas veces reflejándose en el precio y acceso para las familias colombianas. En el registro de *Con la comida no se juega* (2010) es evidente la contradicción entre su título y la acción de un personaje que juega “golf” con un bulto de papa, como un símil de la contraposición del discurso del gobierno colombiano y los desvíos de fondos públicos por parte de Agro Ingreso Seguro.



Manuel Barón. (2012). *Con la comida no se juega* [Video Arte].

Recuperado de <https://www.banrepcultural.org/exposiciones/imagen-regional-9/region-andina-y-orinoquia/manuel-baron>



En menos de un minuto y con solo un ingrediente Manuel consigue establecer un discurso crítico y político de la realidad del país. Parece una acción tan simple y sencilla, pero resulta tan potente en lo simbólico que es una imagen difícil de olvidar en conjunto con las imágenes registradas durante paros, huelgas y protestas.


Una propuesta más reciente es la del artista Jerson Murillo quien por medio de la integración de la comida presenta la problemática de los hogares de bajos recursos ante el hambre y la estetización de la pobreza durante la pandemia en Ciudad Bolívar durante el año 2020, *Nosotros los del sur: hambre, epidemia perenne* (2022) se construye como un ejercicio gastro político con una receta “gomelo”⁶ que diversifica uno de los platos más comunes para estas poblaciones el arroz con huevo, denunciando y desmitificando las narrativas sobre el hambre y la escasez.



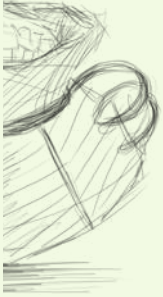
Murillo, J. (2022). Tutorial para hacer “Arroz con Huevo Gomelo” [Video de Instagram]. Instagram. <https://www.instagram.com/reel/CVWXtkbpXfo>

Parece un panorama constante para los artistas colombianos la vinculación de las problemáticas sociopolíticas al entrar en contacto con los alimentos, Alba Gutiérrez explica esta tendencia:

6 “persona que en su vestuario, modales y lenguaje manifiesta gustos propios de una clase social alta” tomado de: <https://www.eltiempo.com/cultura/musica-y-libros/asi-nacio-gomelo-solo-se-usa-en-colombia-y-ecuador-783238>



Diversos tipos de contenido, que tienen que ver con la memoria personal del artista, la ecología, el contexto cultural regional y las reflexiones en torno la violencia del país y del mundo, van marcando cambios respecto a las temáticas (2009 p. 148)



La comida, la cocina y el comer no solo se han abordado desde lo performático o relacional, también desde la escultura e instalación, un ejemplo de la vinculación de otras técnicas con los alimentos relacionada al contexto colombiano es la obra Desmoronar, Memorial en tierra y Conocer-desconocer (2021) de Paula Milena Sánchez, quien en su obra ocupa el espacio con una montaña de envueltos de adobe, tierra y ceniza, frente a una puerta de madera, pesada, cerrada, del que se espera constantemente alguien salga. A su lado el registro de un campesino que trata de desgranar insatisfactoriamente los envueltos que se desmorona de sus manos, cayendo a pedazos y de lo que solo queda polvo, un ciclo repetitivo e interminable, cual alegoría a Sísifo.



Sánchez, P. M. (2023). Memorial en tierra. Cuadernos De Música, Artes Visuales Y Artes Escénicas, 18(1), 250–262. Recuperado a partir de <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cma/article/view/36750>

La obra nos habla del problema directo que hay con la semilla, con el campo, el maíz y la tierra que padecen los campesinos cultivadores de maíz en el Tolima cuando intervienen las empresas multinacionales, no solo arrebatándoles la tierra, también la semilla, condenándolos como a Sísifo, a la imposibilidad de reclamar la tierra mediante la siembra tradicional. Paula, magistralmente trae una parte del campo mediante una dimensión estética con el fin de transportarnos a la realidad campesina por medio de su instalación artística.




Lacy, S. (1979). International Dinner Party.
[Documentación fotográfica de performance]. San Francisco
Museum of Modern Art.
Recuperado de <https://www.suzannelacy.com/international-dinner-party/>

La transformación de las artes ha permitido nuevas formas de fortalecer, cuestionar y fomentar el arte desde lo cotidiano y lo doméstico, hay que reconocer que fueron sobre todo mujeres artistas las que convirtieron la comida y el comer en un acto de reivindicación y creación artística en un contexto de transformación sociocultural en medio de la segunda ola del feminismo que proclamaba lo personal como un asunto político por medio de los espacios relacionales, y aunque

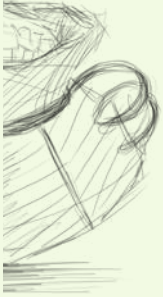
la historia del arte siga exaltando más los logros de las figuras masculinas es gracias a sus conquistas que las mujeres podemos ocupar cada vez más espacios en el campo artístico.

Por lo anterior, es importante destacar la respuesta política posterior a la obra de Judy Chicago y en consecuencia al contexto de la oleada feminista, el llamado de Suzanne Lacy y Linda Pruess en 1979 para realizar una International Dinner Party homenajeando por medio de una cena a mujeres de todas las culturas, por medio de una acción colectiva a lo largo del planeta, promoviendo el reconocimiento del lugar de la mujer en la historia y protestando por sus ausencias.

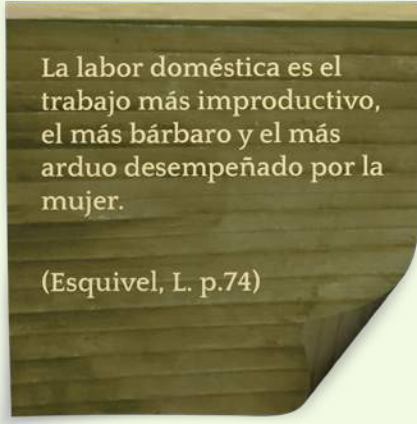


El impacto simbólico de esta cena permea el rol político de las artistas, reivindicando la cocina no solo como espacio de reconocimiento, reparación y empoderamiento, también como espacio de creación permanente, de acuerdo con las palabras de Elizabeth Garavito (2011)

“En el oculto rincón de una cocina sucede ese acto revelador de la creación. Vale la pena preguntarse si luego de estas incorporaciones artísticas en el territorio institucional, se ha reconocido la propuesta creadora y generadora de conocimiento tanto de las amas de casa” (p. 45)

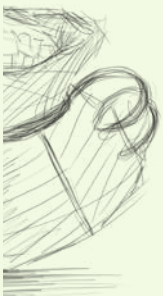


El reconocimiento de las labores de las amas de casa es una tarea que debe realizarse en varios niveles, no solo en el artístico, por poner un ejemplo, en Colombia, se habla por primera vez del trabajo realizado al interior del hogar; como una de las propuestas de gobierno de Gustavo Petro, para finalmente ser aprobada en el Plan de Desarrollo Territorial 2022 - 2026 “Colombia Potencia Mundial de la Vida” bajo el artículo 84 “Reconocimiento de la economía del cuidado no remunerado como actividad productiva en el sector rural.” cuestionando la supuesta obligación “natural” que encasilla a las mujeres a asumir todas las tareas del hogar sin ninguna remuneración económica.



La labor doméstica es el trabajo más improductivo, el más bárbaro y el más arduo desempeñado por la mujer.

(Esquivel, L. p.74)



Debido a ese “rol natural” se ha impedido reconocer las habilidades y destrezas que requiere la elaboración de estas labores, como ha sido el caso de la cocina, infravalorando sus aspectos creativos, metafóricos y resilientes. Hay un universo aún sin explorar fuera de las recetas y recetarios, que debería incluir los aprendizajes, conocimientos y experiencias de las mujeres y la relación intrínseca que existe entre arte y cultura, que ha

permitido abordar el discurso femenino a través de las relaciones que rigen la vida común y reconstruir las historias de mujeres y familias.



Lomas Garza, C. (1988). Tamalada [Litografía a color, 20 x 27 pulgadas]. Smithsonian American Art Museum. Recuperado de https://carmenlomas-garza.com/paintings/nggallery/image/tamalada_oil_1988

Por consiguiente, aunque han sido pocos, han existido acercamientos y abordajes del **tamal** desde las artes en Latinoamérica. Podríamos empezar desde -tal vez el único poema dedicado a este plato- Oda al **tamal** del poeta Antioqueño Juan Jose Botero o desde la pintura, encontraremos la representación más colorida de la organización de la cocina y la familia entorno a la realización típica de **tamales** en 1988, en este caso, **tamales** mexicanos por el interés de la artista Carmen Lomas en sus orígenes, representando su la cotidianidad, ambiente familiar, costumbres y platos tradicionales.

La constante presencia de la comida en las prácticas artísticas reconoce la cocina y su complejo entramado de significados y arraigos culturales, económicos y sociales sobre los que es necesario reflexionar desde nuestras identidades tradicionales y nacionales, en palabras de María Buenaventura cuando empezó con sus performances alrededor del fogón y en el 2010 realiza por primera vez **tamales**

“Yo preparo **tamales** de pipián más que por que sean ricos, lo son, a todo el mundo le gustan, porque me cuentan una historia, una historia muy larga, es una historia cultural, (...) para poder hacerlos se necesita un rio, para poder hacerlos se necesita mucha agua y hacer la masa de añejo en la ciudad es prácticamente imposible por la cantidad de agua que se necesita” (Buenaventura, 2020, 13:35)

Recolectar las historias de cada plato tradicional es una tarea pendiente que debería hacerse para mantener con vida los tejidos sociales ancestrales que perduran gracias a la herencia de estos saberes, María aprende de un grupo de mujeres sus conocimientos y los




Museo de Arte Moderno de Medellín. (2020, 10 diciembre).
Conferencia performática: Comer como creación [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=Ki3spu7pjX4>

replica por medio de sus prácticas artísticas posteriormente, como una forma de difundir y mantener vivos los saberes y sabores tras estas recetas.

También, la permanencia de estos platos depende de su reconocimiento y aceptación, pero sobre todo el gusto de la región. El arraigo del **tamal** como símbolo cultural tolimense ha sido promovido desde el año 2002 con el decreto 0265 que institucionaliza el día del **tamal tolimense**, celebrado desde entonces cada año- Asimismo durante el año 2019 el colectivo Hongos realiza un laboratorio creativo destacando el contexto popular del **tamal**

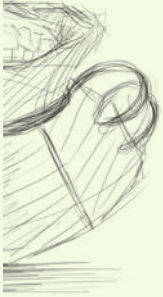


El Colectivo HONGOS. (2019). La tamaliada [Laboratorio creativo]. Centro Cultural del Banco de la República de Ibagué, Biblioteca Darío Echandía. Recuperado de <https://www.banrepcultural.org/noticias/tamal-con-hongos>

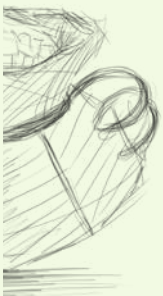


como símbolo aguerrido del carácter tolimense y un icono visual del **tamal tolimense** por medio de carteles y espacios de discusión.

Esta obra produce espacios relacionales, y genera esquemas sociales alternativos en torno a un plato identitario de los tolimenses, proponiendo modelos críticos frente a los cuales apropiarse y sensibilizarse frente a este plato. No se puede negar el lugar popular que ocupa el **tamal**, el estigma y la clasificación según su aspecto, preparación y consumo.



Pero para todos los demás, que al igual que yo se encontraban desinformados (o aislados) del contexto artístico del país, probablemente el primer producto audiovisual que yo conocería sería el capítulo dedicado a el **Tamal**⁷, del programa Los Puros Criollos⁸, un programa enfocado en todo aquello que genera sentido de pertenencia y caracteriza al pueblo colombiano, objetos como el machete, libros como el almanaque Bristol y un universo culinario en el que se encuentra el sancocho, la arepa, la lechona y por supuesto el **tamal**. El capítulo es rico, no solo en imágenes y fuentes, sino en analizar ese universo entre hojas en un tiempo corto dejando claro la labor, tradición y costumbres alrededor de este plato “Todos los martes y los jueves llegan a Bogotá la medio bobadita de 50 toneladas de hojas” (Temporada 1, Episodio 3.) y así, con un lenguaje coloquial, comprensible y amigable Santiago Rivas logra acercar al espectador del programa a entender la importancia de este símbolo cultural, los rituales en torno a su consumo, el proceso de elaboración y entrevista a los portadores de esta tradición.

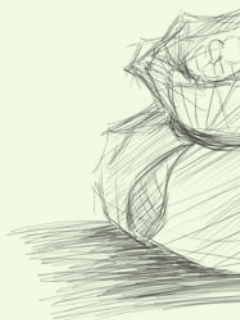
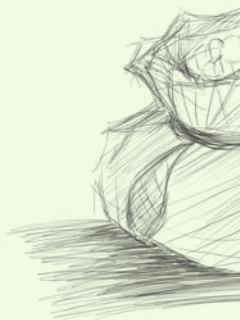


En mi infancia pasé mucho tiempo frente a la televisión y fue hasta presentar la prueba de admisiones en la facultad que pisé un museo de manera consciente, desde entonces he tenido que ponerme al día con los vacíos y falencias que he tenido en este proceso de

7 https://catalogo.senalmemoria.co/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=157772&query_desc=k-w%2Cwrdl%3A%20tamal

8 <https://www.rtvplay.co/series-documentales/los-puros-criollos>

formación académica, avergonzada por lo saberes que entonces consideré irrelevantes y sin importancia, pero que programas como Los Puros Criollos insisten en analizar, valorar y promover.











Mujer = Vida

A la mujer que la vida me dio
Que contra todo resistió
Que con sus senos
Alimentó a dos
Injusta tu labor
Que en ningún libro apareció
La gran proeza
Para conservar la sazón
En una ciudad tan fría
Y lejana de tu pueblo
Para traer un buen **tamal**
De tradición familiar
de arroz sequito
y corazón mojado
conquistando paladares
ganando unos pesitos
para conseguir una casita
para tus dos **tamalitos**

Wendy Pinzón (2023)



Cocina = Creación

Aquí usted compone
Por colores
Pensamientos
Y emociones
Si son uno, dos o tres
Eso es relevante
No se fije tanto en la imagen
Que aquí el sabor es lo importante
Si se ve feo pero sabe bueno
No se pierde
Pero si se ve bueno sabiendo malo
No hay rezo
Que le alcance
Si de mala gana lo hace
De con mal sabor le queda
Con agua y fuego
Grandes cosas se hacen
Y una ípizca de sal
No hay nada que no salve
Con mucho o poco
No hay excusa
Para ese espacio
No habitar
Con arroz y huevo
Grandes cosas se hacen
Pero depende de la destreza
e imaginación
De quien construye un universo
Sobre un fogón
Cambiando el mundo
Paso a paso
Digo, plato a plato.

Wendy Pinzón (2023)



Tamal = Mutación

El tamal es el resultado
de una mutación
Se transformo y adapto
Para poder seguir con vida
Desmembrado, ganó y perdió
Mucha presa y poca semilla le quedó
Del español el arroz
Del negro la cocción
Y del indígena la tradición
Y como un regalo
en las mesas permaneció
Por dejar barriga llena
Corazón contento
De la familia que lo compra
Y la señora que lo vende
Los domingos en la esquina
Con chocolate y pan
Y para los raros
A veces con salpicón.

Wendy Pinzón (2023)



Pinzón, W. (2021). Gestación.

[Hoja de Plátano, resina y dibujo con fuego]. Entre la esperanza y el vacío. Biblioteca Virgilio Barco. [Fotografía archivo personal]



Durante los últimos tres años he abordado el tema a través de varias técnicas artísticas con el fin de encontrar una forma de expresar y conservar la tradición familiar por medio de mi profesión

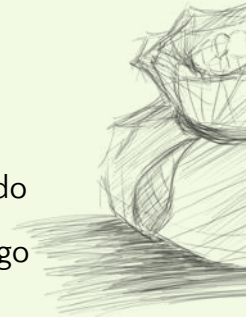
Desde el 2020 decidí abordar este tema por medio de lo aprendido en la academia, al mismo tiempo que intentaba buscar motivos para seguir con vida, posteriormente de estar interna en una clínica por mi salud mental, desde entonces me he aferrado a mi familia y a este proyecto intentando encontrar excusas para seguir con vida, desde entonces este proyecto y yo hemos mutado continuamente, resistiendo, adaptándonos, transformándonos.

Al igual que Elizabeth Garavito, mi enfoque se centra en mi familia, especialmente en “**Las Sánchez**”, que tienden a reunirse solo en funerales. La cocina, un espacio donde dos o tres comparten tareas, se convirtió en el punto

de encuentro durante la pérdida de mi tío Chucho, cuya mención evito por el dolor que su ausencia aún provoca. Como él, que preparaba y vendía **tamales** en Bogotá, busco preservar la tradición **tamalera** entre los hombres de mi familia.

Este viaje tiene como fin convocar simbólicamente a mi familia antes de que el infortunio, que parece cernirse sobre **las Sánchez**, me prive de su presencia. A través de la investigación familiar, recopilando relatos de mi madre, mi tía Gema y mi tía Carolina,

quienes migraron del campo a la ciudad transformando su perspectiva de vida, pretendo también dar voz a aquellas tías que permanecen en el campo y con quienes menos tengo contacto, preservando sus recuerdos, aproximándome a sus cocinas y saboreando de nuevo los pasteles de mi tía Ana Lucía y el impecable arroz blanco de mi tía Jaqueline.



Pinzón, W. (2021). Vajilla Familiar N. 1, N.2, N.3. [Yeso y esmalte]. [Fotografía archivo personal]

Busco contrastar los discursos urbanos con los saberes rurales, a menudo menospreciados o desplazados. El traslado de mi familia a la ciudad ha permitido visibilizar y valorar un conocimiento que fuera de su contexto habitual podría perderse.

Durante el viaje, documentaré mediante fotografías y entrevistas estructuradas, indagando sobre su relación con los **tamales** y la cocina, así como recogeré las recetas únicas de cada una de **Las Sánchez**. Este compendio no solo conservará técnicas culinarias sino también “mañas”, esas peculiaridades que reflejan su identidad y creatividad.





Pinzón, W. (2022). Tatuado.
[Tatuaje en hoja de plátano]. [Fotografía archivo personal]



Pinzón, W. (2022). Cocina Sánchez.
[Grabado sobre papel]. [Fotografía archivo personal]

Las preguntas estructuradas serán:

1. ¿Qué color se crea cuando se junta azul y amarillo?
2. ¿Recuerda la primera vez que hizo tamales?
3. ¿Tiene algún recuerdo de la abuela haciendo tamales?
4. Cuénteme alguna anécdota que recuerde dónde esté presente el tamal
5. ¿Alguno de sus hijos sabe hacer tamales?
6. ¿Quién de todas ustedes hace los mejores tamales?

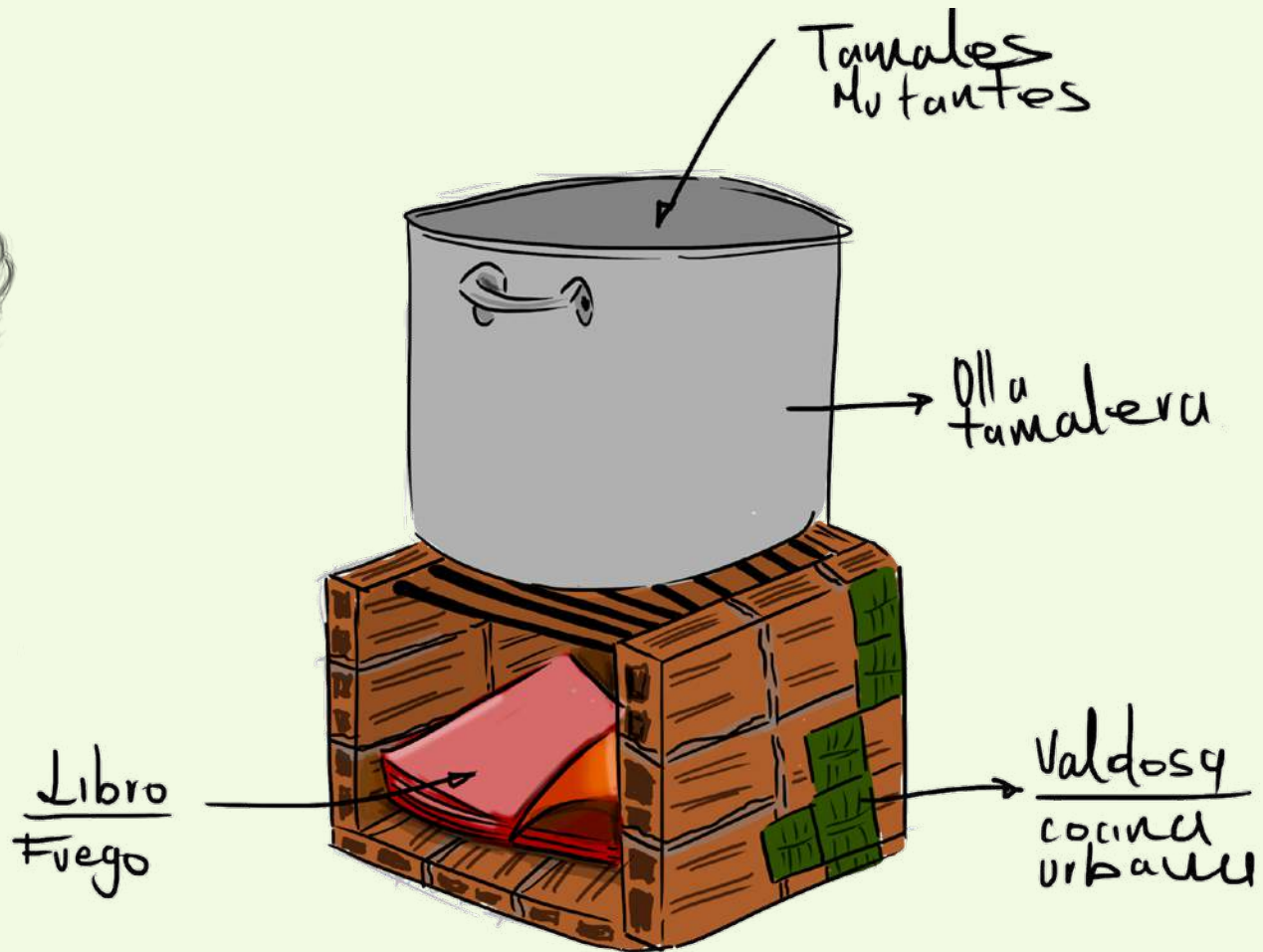
También recopilaré las recetas desarrolladas por cada una de **Las Sánchez** con el fin de conservar sus particularidades, distinciones y mañas, que en síntesis son un reflejo de su identidad y creatividad en la cocina.



Pinzón, W. (2023). Boceto de pieza N. 1.
[Ilustración digital]. [Imagen archivo personal]

Mantendré una bitácora de reflexiones que se integrarán en un libro arte. Incluiré también un molde de la dentadura de cada una, un rasgo fenotípico distintivo, como una metáfora de la individualidad y la identidad familiar en el acto de comer.

Con estos moldes, crearé un “**tamal** mutante”, una obra que combina lo orgánico (hoja de plátano) con lo inorgánico (moldes dentales), plasmando la identidad de las mujeres Sánchez. Al final del viaje, estos **tamales** representativos se reunirán en una olla sobre una estufa, decorada con baldosas que narran nuestra genealogía y ladrillos que simbolizan el contraste entre lo urbano y lo rural, esencia de nuestra historia.



Pinzón, W. (2023). Boceto de montaje N. 1.
[Ilustración digital]. [Imagen archivo personal]

La estufa, inspirada en la autoconstrucción rural, tendrá un espacio vacío para el fuego, aquí simbolizado por el libro arte que ocupará su lugar. Este libro, dividido en tres secciones: **Tamal**, mujer y cocina, será tanto un compendio de recetas como una crónica

de la vida de **las Sánchez**. La interacción requerida para leerlo buscará provocar una incomodidad física, aludiendo a las dificultades económicas vinculadas a la tradición **tamalera** en mi familia.



Pinzón, W. (2023). Vista al interior de la olla.
[Ilustración digital]. [Imagen archivo personal]

*“Pues ahí, frente al fuego, donde recibí de mi madre las
primeras lecciones de lo que era la vida”*

Laura Esquivel

Capítulo IV

Fuego

Wendy Pinzón
In caminus

Instalación, escultura, ensamble, grabado
2024

(caminus: lat, referente a In situ)

Esta pieza es el resultado de la re construcción de memoria familiar entorno a la cocina y el tamal tolimense como una forma de resistencia, rebusque, identidad y arraigo entre las mujeres de mi familia *Las Sánchez*.

Fusionando la experiencia de la preparación rural y urbana, en una cocina híbrida que ampara la cocción de unos tamales mutantes, construidos a partir de los moldes dentales de las hermanas *Sánchez*.

@mutante_metaforica



Ficha técnica:

In caminus







Pinzón, W. (2024). In caminus.
[Instalación]. [Fotografía archivo personal]



Inauguración:

1 de febrero de 2024







Pinzón, W. (2024). Inauguración en Sala ASAB. [Fotografía]. [Fotografía archivo personal]



Libro Arte:

Abbivar el fuego





<https://www.youtube.com/watch?v=lpR2NAy9vGA>

Entrevistas:

Las Sánchez

Abbivatar

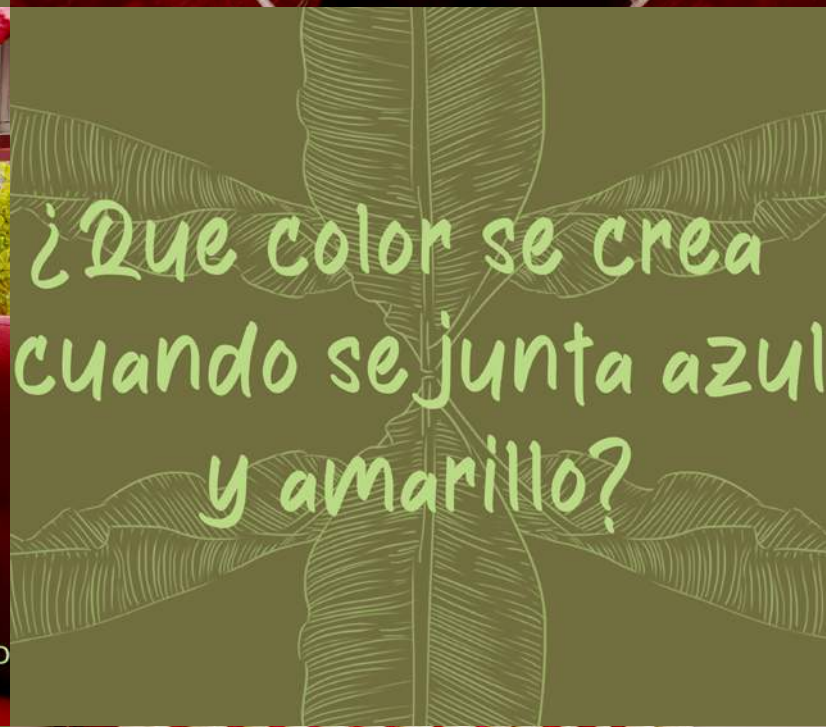
el fuego



... pues que siempre la recordábamos cuando estábamos haciendo tamales,



Por lo que no ha comido tamal más rico que el de toda la familia Sánchez



¿Que color se crea cuando se junta azul y amarillo?



¿Tiene algún recuerdo de la abuela haciendo tamales?



... Porque con el tamal salimos las Sánchez adelante.



todo eso y otros secreticos que no se los voy a decir

Cuenteme alguna
anecdota que recuerde
donde este presente
el tamal

¿Quien de todas
ustedes hace los
mejores tamales?



- ¿El tamal con
pescuezo?
- Tamal con pescuezo

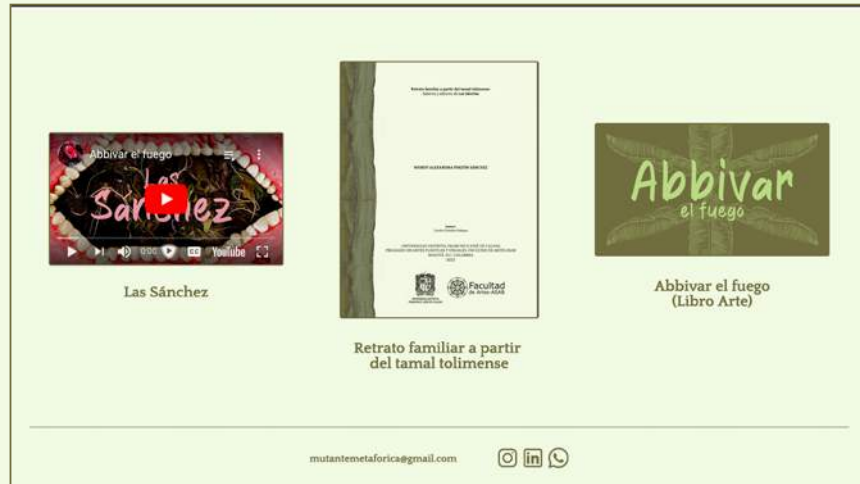


No, no, a veces nos salía sin presa.

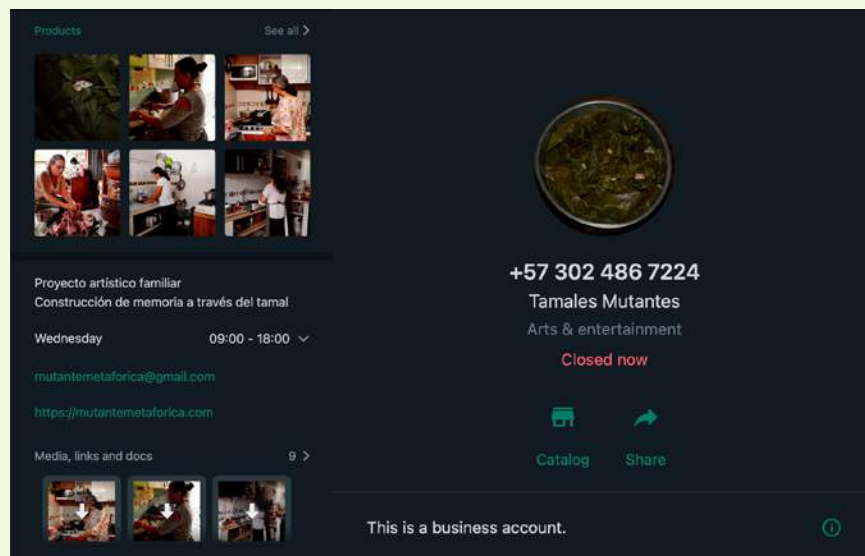
Artista y entrevistadora:
Wendy Pinzón Sánchez

Asistente de artista:
Nicolas Mahecha Pardo

Consulte las entrevistas, libro arte en <https://mutantemetaforica.com/>



Para encargar su tamal mutante: <https://wa.me/573024867224>



Sustentación:

9 de febrero de 2024









Bibliografía

Arellano, M. A. G., & Cabrera, E. B. (2012). Con cagüinga y con callana. notas y apostillas al margen de un libro de cocina: Rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca. Asentamientos humanos en el Valle del Cauca y sus posibles influencias en los hábitos alimentarios.

Bienestarina más ®. (2020, 8 junio). Portal ICBF - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF. <https://www.icbf.gov.co/bienestarina-mas-r-0>


Bourriaud, N. (2006). Estética relacional. Adriana Hidalgo Editora.

Cano, M. T. (1981). Yo servida a la mesa (Me, served as a meal). Colección de María Teresa Cano. Recuperado de <https://hammer.ucla.edu/radical-women/art/art/yo-servida-a-la-mesa-me-served-as-a-meal>

Carreño, A. M. (2012). Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia.

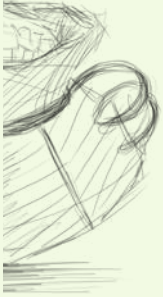
Chicago, J. (1979). The Dinner Party. Elizabeth A. Sackler Center for Feminist Art, Collection of the Brooklyn Museum. Recuperado de <https://judychicago.com/gallery/the-dinner-party/dp-artwork/#11>

De Cultura, C. M., Rodríguez, V. M. P., De Perdomo, L. R., Arellano, M. A. G., Illera, C. H., Saldarriaga, G., Manrique, C. R., Carreño, A. M., Ossa, G. P., Sánchez, C. E., Manrique, R. R., De Jaramillo, Y. M., Piedrahita, S. D., Hoyos, C., & Blanco, L. M. (2012). Manual introductorio: Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia.



De Perdomo, L. R. (2012). Comentarios a la cocina precolombina: De la mesa europea al fogón amerindio.

Dicker, M. (2010). En bandeja. [Documentación fotográfica de happening]. Alianza Francesa, Bogotá. Recuperado de <https://www.marianadicker.com/enbandeja?s=EVBNLAOaAbY7CNim&i=M0zoZh4bZVtoN2Wp>

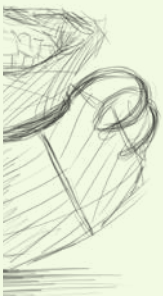


El Colectivo HONGOS. (2019). La **tamaliada** [Laboratorio creativo]. Centro Cultural del Banco de la República de Ibagué, Biblioteca Darío Echandía. Recuperado de <https://www.banrepcultural.org/noticias/tamal-con-hongos>

Flandes, P. (2014). La Crema y Nata. [Documentación fotográfica de performance]. Chiapas 98B, CDMX. Recuperado de <https://pininaflandes.webnode.mx/>

Garavito López, E. (2011). De ignorancias e invenciones. Tesis de Máster, Universidad Nacional de Colombia.

Garavito López, E. (2011). De ignorancias e invenciones: generación de conocimiento en acciones creadoras, a partir de una receta de cocina.



Knowles, A. (1962). Make a salad. London at the Institute of Contemporary Art. Recuperado de <https://www.artforum.com/columns/colby-chamberlain-on-alison-knowles-251842/>

Lacy, S. (1979). International Dinner Party. [Documentación fotográfica de performance]. San Francisco Museum of Modern Art. Recuperado de <https://www.suzannelacy.com/international-dinner-party/>

Lomas Garza, C. (1988). **Tamalada**. Smithsonian American Art Museum. Recuperado de https://carmenlomasgarza.com/paintings/nggallery/image/tamalada_oil_1988

M, C. R. (2012). La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1653-1773, 1776-1900.

Manuel Baron. (2012). Con la comida no se juega [Video Arte]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=nb4svSWw29s>

Montoya, C. H. I. (2012). Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros.


Murillo, J. (2022). Tutorial para hacer “Arroz con Huevo Gomelo” [Video de Instagram]. Instagram. <https://www.instagram.com/reel/CVWXTkbpXfo>

Museo de Arte Moderno de Medellín. (2020, 10 diciembre). Conferencia performática: Comer como creación [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=Ki3spu7pjX4>

Museo de Arte Moderno de Medellín. (2020, 10 diciembre). Conferencia performática: Comer como creación [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/live/Ki3spu7pjX4?si=AMha3fdOSYwveBYx&t=815>

Ossa, G. P. (2012). Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana.

Patiño, V. M. (2012). Historia de la cultura material en la América Equinoccial: alimentación y alimentos.

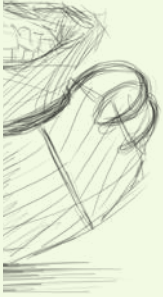


Piedrahita, S. D. (2012). Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos.

Pinzón, W. (2024). Abbivar el fuego [Vídeo].

YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=lpR2NAy9vGA>

Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. (2012).

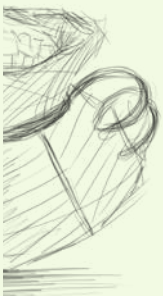


Restrepo, Y. J. (2012). Alimentación y cultura en el Amazonas.

Ross, M. (2009). Los siete pasos de la danza del comer: cultura, género e identidades.

Rubell, J. (2011). Nutcracker.. Frieze New York. Recuperado de <https://culturainquieta.com/es/arte/instalaciones/item/11502-las-cascanueces-de-jennifer-rubell-listas-para-cerrar-las-piernas.html>

Salazar, R. D., Roldán, D. G., & Negrete-Andrade, G. (2012). Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia.



Saldarriaga, G., & De Cultura, C. M. (2012). Alimentación e identidades en el nuevo Reino de Granada: siglos XVI y XVII.

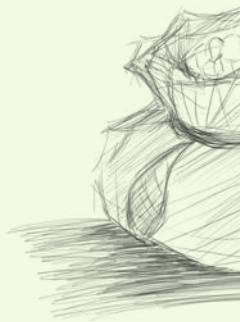
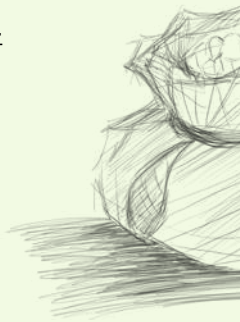
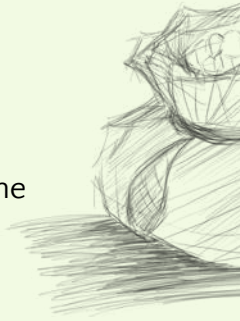
Sánchez, E. (2012). Paseo de olla: recetas de las cocinas regionales de Colombia.

Sánchez, P. M. (2023). Memorial en tierra. Cuadernos De Música, Artes Visuales Y Artes Escénicas, 18(1), 250–262. Recuperado a partir de <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cma/article/view/36750>

Smith, S. (2013). Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art. Smart Museum of Art, the University of C.

Tiravanija, R. (1992/1995). untitled (free/still). 303 Gallery in the SoHo neighborhood of Manhattan. Recuperado de <https://www.moma.org/audio/playlist/253/3267>

Ukeles, M. L. (1980). Touch Sanitation Show. [Documentación fotográfica de performance]. Ronald Feldman Fine Arts. Recuperado de <https://feldmangallery.com/exhibition/096-touch-sanitation-ukeles-9-9-10-5-1984>



epílogo

Porque mi familia: mi mamá, mi hermana y mi sobrina, han estado presente en todo este proceso como un milagro de vida, demostrando la resistencia y tenacidad de una familia que se sobrepone constantemente a la muerte. Por el deseo de que algún día los dientes de mi sobrina formen parte de esa olla tradicional y logren transformarse con la vida, por ser colombiana, mujer y Sánchez, y pueda vivir en paz.

El arte me permitió vincular, reconectar y dar a conocer los saberes de mi familia, conmover sus corazones y construir la historia que le contaré a mi sobrina.

Gracias a este proyecto por ayudarme a comprender que poseo el saber y el sabor necesarios para enfrentar la vida desde el amor, con una cocina propia.

