

Amasijos antropofágicos: desde la "canibalia" y las violencias simbólicas sobre los cuerpos hacia nuevos imaginarios desde el food design



Escrito por: Andrés Cárdenas Palencia, Margarita González Moreno, Antonia Villacís Cerón

Ilustraciones: A. Cárdenas, M. González y A. Villacís
Colectivo "Huele a Quemao" con apoyo de Artestudio y Grupo Saberes Implícitos
Universidad Nacional de Colombia
margaritasgm@gmail.com
Colombia



Desde el food design como acción política y estética podemos emancipar los cuerpos proponiendo reflexiones y creando formas innovadoras y críticas que dialogan con la tradición. Algunos amasijos tradicionales bogotanos son antropofagias culturales constituidos con base de harinas de trigo y maíz. A través de los amasijos se manifiestan violencias simbólicas sobre los cuerpos que relacionan la antropofagia como metáfora de la digestión, al tiempo que se discrimina la diversidad sexual, la expresión de la identidad de género, y se cosifican los cuerpos femeninos a través de metáforas. Estas representaciones sociales son de orden lexicográfico y visual. En definitiva, pensamos el diseño como espacio para repensarnos y ampliar imaginarios que respeten la diferencia y que proyecten acciones regenerativas y transformadoras.

Palabras clave:

Amasijos, representaciones sociales, violencia simbólica, gestión de las sexualidades, Antropofagia Cultural.

El cuerpo constituye un depósito de metáforas. En su economía con el mundo, sus límites, fragilidad y destrucción, el cuerpo sirve para dramatizar y, de alguna manera, escribir el texto social (...) En la escena caníbal, el cuerpo devorador y el devorado, así como la devoración misma, proveen modelos de constitución y disolución de identidades (Jáuregui, 2005, pág 13).

Amasijos Antropofágicos es una reflexión sobre las representaciones lexicográficas y visuales de algunos amasijos colombianos, alimentos con una rica carga simbólica y patrimonial. Amasijos como churros, roscones, arepas, cucas y mogollas son tan cotidianos en el consumo de los bogotanos como las expresiones populares derivadas de estas palabras. Estas aluden a metáforas visuales de partes del cuerpo humano o a cualidades de éste, así como aspectos incómodos y cuestionables, cargados de estereotipos sobre las sexualidades diversas y el cuerpo femenino objetualizado; expresiones que suelen (tras-) vestirse de bromas y chistes violentos. Para ello, partimos de la concepción de amasijos como alimentos constituidos a base de harinas que se amasan o modelan para obtener determinadas formas. Consideramos que las prácticas de food design pueden permitirnos resignificar las cargas simbólicas violentas y discriminatorias que se asocian a algunos amasijos en el contexto bogotano, que develan nuevos sentidos y significaciones para las colectividades aparentemente agredidas. El food design y la creación artística, entendidas como prácticas de antropofagia cultural son una ventana de oportunidades para repensarnos desde la diferencia, reflexionando

sobre la inversión de los estereotipos y cosificaciones que modelan nuestros cuerpos. Entendemos la antropofagia cultural como un proceso de resignificación y de cambio de sentidos para transgredir imaginarios impuestos vinculados a tradiciones colonialistas. A partir de la definición de Jáuregui (2005), donde la antropofagia es un acto de deglución y digestión de bienes simbólicos, entendemos estas prácticas como una oportunidad de transformación de la tradición y el patrimonio fundamentados en el respeto a la diversidad.

En la región de Bogotá, ubicada a un poco más de 2600 msnm, el consumo de amasijos elaborados con base en el maíz y el trigo es extensivo. El maíz era uno de los principales productos consumidos por las comunidades indígenas de Latinoamérica y se han llegado a registrar solamente en Colombia hasta 23 variedades diferentes (Ocampo, 2018).

El mismo autor señala que el maíz fue bien adoptado por los primeros europeos que llegaron a América y actualmente el 63% del maíz producido en Colombia es destinado para consumo humano en productos como arepas, chicha, envueltos y tamales, todos estos alimentos básicos de diferentes culturas del país. Su cultivo se extendió por todo el mundo, llegando a estar altamente tecnificado, sin embargo, en muchas regiones latinoamericanas su producción continúa siendo artesanal por causa de la dificultad de acceso a la tecnología y las limitaciones que impone la topografía (Tovar, 1992). Productos como la arepa, hechos de harina de maíz, se han consumido desde hace cientos de años, existiendo una gran diversidad, dadas por

la variedad de especies locales de maíces que se disponen para su elaboración, como por su forma de cocción.

En contraste, el trigo introducido por los europeos desplazó al maíz en ciertos productos y recetas. Así, como lo describen Chaves y Sánchez (2016), este cereal fue traído por los primeros colonizadores europeos y se convirtió en parte importante de la dieta de la población. En Colombia se ha producido trigo principalmente en el centro y sur del país, en los departamentos de Boyacá y Nariño, gracias a las condiciones de las tierras altas donde la temperatura suele estar por debajo de los 20°C, condición óptima para su cultivo. Empero, la apertura económica ha perjudicado la siembra y comercio, estando en riesgo de desaparición la producción local.

Así, los panes elaborados de harina de trigo son preparaciones con base en recetas de origen español y adaptadas en algunas regiones de acuerdo a los ingredientes que se disponían. Amasijos como la Rosca de Reyes se remontan a las saturnales romanas durante el solsticio de invierno y a la Corona de Adviento en tradiciones del sur de Francia y diversas regiones de España. Las primeras referencias al Roscón de Reyes, datan de los años 1000. La Rosca o Roscón de Reyes continúa siendo una tradición extendida en España, Francia y México donde se comparte el día 6 de enero. Este pan esconde pequeñas sorpresas en una gran rosca gruesa decorada con frutas confitadas y azúcar.

En Colombia, la tradición del Roscón de Reyes continúa presente en algunas familias; aunque; su nombre, su forma, modos de preparación y ocasión de uso

se transformaron. El roscón colombiano se popularizó a tal nivel que se convirtió en un pan de consumo individual y cotidiano, con sólo unos 12 cm de diámetro, más pequeño y más delgado que su antecesor europeo decorado con azúcar y relleno de los dulces más tradicionales: bocadillo (dulce de guayaba) o arequipe (dulce de leche). Adicionalmente, se han introducido nuevas recetas como el Roscón Resobado, una rosca más parecida a una galleta, por ser más delgada y rígida, gracias a su alto contenido de grasa, mantequilla y azúcar.

Otros productos de tradición española son los churros, tal vez porque fueron creados por pastores españoles¹ (López, 2011). Su consumo está extendido por toda Latinoamérica. Es una masa alargada y crujiente en el exterior gracias a la fritura. Se acompañarán de azúcar, canela y algún dulce como arequipe o chocolate, lo más común es encontrarlos en los puestos callejeros de cualquier país de la región. Variaciones destacables, se encuentran en Colombia y Perú, donde poseen forma de aro, cubierta azucarada, exudación grasa, color canela y están rellenos de algún dulce siendo mucho más hostigantes y esponjosos que sus variedades españolas.

La mogolla es un pan semi esférico con adición de salvado y color marrón oscuro. Esta tiene un sabor levemente dulce gracias a la panela² y sus versiones

¹ Aunque existen controversias de origen.

² Bloque duro, redondo o en forma de tabletas constituido por melaza de caña de azúcar que recibe denominaciones como: papelón (Venezuela), piloncillo (México), rapadura (Brasil), raspadura (Ecuador, Cuba, Guatemala), chancaca (Bolivia, Chile, Perú, Argentina), atados (Costa Rica).



Ilustración 2. Lluvia de cucas y mogollas (asimilación) por Antonia Villacís.



Ilustración 3. El marirosón (asimilación) por Margarita González.



Ilustración 4. ROSCÓN/A (metonimia) por Andrés Cárdenas.

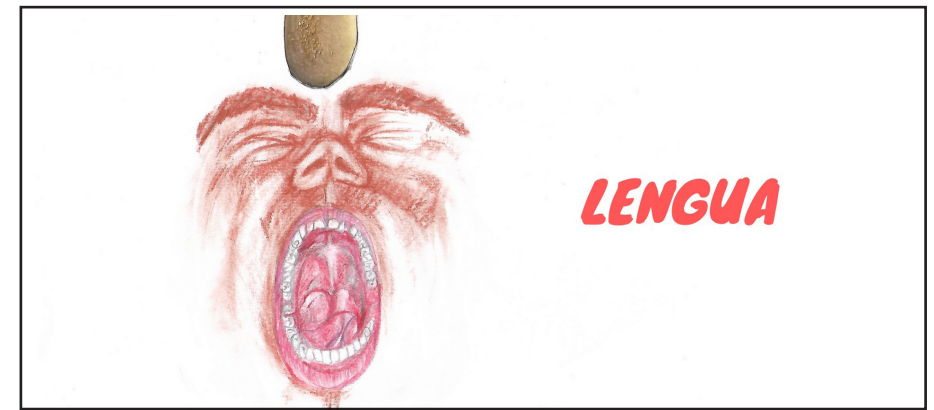


Ilustración 5. Lengua (metonimia) por Andrés Cárdenas.



Ilustración 6. Areperos (asimilación) por Margarita González.

locales pueden llevar rellenos dulces y salados. Por ejemplo, si se habla de la mogolla chicharrona, rellena de chicharrón de cerdo, se puede remitir su referencia geográfica al municipio de Tabio, muy cerca de Bogotá. También existen mogollas rellenas de bocadillo, como es la mogolla guayatuna u otras versiones de mogollas rellenas de arequipe y de uvas.

Las Cucas, galletas de trigo blandas, endulzadas y coloreadas gracias a la panela, se encuentran también en un gran número de países de hispanoamérica cambiando de nombre, tales como Catalinas o Paledonias. Se piensa que por la adición de especias podrían ser españolas con una gran influencia de la tradición árabe³. Adicionalmente, la complejidad en rastrear sus orígenes se sustenta en la gran variedad de adaptaciones, modificaciones y resignificaciones que estos productos han presentado a lo largo del tiempo como cualquier patrimonio inmaterial.

Alrededor de estos alimentos se han desarrollado representaciones lexicográficas y visuales que enriquecen la oralidad y el patrimonio inmaterial local (ver imagen de areperos), pero que hoy podemos cuestionar y replantear, explorando las identidades de género y sexualidades diversas que se han orientado a construcciones binarias hegemónicas de femenino/masculino o de hombre/mujer, en contraste con las miles de posibilidades reconocidas hoy en día de ser y habitar los cuerpos. Asociado a lo

femenino se encuentran las arepas que en su utilización peyorativa “hacer arepas” se refiere a coquetear con una mujer, siendo un hombre homosexual, o también a tener una relación sexual con una mujer, siendo mujer (Gagné y Rodríguez, 2006). Asimismo, el apelativo “areperas” se refiere a mujeres lesbianas. Otros productos que se encuentran son las cucas, las mogollas y las panochas. La cuca y la mogolla se encuentran con formas redondeadas suaves y colores en diferentes tonos de marrón y la panocha como un pan aireado de trigo relleno de queso, azúcar, coco, bocadillo o arequipe, usualmente de forma triangular redondeada. Los tres amasijos se usan en el lenguaje popular para referirse a los genitales de la mujer cisgénero.

En la exploración de lo masculino se encuentra el roscón con forma de aro, usualmente relleno de algún dulce denso. Esta palabra en su forma despectiva es usada para describir a un hombre homosexual, quien presenta ademanes, postura y tono de voz muy afeminados (Gagné & Rodríguez, 2006). Por el contrario, el churro, amasijo azucarado y graso, es a diferencia de sus versiones europeas un pan también con forma de aro y relleno de dulce de guayaba. Se suele emplear esta palabra para describir a un hombre guapo, buen mozo y viril.

La reproducción de estereotipos, la cosificación de los cuerpos y la violencia simbólica van más allá de los significados lexicográficos, pues encuentran su sustento en la retórica visual. Las semejanzas visuales entre la forma de amasijos como la cuca, el roscón, la lengua y la mogolla con partes específicas del cuerpo humano resultan explícitas en el lenguaje lexicográfico más allá

de la “Comunidad Gay bogotana”. La mención de todos estos alimentos son metáforas visuales que sustituyen la forma y colores de la genitales y otras partes del cuerpo. Amasijos como el roscón son metáforas del ano por su forma circular y su agujero en el centro. Otras características del roscón como su cubierta azucarada, su textura suave y su interior muy dulce se asocian con la carga peyorativa de “maricón” o afeminado por su dulzura casi hostigante.

Estas violencias sobre los cuerpos que se manifiestan explícitamente en los amasijos operan en distintos niveles del lenguaje. En un primer grado, encontramos aquellas expresiones y amasijos que muestran la antropofagia o ingesta de una parte específica del cuerpo humano relacionando carne y alimento, como el caso de la lengua y los corazones. En primer lugar, la lengua es un amasijo alargado, duro y azucarado con cubiertas disímiles y con versiones de distintos tamaños y diferentes tipos de masas que van desde el hojaldre hasta la galleta. Su forma alargada es una metáfora del órgano. Nos encontramos entonces al alimentarnos con una lengua la reiteración de metáforas del acto alimenticio. En segundo lugar, los corazones son también amasijos de hojaldre aplanado con formas que simbolizan al corazón humano. Esta metáfora también refiere al proceso de alimentación de carácter antropofágico.

Un segundo grado de violencias van más allá de la antropofagia en favor de la discriminación y la cosificación de los cuerpos. Expresiones como ¡Partete galleta!, “hacer arepas”, “partir la mogolla”, “comer la panocha” y otras

múltiples combinaciones y juegos de palabras aducen a prácticas performativas que van más allá de la retórica visual invitando a la implicación del cuerpo. ¡Partete galleta! usa la oposición y la comparación para desnudarnos masculinidades frágiles y delicadas, aquí la oposición opera por la aparente dureza de la masa de una galleta, pero esa dureza se desmorona en nuestra boca o en nuestras manos con gran facilidad mostrando más delicadeza que dureza.

Al trasladar este fenómeno alimenticio a los cuerpos masculinos, que usualmente se asocian con dureza y virilidad, encontramos sus supuestos opuestos: los varones afeminados, blandos, pasivos y arrebatados. Los “auténticos” roscones. Al “hacer arepas”, más allá de las formas, encontramos el gesto de amasar en círculos dando ligeras palmadas de manera rítmica que emiten un sonido hueco, como metáfora del contacto de los órganos femeninos en roce. Esta expresión se usa en el lenguaje corporal sin la palabra, sólo con la alternancia del gesto: dar palmadas cruzando las manos y produciendo un sonido hueco. Esto es “hacer arepas”, una clara alusión al sexo lésbico. Al “partir” la mogolla, la cuca, la panocha o el bizcocho interpretamos una objetualización y subordinación de los cuerpos femeninos.

Adicionalmente, se sustituyen palabras empleadas para describir el acto sexual con la incorporación de verbos empleados en el lenguaje cotidiano como: partir, comer, morder, lamer, besar, chupar y otros. Todas estas combinaciones y juegos retóricos están cargados de metáforas visuales que se desbordan a lo performativo, manifestando violencias, al tiempo que

³ https://www.academia.edu/27662963/CUCAS_GALLETAS. No obstante, se requiere de investigaciones rigurosas de corte documental que están lejos de nuestro alcance.

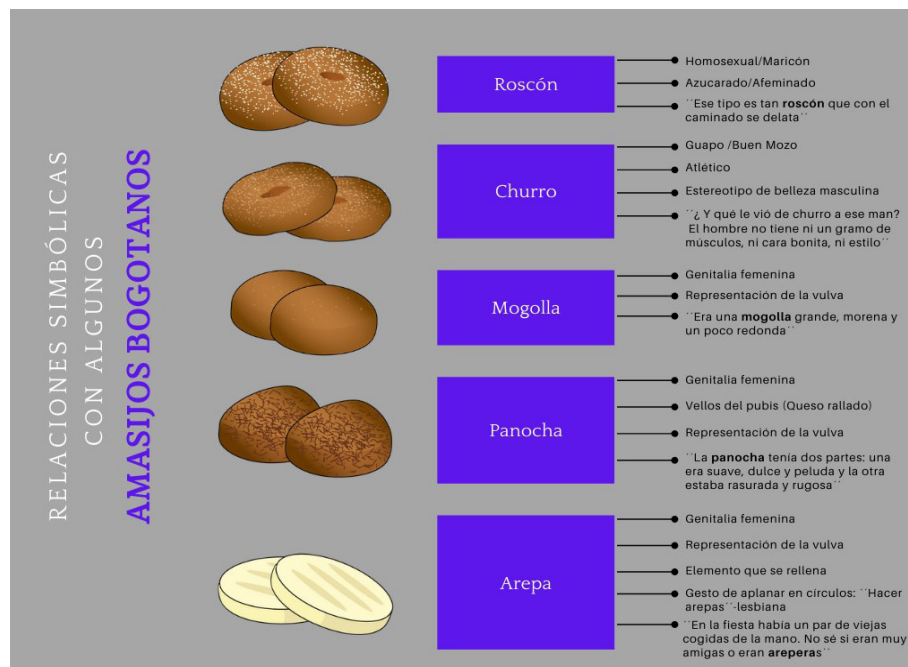


Ilustración 7. Relaciones simbólicas con algunos Amasijos Bogotanos por A. Cárdenas, M. González y A. Villacís.

explicitan el deseo y llaman al tacto, al gusto, al olfato y a la visualidad, cargando a los amasijos de múltiples sentidos.

Entendiendo que el food design no se ocupa solamente del diseño del alimento como elemento nutricional, sino que es capaz de modelar el contexto, los espacios, las prácticas y territorios involucrados con los alimentos y su carga estética y simbólica al asignar la forma del alimento y modificar las maneras de comunicarlo, se abren posibilidades de reinterpretación de los amasijos a favor del respeto a la diversidad y la no violencia sobre los cuerpos. Las reinterpretaciones del amasijo en el territorio bogotano tienen una clara postura política, que el diseño puede transformar a través de la exploración de la relación con el alimento. Cambiar la forma o la técnica de preparación de alimento llega a ser un ejercicio atrevido, rellenar el centro de un roscón lo convierte instantáneamente en una mogolla dulce y dejar de freír un churro para hornearlo, lo convierte en roscón. No obstante, una panocha puede cambiar de forma, incluso una arepa puede tener forma cuadrada y no deja de ser arepa.

Así mismo, prácticas como la representación de cuerpos no relacionados como aquellos de personas transgénero, el cambio de sentidos peyorativos bajo representaciones y formas que dignifiquen y no estigmaticen las sexualidades diversas y los cuerpos femeninos a través de la oposición de valores, los cambios de ingredientes, la inclusión de caligrafías con mensajes que valoricen de manera positiva a los sujetos dentro de los amasijos, son

algunas de las miles de posibilidades creativas que podemos proponer al plantear diseños que proyectan para emancipar las subjetividades, sin someter a los sujetos (Hernández, A, 2019). Desde las artes y el diseño, el empleo de las figuras retóricas visuales plantean también alternativas como la oposición, la hipérbole, la personificación, la complementariedad, el símil, entre muchas otras como formas de intervención en la materia y su capital simbólico.

En la gráfica "Relaciones simbólicas con algunos Amasijos Bogotanos" exponemos las características que se les dan a comportamientos humanos o a partes del cuerpo a través de los amasijos. Cabe aclarar que, aunque estos amasijos existen en otros territorios, para este artículo nos referimos a los imaginarios que percibimos en Bogotá.

Encontramos un gran potencial en las visualidades diversas para transgredir los usos peyorativos de los alimentos, con el fin de contribuir a una mejor relación no solo con la comida sino como humanos, siendo esta una práctica propia de Food Design. En las imágenes y reinterpretaciones que hemos propuesto a lo largo de este texto, encontramos un gran potencial en las visualidades diversas para transformar los usos peyorativos del lenguaje lexicográfico de los alimentos. Por esta razón, las ilustraciones que acompañan este texto son elaboraciones propias que creamos en paralelo con el ánimo de generar reflexiones al respecto mediante el juego de lo simbólico y que están abiertas para dialogar o proponer alternativas visuales, audiovisuales, sonoras y performativas.

“El diseño es parte de una conversación colectiva que busca generar cambios tanto en la conversación como en la colectividad pasando del “modo convencional” —el de las tradiciones— al modo de diseño, que es el modo de la innovación. Diseñar siempre implica hacer elecciones de valor.” (Hernández, 2019).

Partiendo de esta concepción del diseño como diálogo colectivo, intervenir otras relaciones con el alimento, da la capacidad de expresar una postura ética, política y/o estética, afectando las formas de relación con el alimento y las identidades que con este se asocia. Así, la carga simbólica despectiva, caníbal o violenta puede transformarse

al explorar nuevos escenarios de uso de los significados o proponer aplicaciones novedosas que cambien la percepción del alimento. Entendemos entonces, el acto de degustar, digerir o de comer como un espacio de emancipación de las personas y los amasijos que tal vez nos permite cuestionar los imaginarios hegemónicos junto con sus, valores patrimoniales y simbólicos. El ejercicio de food design como ejercicio político, como forma de emancipación, de antropofagia cultural porque implica realizar proposiciones y desarrollar un ejercicio creativo que propone ejercicios de subversión y diálogos críticos con las tradiciones legadas y que a nivel discursivo identifican, o no, a colectividades.

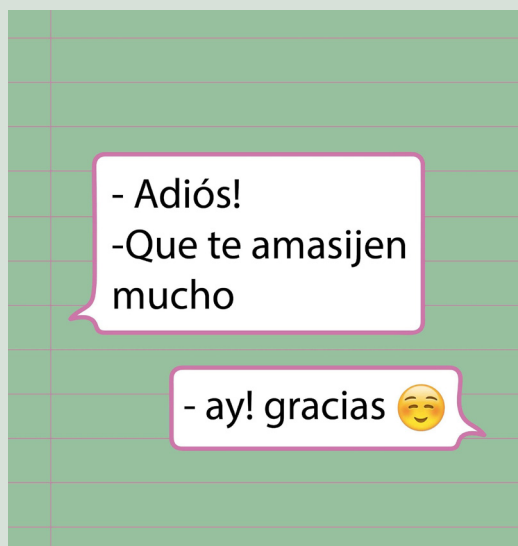


Ilustración 8. Que te amasijen por Margarita González.

Referencias

Acaso, M. (2006). *El Lenguaje Visual*. Barcelona, Catalunya: Paidós Ibérica S.A.S.

Andrade, O. (1990). *Manifiesto Antropófago*. En Andrade, Oswald: *A utopia antropofágica*. São Paulo: Editora Globo, 47-52.

Bortolotto, C. (2014). La problemática del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Culturas, Revista de Gestión Cultural*, 1(1),1-22. Recuperado de <https://polipapers.upv.es/index.php/cs/article/view/3162/3610>

Canclini, N. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural. En Aguilar, Criado. *Encarnación. Patrimonio Etnológico: Nuevas perspectivas de estudio*. Consejería de Cultura, Junta de Andalucía, 16-33.

Chaves, D y Sánchez, D. (2016). El cultivo de trigo en Colombia: Su agonía y posible desaparición. *Rev. Cienc. Agr.* 34(2): 125 - 137. doi: <http://dx.doi.org/10.22267/rcia.173402.77>.

Delgado, J., González, F., Guáqueta, V., Raymond, P. y Rodríguez, L. (2014) (2016) *Trigo y molinería hidráulica en Boyacá. Agricultura campesina y recuperación patrimonial en Socha y Socotá*.

Fernández, A. (2007). *Las lógicas colectivas. Imaginarios, cuerpos y multiplicidades*. Buenos Aires: Biblos. Gagné, E y Rodríguez, A. (2006).

Muestra del vocabulario empleado por la Comunidad Gay de Bogotá. Análisis:

Revista Colombiana de Humanidades: Lingüística y Literatura, (70), pp.79-110. Universidad Santo Tomás, Bogotá. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/5155/515551478005.pdf>

Hernández, A. (2019). *Todo diseño es política*, Arquine. <https://www.arquine.com/todo-diseno-es-politica/>

Jáuregui, C. (2005). *Canibalia: Canibalismo, calibanismo, antropofagia cultural y consumo en América Latina*. Premio Casa de las Américas.

Juárez, L., López, J. y Medina, X. (2016) *CARTOGRAFÍAS. Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España*. En: *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LXXI, n.o 2, pp. 327-370, julio-diciembre 2016, ISSN: 0034-7981, eISSN: 1988-8457, doi: 10.3989/rctp.2016.02.001

Nitschack, H. (2016). *Antropofagia cultural y tecnología*. En *Universum*, 31 (2), 152-171.

Ordóñez Caicedo, (2012). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Ministerio de Cultura. 440 p. ISBN: 978-958-753-067-4.

Pereira, V. (2014). *La antropofagia como actitud: en las vanguardias, en el tropicalismo y en la literatura periférica*. *Cuadernos de Literatura*, 18 (35), 132-149. Pontificia Universidad Javeriana,

Rodríguez, L. (2019). *Inter-sensibilidades de la burla: prácticas de investigación-creación para la transformación de la experiencia de*

mí misma, en relación con la gordura (Trabajo final de Maestría en Estudios Artísticos). Universidad Distrital Francisco José de Caldas, Bogotá.

Recuperado de <http://repository.udistrital.edu.co/handle/11349/15200>
Saberes Implícitos. (2015). PAN.

Cuadernillos temáticos sobre el proyecto PAN (Serie). Universidad Nacional de Colombia, Bogotá. Recuperado de <https://issuu.com/saberesimplicitos>
Saberes Implícitos. (2018).

I Encuentro Nacional por la emancipación de los amasijos. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá. Recuperado de <https://spark.adobe.com/page/IwzUqGch7Llov/>
Saberes Implícitos. (2019).

II Encuentro Nacional por la emancipación de los amasijos. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá. Recuperado de <https://spark.adobe.com/page/KcCIRChfOQygs/>
Salge, M. (2018).

El principio arcóntico del patrimonio: origen, transformaciones y desafíos de los procesos de patrimonialización en Colombia. Bogotá, Colombia: Editorial Universidad de Los Andes.

Smith, L. (2011). Heritage and its intangibility [El patrimonio y su intangibilidad]. En *l'immatérialité du patrimoine culturel*, 10-20. Marrakech, Marruecos: Universidad Cadi Ayyad.
Snyder, M. (2020).

El menú de la pandemia. New York Times. Recuperado de, <https://www.nytimes.com/es/2020/07/23/t->

[magazine/comida-pandemia.html](https://www.nytimes.com/es/2020/07/23/t-magazine/comida-pandemia.html)
Tovar, E. (1992).

Cultura del maíz: 500 años de arepa. El Tiempo. Recuperado de, <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-233028>