

Revista  
Latinoamericana  
de Food Design  
Año 2024  
Número 5

# LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

[revistafooddesignlatam@gmail.com](mailto:revistafooddesignlatam@gmail.com)

[publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex](http://publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex)

[comesloqueeres.org](http://comesloqueeres.org)

**Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)**

**Fundación:** marzo 2020

**Fecha de publicación:** octubre 2024

**Número 5**

**Sede administrativa:** Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

**Sede operativa:** Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

[www.lafooddesign.org](http://www.lafooddesign.org)

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

## Equipo de trabajo

### Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia.

[dianaurdinola@itm.edu.co](mailto:dianaurdinola@itm.edu.co)

### Editora invitada

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay / Centro de Resiliencia de Estocolmo (Universidad de Estocolmo), Suecia, [silvana.juri@saras-institute.org](mailto:silvana.juri@saras-institute.org)

### Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina, [preissig@fadu.uba.ar](mailto:preissig@fadu.uba.ar)

Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, [asicardc@unal.edu.co](mailto:asicardc@unal.edu.co)

### Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency & Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia

Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil

Carolina Gutierrez, PhD - Universidad Autónoma de Baja California, México

Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México

Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Erika Imbett Vargas, PhD - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia

Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU

Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil

Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil

Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España

Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay

Rick Schifferstein, PhD - TU Delft, Países Bajos

Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay

Sonia Massari, PhD - Sonia Massari, PhD - University of Pisa, ISIA Roma Design, FORK.

### Equipo editorial y diagramación

Diana Urdinola Serna, Silvana Juri y Matilde Lombardi

## Agradecimientos

La coordinación y realización de este volumen fue hecha posible por el apoyo del Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia (con apoyo de la Fundación IKEA) y tras las contribuciones del diálogo generado entre los autores de los artículos y los revisores.

Agradecemos especialmente a los revisores ajenos al equipo editorial que participaron de este volumen:

[Daniel Alejandro García, Mgr](#) - Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.

[Julia Rouet Leduc, PhD](#) - Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia

[Maria Cristina Ascuntar Rivera, Mgr](#) - Universidad de Nariño, Colombia

[Ellen Gonzalez, Mgr](#) - Departamento de Artes e Design, PUC Rio, Brasil

## Imágenes de este volumen

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número cinco de la revista nos acercan a los hongos, un reino tan bello como misterioso. La seta como fruto de una especie que no es ni planta, ni animal y que tiene tanta agencia en las funciones vitales y ciclos de la biosfera, y que se ha puesto en la mesa alimentaria como nueva frontera de investigación y creación. Siguiendo el espíritu de estos años acompañando a esta publicación con imágenes sutiles e inesperadas de alimentos vistos (literalmente) desde distintos enfoques visuales, estas imágenes pintan “paisajes” que nos invitan a seguir sorprendiéndonos con la inmensa belleza de la escena comestible.

[Matilde Lombardi](#), septiembre 2024

## Índice

### Editoriales:

**13. Territorios gastronómicos: entramados que fomentan la custodia de la vida**

Silvana Juri

**31. Co-Custodias de los Territorios Alimentarios. Retos y Compromisos de todos los DyAs\***

Andrés Sicard Correa

### Investigación:

**57. Típicos, tradicionales y locales: degustando sistemas alimentarios más sostenibles**

Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky

**84. Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales, para la seguridad alimentaria en Colombia**

Adriana Bolaños-Mora, Laura Díaz Zamudio

**104. Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles**

Daniel De Jesús Contreras

**120. Las plazas de mercado de Bogotá: tensiones entre preservación e innovación desde el diseño invisible de servicios y experiencias**

Angell Sue Valencia Rodríguez

**155. Co-diseñando entre territorios alimentarios: La yuca y las mujeres de la Amazonía colombiana en Bogotá**

Camila Pacheco Bejarano, Genoveva López Cheicono

**168. Elaboración del Sispolá a través de la tradición oral de maestras comideras**

Paulina Ayvar Ramos, Susana del Carmen Bolom Martínez, Mariana Mendoza Espinosa

**186. Pop-up food design research: A mobile university lab to explore situated knowledge and foster creativity about food**

Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo, Raffaele Passaro

### Reflexión

**216. Saber nutrirse del Monte: Experiencias sobre Alimentos y Nutrición en territorio Indígena Lhaka Honhat, Argentina**

Malena Pasin, Catalina Agudin, Lorena Leonhardt

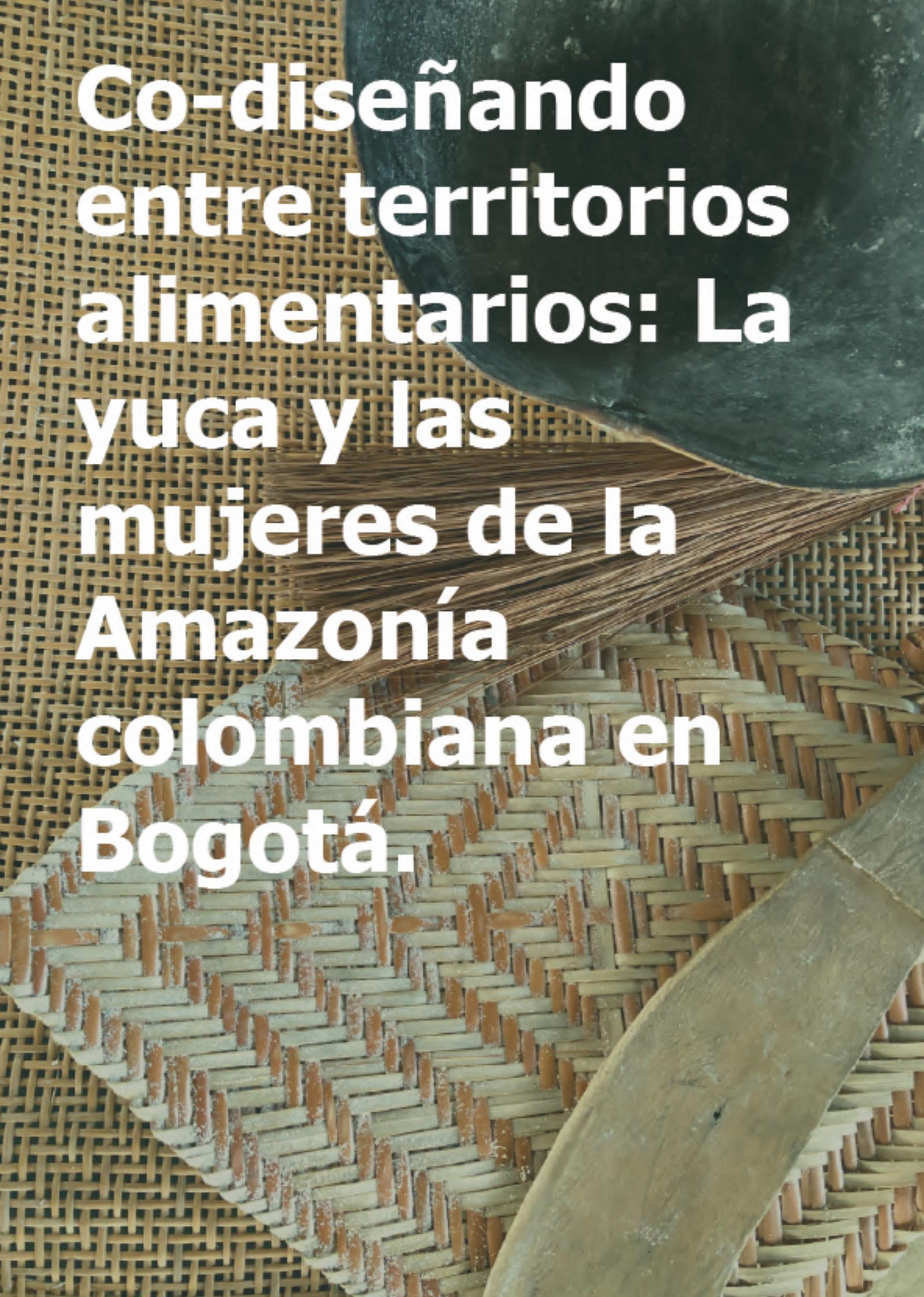
**244. Sunday's lunch at nonni's: Thoughts on the foodscape of return**

Pietro Pagella

**259. The Land and Transversalities Between Food and Territory**

Ellen Gonzalez

COMES LO QUE ERES



**Co-diseñando  
entre territorios  
alimentarios: La  
yuca y las  
mujeres de la  
Amazonía  
colombiana en  
Bogotá.**

**Escrito por: Camila Pacheco Bejarano,**  
Fundación Etnollano;  
camilapacheco@fundacionetnollano.org;  
Colombia.

**Genoveva López Cheicono,**  
Cabildo Indígena Uitoto de Bogotá  
Monifue Uruki;  
Colombia



## Resumen

Co-diseñar en torno y con el alimento es esencial para los pueblos indígenas, más en la Amazonía donde la abundancia de la selva requiere de una constante comunicación interespecie entre los pueblos indígenas, especialmente sus mujeres, los animales y las plantas. En la cosmovisión de los pueblos indígenas de la Amazonía existen diversos relatos relacionados con el origen del alimento, relacionados, además, con el origen de la humanidad y la abundancia, de ahí nace la yuca como la hija de una mujer indígena, según la historia del árbol de la abundancia del pueblo murui muina. La yuca es la base alimenticia de los territorios gastronómicos en la Amazonía, que a su vez, se teje con el diseño de los artefactos para su transformación creando un puente entre el diseño y el alimento. Esta investigación es resultado de un proceso de co-diseño hecho en el año 2021 con la abuela Genoveva López y otras mujeres indígenas del Cabildo Indígena Uitoto Monifue Uruki de Bogotá, que propone acompañar y polinizar las redes gastronómicas que se viven en la ciudad de Bogotá bajo los saberes y prácticas ancestrales de los pueblos indígenas, para territorializar y reivindicar su cultura dentro de un contexto de migración llevando a habitar la ciudad y el mundo de formas plurales.

**Palabras clave:** Co-diseño, territorios gastronómicos, yuca, mujeres indígenas, Amazonas.

## Abstract

Co-designing around and with food is essential for indigenous people, especially in the Amazon where the abundance of the jungle requires constant interspecies communication between indigenous peoples, especially their women, animals and plants. In the worldview of the indigenous people of the Amazon there are many stories related to the origin of food, which also have to do with the origin of humanity and abundance, hence the manioc is born as the daughter of an indigenous woman, according to the story of the tree of abundance of the Murui Muina people. Manioc is the food base of the gastronomic territories in the Amazon, which in turn is woven with the design of the artifacts for their transformation, creating a bridge between design and food. This research is the result of a co-design process carried out in 2020 with Genoveva López and other indigenous women from the Cabildo Indígena Uitoto Monifue Uruki of Bogotá, which proposes to accompany and pollinate the gastronomic networks that are experienced in the city of Bogotá under the ancestral knowledge and practices of indigenous peoples, to territorialize and claim their culture within a context of migration leading to inhabiting the city and the world in plural ways.

**Keyword:** Co-design, gastronomic territories, manioc, indigenous women, Amazon.

## Resumo

A concepção conjunta em torno e com os alimentos é essencial para os povos indígenas, especialmente na Amazônia, onde a abundância da selva exige uma comunicação interespecies constante

entre os povos indígenas, especialmente suas mulheres, animais e plantas. Na visão de mundo dos povos indígenas da Amazônia existem diversas histórias relacionadas à origem dos alimentos, que também têm a ver com a origem da humanidade e da abundância, daí a mandioca nascer filha de uma mulher indígena, segundo o The história da árvore da abundância do povo murui muina. A mandioca é a base alimentar dos territórios gastronômicos da Amazônia, que por sua vez se tece com o design dos artefatos para sua transformação, criando uma ponte entre o design e a comida. Esta pesquisa é resultado de um processo de co-design realizado em 2020 com a avó Genoveva López e outras mulheres indígenas do Conselho Indígena Uitoto Monifue Uruki de Bogotá, que se propõe a acompanhar e polinizar as redes gastronômicas vivenciadas na cidade de Bogotá. sob os conhecimentos e práticas ancestrais dos povos indígenas, para territorializar e reivindicar a sua cultura num contexto de migração, levando a habitar a cidade e o mundo de formas plurais.

**Keyword:** Co-design, territórios gastronômicos, mandioca, mulheres indígenas, Amazônia.

---

*“Estas prácticas de diseño volverían a idear los paisajes rurales y urbanos, los alimentos, la energía, los hábitats, la ciencia y la tecnología, etc. hacia los objetivos de sostenimiento y buen vivir”*  
(Arturo Escobar, 2014)

## **Territorios alimentarios en la ciudad**

En la localidad de Usme, Bogotá viven alrededor de 135 familias y 500 personas que hacen parte del Cabildo Indígena Uitoto Monifue Uruki. Muchas de estas personas llevan viviendo en la ciudad por más de 30 años, desde que se dio el mayor desplazamiento voluntario e involuntario en los años noventa de La Chorrera y Araracuara a la ciudad de Bogotá (Sánchez, 2004). Aunque su población no ocupa gran parte demográfica en la ciudad, han sido de las pocas comunidades reconocidas como Cabildo Urbano, sin embargo, esto no afecta o aporta en su inclusión dentro de la ciudadanía.

El desplazamiento de estas familias a la ciudad de Bogotá se dio en búsqueda de una mejor oportunidad de vida, educación, trabajo, entre otras cosas, oportunidades que fueron y siguen siendo de difícil acceso para la población indígena en la ciudad. Entre las causas, hablamos con Genoveva que se da por la enorme separación epistemológica y cultural de los principios de la vida, del bienestar comunitario. Claro está que aunque se encuentren en un nuevo territorio, no dejan de llevar su territorio ancestral con ellos, su cultura. Genoveva siempre lo nombra así “no hemos dejado nuestra cultura atrás, aquí seguimos”, mucho menos, pierden sus

prácticas culturales, como las prácticas asociadas al alimento; como dicen las abuelas del Cabildo: es lo que mantiene viva su cultura en esta ciudad. Para las abuelas indígenas, que son quienes practican y mantienen viva la soberanía alimentaria en la medida de lo posible, es importante que las personas en la ciudad conozcan de su cultura y alimento para poder fortalecer sus procesos de autonomía comunitaria, territorializar sus prácticas de resistencia, y reforzar el tejido social y comunitario.

A partir de esta intención fue que con Genoveva iniciamos esta investigación en el año 2019 basada en varias conversaciones previas sobre la importancia de comunicar y hablar sobre estos procesos de territorialización en la ciudad, sobre todo, desde la voz de las mujeres indígenas, que son, a mi parecer, las que cuidan de estas relaciones en la ciudad a través del alimento. Las mujeres del Cabildo, ubicado en las lomas del Parque Entre Nubes en Usme, Bogotá, un ecosistema frío nada conocido por las mujeres de la selva, tienen que rebuscar sus alimentos propios del territorio para lograr mantener un poco, siquiera, su soberanía y seguridad alimentaria. No a través de los alimentos que les da la alcaldía de Bogotá, Genoveva dice que ella nunca aprendió a comer arroz y queso, necesita su yuca para poder hacer casabe, ese es su verdadero

alimento, esa es la determinación por la seguridad alimentaria.

Y por difícil que sea, lo logran. En las plazas de mercado de Bogotá o con encomiendas enviadas desde los territorios indígenas por parte de sus familias, rebuscan la manera de poder tener su yuca para rallar y hacer casabe, fariña, hasta a veces, cocinar tucupí. Esta intención nos llevó con Genoveva a iniciar esta investigación sobre las experiencias para relacionar a las personas de la ciudad de Bogotá con la yuca, sus relatos y las mujeres indígenas amazónicas que viven en la ciudad. Diseñamos una experiencia que se llama Los Relatos de la Yuca, que se ha ido nutriendo con otros contenidos y colaboradoras en los últimos años.



Imagen 1. Construcción de la maloca en el asentamiento del Cabildo en Usme, Bogotá.

Sin duda, los territorios alimentarios que existen en la ciudad de Bogotá son diversos en todo sentido, una ciudad

donde confluyen tantas personas y culturas, tantas prácticas y saberes asociados al alimento. Una de ellas es la yuca y el alimento amazónico que se territorializa en un contexto como la ciudad, como las lomas de las montañas en Usme, donde vive Genoveva y las mujeres indígenas del Cabildo. Por territorio, entendemos con Genoveva, que es el lugar donde se vive la cultura, no es un espacio físico determinado, aunque casi siempre se asocia a los pueblos indígenas con su territorio de origen, como al pueblo murui muina (Uitoto) con La Chorrera, en Amazonas. Y aunque este sí es su territorio de origen, el territorio es donde la cultura se mantiene viva, como en el Cabildo Uitoto de Bogotá en Usme. Allí construyeron una maloca (imagen 1) en una minga que duró meses durante la pandemia, en ella, practican los bailes tradicionales, se encuentran para mambear y hablar, para rallar yuca y cocinar, entre otras cosas.

De esta forma se vive el territorio amazónico en la ciudad. A través de estos saberes y prácticas situados se territorializa la cultura en la ciudad. El territorio se crea y diseña a través de las prácticas culturales, es una construcción social. Y, sin duda, el territorio se hace a través del alimento y de las redes de cuidado que potencian las mujeres. Las mujeres sostienen a través del alimento, las mujeres diseñan a través del alimento, las mujeres enseñan a través del

alimento, las mujeres indígenas del Cabildo Uitoto de Bogotá diseñan su territorio alimentario a través de la yuca.

Genoveva recalca sobre la importancia del alimento tradicional en el contexto de la ciudad “porque estas son las prácticas que mantienen viva mi cultura y la manera en la que puedo enseñar a mis hijos y nietos sobre la cultura de mi pueblo originario” (2020). En fin, el territorio alimentario que han diseñado y polinizado las mujeres indígenas en la ciudad ha sido parte fundamental del sostenimiento de la vida y el bienestar integral de esta comunidad en la ciudad. Un territorio alimentario que se vive a través de los saberes y prácticas situadas de la yuca, ya no cosechada en la chagra, sino rebuscada en las plazas de mercado y/o enviada por encomiendas de sus familiares en el territorio amazónico.

## La yuca como operador territorial

*“Mis padres me han enseñado que la palabra de una mujer nativa, vale por lo que siembra, cosecha y alimenta a su familia” (Anitalia Pijachi Kuyuedo, 2020).*

La yuca, como base alimentaria de los pueblos indígenas de la Amazonía, cumple distintas funciones bioculturales en las comunidades. En especial, para el pueblo murui muina,

como relata Genoveva desde el mito del árbol de la abundancia Moniya Amena: “donde nace la yuca de una mujer, la yuca es mujer, es palabra y corazón dulce” (2020).



Imagen 2. Genoveva y Regina tostando farina en la casa de Genoveva, en el asentamiento del Cabildo.

De esta manera, se desdibuja la separación entre el alimento y lo humano, la yuca es una mujer, la mujer murui es como la yuca dulce dicen, debe tener un pensamiento y corazón dulce. La yuca es, entonces, una base fundamental para la vida de los pueblos indígenas y las mujeres de la Amazonía colombiana.

Tanto así, que las mujeres que migraron de la selva a la ciudad y viven en el asentamiento en Usme, como

Genoveva, mantienen su cultura viva a través del alimento, a través de la yuca. Mantienen una relación de intercambio y encomienda con sus familiares en los territorios de origen en la Amazonía, pero cada vez que pueden, van a las plazas de mercado en Bogotá, principalmente en abastos para conseguir algo de yuca para rallar (imagen 3). Esto, como dice Genoveva “en la cultura indígena la yuca dulce es importante porque de ahí nace la tradición de la mujer, los niños y los jóvenes, porque sin la yuca digamos no decimos que tenemos abundancia, porque de eso es que mantenemos la cultura, para los hijos y los abuelos” (2020).

En otras palabras, las mujeres indígenas están diseñando y re-diseñando constantemente el mundo en el que viven, los territorios en los que habitan, las prácticas que conocen, los conocimientos que cargan en sus canastos. Ligado a eso, Escobar (2019) habla de cómo se constituyen unas intervenciones en el trasfondo de las tradiciones, que crecen a partir de nuestras formas ya existentes de estar en el mundo, en relación al diseño ontológico, al diseño de mundos, de un mundo donde quepan muchos mundos. Entonces, ¿cómo las mujeres indígenas en Bogotá co-diseñan sus territorios alimentarios desde y con la yuca en la ciudad?.

La respuesta a esta pregunta encuentra sus raíces en la yuca, en la raíz de la yuca, en la yuca como una raíz conectora y creadora de mundos.



Imagen 3. Genoveva rallando yuca en su casa en Bogotá.

La yuca es un rizoma que conecta todos los mundos, en este caso, el territorio de la Amazonía con la ciudad. La yuca tiene una agencia en la vida de los pueblos indígenas, cuentan las abuelas indígenas que antes de que existiera todo, la yuca era mujer. Hilando más fino, las mujeres co-diseñan sus territorios alimentarios con la yuca, hay una comunicación interespecie con ella para hablar a otros y hablar con otros.

Como dice Escobar (2018) “el diseño genera nuevas posibilidades en las estructuras de vida de los humanos y otros seres de la tierra”, refiriéndose de

nuevo al diseño ontológico. Por estas razones, encuentro a la yuca como un operador territorial y ontológico que crea y co-diseña mundos con las mujeres indígenas en la ciudad a través del alimento. La yuca tiene y cumple una función social en los pueblos indígenas de la Amazonía, poliniza unos ecosistemas alimentarios y potencia la relación entre las mujeres y la comunidad para seguir compartiendo en espacios comunitarios, en la maloca, en la ciudad.

Por eso, existe un proceso constante de co-diseño entre la yuca y las mujeres, las que están en la Amazonía y las que están en la ciudad, donde la memoria, los saberes y las prácticas relacionadas con la transformación de la yuca cumplen un rol vital en la construcción de comunidad. Esto, además, se ve en las relaciones de encomienda que se mantienen entre los territorios, Bogotá y La Chorrera o Araracuara principalmente, donde las mujeres en Bogotá reciben cacería, casabe de yuca brava, fariña y otras cosas que les envían sus familiares, en intercambio por pan, ropa y otras cosas que mandan desde Bogotá.

El co-diseño también surge de un proceso de acompañamiento mutuo y colaborativo entre Genoveva y yo, junto con otras investigadoras, mujeres indígenas, abuelas y sabedoras, diseñadoras, entre otras,

para pensar en nuevas formas de polinizar el mundo de la yuca como territorio alimentario en la ciudad. Por lo que creamos una serie de laboratorios entre la Fundación Etnollano, Fundación Mambe y Entinta en Bogotá que se llaman Entre Ríos, Selvas y Sabanas (Imagen 4).



Imagen 4. Laboratorios de yuca realizados en la Fundación Etnollano, Bogotá, Colombia.

El laboratorio inicial y principal es el de la yuca que lidera Genoveva, donde se comparten las historias y relaciones ya narradas aquí, otros mitos de origen sobre la yuca, la importancia de este alimento para el pueblo murui muina, para la Amazonía, para el sostenimiento de la vida y del territorio. En este espacio rallamos yuca, la exprimimos y preparamos casabe con unas hornillas de barro y un tiesto, compartimos alimento, hablamos sobre el alimento, hablamos

sobre el territorio, hablamos sobre la cultura, hablamos sobre las mujeres, hablamos sobre el cuidado, hablamos de los territorios alimentarios que nos rodean y que a veces desconocemos.

## **Co-diseñar la autonomía**

Estos sistemas de intercambio y reciprocidad entre la ciudad y la selva, permiten, entonces, mantener viva la cultura del alimento a través de la yuca en Bogotá, y expandir ese territorio alimentario por medio del cual se sustenta la vida del Cabildo y de las mujeres indígenas. Territorios y ecosistemas que potencian la autonomía, entendida como los procesos culturales, ecológicos y políticos que involucran maneras y formas autónomas de existencia y toma de decisiones, que se ven traducidas en un fortalecimiento y autorrealización comunal.

Sobre todo, pensando en una autorrealización de lo comunal en los términos del diseño autónomo de Escobar (2018) donde puede considerarse como una respuesta al impulso de innovación y de creación de nuevas formas de vida que surgen de las luchas y el proyecto de vida de las ontologías relacionales políticamente activas. Como sucede en el caso del Cabildo Uitoto de Bogotá y las mujeres indígenas, que luchan y reivindican sus proyectos de vida a través del alimento

como vehículo para la autonomía en el territorio. La lucha pasa por activar y polinizar las ontologías del alimento, su relación con la yuca y el territorio, atravesar la ciudad de estos otros mundos.

Con Genoveva hemos colaborado en diversos espacios para hablar sobre estas autonomías territoriales en la ciudad. Necesitamos de las autonomías precisamente porque somos diferentes y necesitamos vivir y relacionarnos con la diversidad de diferencias que nos rodean, para construir una comunidad de comunidades. El diseño autónomo se relaciona entonces con la praxis de pensar y crear nuevos mundos, re-comunalizando y re-localizando las prácticas culturales que nos rodean. Esto mismo pasa con los procesos de autogestión comunitaria, la autonomía es otro nombre para hablar de la dignidad de la gente y de la convivialidad, es una teoría y práctica social y creativa de inter-existencia con los seres humanos y no humanos (Pacheco, 2020).

Hablando de no humanos, llegamos a la yuca de nuevo desde su agencia y vida social para los pueblos indígenas amazónicos, relación que se mantiene sin importar los procesos migratorios. Para los pueblos indígenas de la Amazonía, el alimento cumple una función cultural vital en la organización social, existen las dietas del alimento, los bailes de abundancia,

los rituales de rezo de alimento, etc. Todos como muestras culturales de cómo el alimento tiene agencia y co-diseña el mundo indígena en la Amazonía y en la ciudad.



Imagen 5. Evento de cocina amazónica en A Seis Manos, Bogotá en el año 2019 junto con Genoveva y su nieta.

Esto resulta en encuentros colaborativos entre ecosistemas, ecologías y mundos relacionales en torno al alimento. Alimentos que custodian la vida. Como dicen los abuelos y abuelas indígenas “cuando el pensamiento se hace palabra y acción, cuando amanece la palabra” es cuando pasamos de la comprensión de que estos mundos otros existen, a reconocer que son-en-el-mundo, y que hacen parte de ese entramado de relaciones sociales no visibles que cuidan, sostienen la vida y el bienestar

comunitario. Genoveva dice “sin yuca no hay alimento, sin alimento no hay vida, no hay cultura” (2020).

Entrar en este mundo del alimento, de los territorios alimentarios, de la yuca, fue y sigue siendo fascinante por todo lo que lo rodea, su complejidad, y, sin embargo, su realidad y practicidad social. Recuerdo las primeras veces que me invitaban a bailes indígenas, ver la abundancia del alimento; luego participar de la preparación de ese alimento, acompañar a las mujeres a las chagras a cosechar la yuca, pelarla, rallarla, exprimirla, hacer tamales, casabe, tostar fariña, cocinar tucupí, todo eso mientras hablábamos de nuestras historias, de lo femenino, de la mujer indígena. Pensaba en la relación que tenemos, o no tenemos, en la ciudad con el alimento. En lo lindo que es comer y sentirse alimentado por esos relatos y memoria que tiene el alimento. Comer yuca sabiendo que es un alimento mujer. Creo que todo eso es lo que ha acompañado también a las mujeres indígenas en la ciudad. Siempre que visito a Genoveva en su casa me ofrece algo que preparó con la yuca que consiguió en la plaza de mercado. Ella se encarga de organizar y cocinar para los eventos del Cabildo, para los bailes. A veces duran hasta cuatro días rallando yuca para preparar más de cien tortas de casabe. A veces vende también lo que prepara como sustento para su familia. Para mí, no hay

muestra más clara de autonomía que esa.

La autonomía como la realización de lo comunal, del sostenimiento y bienestar. Dentro y fuera del territorio, y en nuevos territorios. Cómo el alimento y la yuca se tejen en ese mismo entramado de relaciones sociales donde se personifican geografías, memorias e historias, donde se guarda una identidad, y se transmite el conocimiento y el consejo. El territorio alimentario indígena en la ciudad se convierte en una herramienta vigente para los procesos de autonomía y seguridad alimentaria. Se diseña entre las mujeres indígenas en la selva y en la ciudad para toda la comunidad. Y se co-diseña entre colaboradores e investigadores para polinizar esos conocimientos y saberes en la ciudad (Micarelli y Buainain Jacob, 2020).

### **Gestoras del cuidado y la vida**

*“Soy mujer de despertar, soy mujer dulce, mujer de yuca dulce, mi corazón es como el zumo de la yuca dulce”* (Anastasia Candre, 2014)

En estos actos entre el diseño y el alimento, resalta la función social que cumple la mujer indígena como gestora del cuidado y de la vida a través del alimento. En el transcurso de la investigación colaborativa que hicimos con Genoveva entre 2019 y 2020, concluimos que el alimento, en el caso

de los pueblos indígenas de la Amazonía, es alimento de vida para la mente y el cuerpo, para el pensamiento y la palabra. El alimento bien preparado, y, a veces rezado, puede ser medicina también; también es una forma de pago cuando se entrega en un baile. El alimento está cargado de intencionalidad, por lo que lo hace recíproco también. Siempre que entras a una casa, a una maloca, te ofrecen alimento. Al cabo, el alimento y el mundo de la yuca dentro y fuera de la Amazonía es sustento de vida.

De esta forma, las mujeres indígenas en la ciudad desempeñan una labor de gestoras de cuidado y la vida para conservar la cultura indígena y los rituales que están ligados con la preparación de alimentos, diseñando nuevas formas de transformación, preparación y consumo dado el contexto. Nuevos territorios alimentarios que conservan las relaciones entre la cultura y el alimento. Para las mujeres del Cabildo esto se traduce en la abundancia, por eso se diseña también desde y con el relato de origen del *Moniya Amena*, el árbol de la abundancia, de donde nace todo el alimento y la humanidad. El alimento es abundancia, es la palabra y el corazón dulce materializado en abundancia (Candre, 2011).

Este proceso de lucha se trata también de satisfacer una dimensión social y de pertenencia étnica en otro lugar, de diseñar otros mundos plurales donde el

alimento sea transmisor y sustento de una cultura, creador de territorios alimentarios. Yagüe se refiere a un caso similar de una mujer indígena en la ciudad de Leticia, que mantiene su cultura alimentaria y (re)construye su identidad indígena en la ciudad, para contribuir a la soberanía alimentaria y suponer una resistencia colectiva frente a la homogeneización alimentaria (Micarelli y Buainain Jacob, 2020).

En el caso de las mujeres indígenas en Bogotá, sucede algo similar, Genoveva cuenta que “Nosotros que estamos en el contexto de la ciudad, siempre seguimos practicando nuestra cultura, hemos mantenido la cultura. La yuca es muy importante para nosotros, tanto para los blancos y para el indígena, porque sin la yuca no hay vida, no hay infancia, de eso es que enseñamos a la juventud y abuelos. Nosotros casi no comemos el arroz, aquí nos hace falta la yuca, sin embargo voy a abastos y consigo la yuca, preparo mi casabe, el tamal, el casarama, de eso es que comemos con mis nietos y eso es lo que llevó a la maloca para que los miembros de mi comunidad coman de eso que preparamos en Bogotá” (2020), de esta forma es que las mujeres indígenas en Bogotá cuidan y sostienen la cultura, y a sus hijas(os) y nietas(os) que crecieron y se criaron en la ciudad.



Imagen 6. Genoveva y su nieta en un evento de cocina en Tuluá, Colombia.

Así conocí a la nieta de Genoveva que ahora es mi ahijada, una niña que creció en la ciudad y hasta hace un par de años conoció la selva en un viaje donde acompañó a Genoveva. Una niña que conoce ya algo de la lengua de su pueblo, de cómo se prepara la yuca para hacer casabe, que come casabe en la ciudad. Siempre acompaña a Genoveva, y siempre nos acompaña a ambas a todos los eventos de cocina, diseño y charlas que hacemos. Desde la primera vez que fui a la maloca en el asentamiento en Bogotá, me sigue impresionando hasta ahora, la increíble capacidad de reinventarse y diseñarse de los pueblos indígenas, de los humanos y no humanos. De diseñar nuevos territorios alimentarios, de sostener la vida a través del alimento, de los bailes, de los cantos, de los

rezos, de los saberes y prácticas que se cargan consigo, como en un canasto. Así se siente en el vientre de esa maloca, de ese gran canasto que teje la comunidad del Cabildo y las mujeres, en cada bocado de casabe y tamal que te dan con tucupí, en cada caldo de pescado con fariña. Se siente el cuidado por la vida.

## Referencias

Candre Yamakuri, A. (2011). Mooma Mogorotoi yoga rafue: yuai buinama uai ikaki monifuena ari kaimo monaiya, oka na imaki dibenedo. Historia de mi padre Mogorotoi “Guacamayo azul”: palabras del ritual de las frutas que llega a nosotros como comida de abundancia, de parte de la etnia ocaina. Lengua: uitoto, dialecto buque )ISO 693-3 huu). Mundo Amazónico, 2, 307-327

Escobar, A. (2014). Sentipensar con la tierra. Medellín: Ediciones unaula.

Escobar, A. (2018). Designs for the pluriverse: Radical interdependence, autonomy, and the making of worlds. Duke University Press.

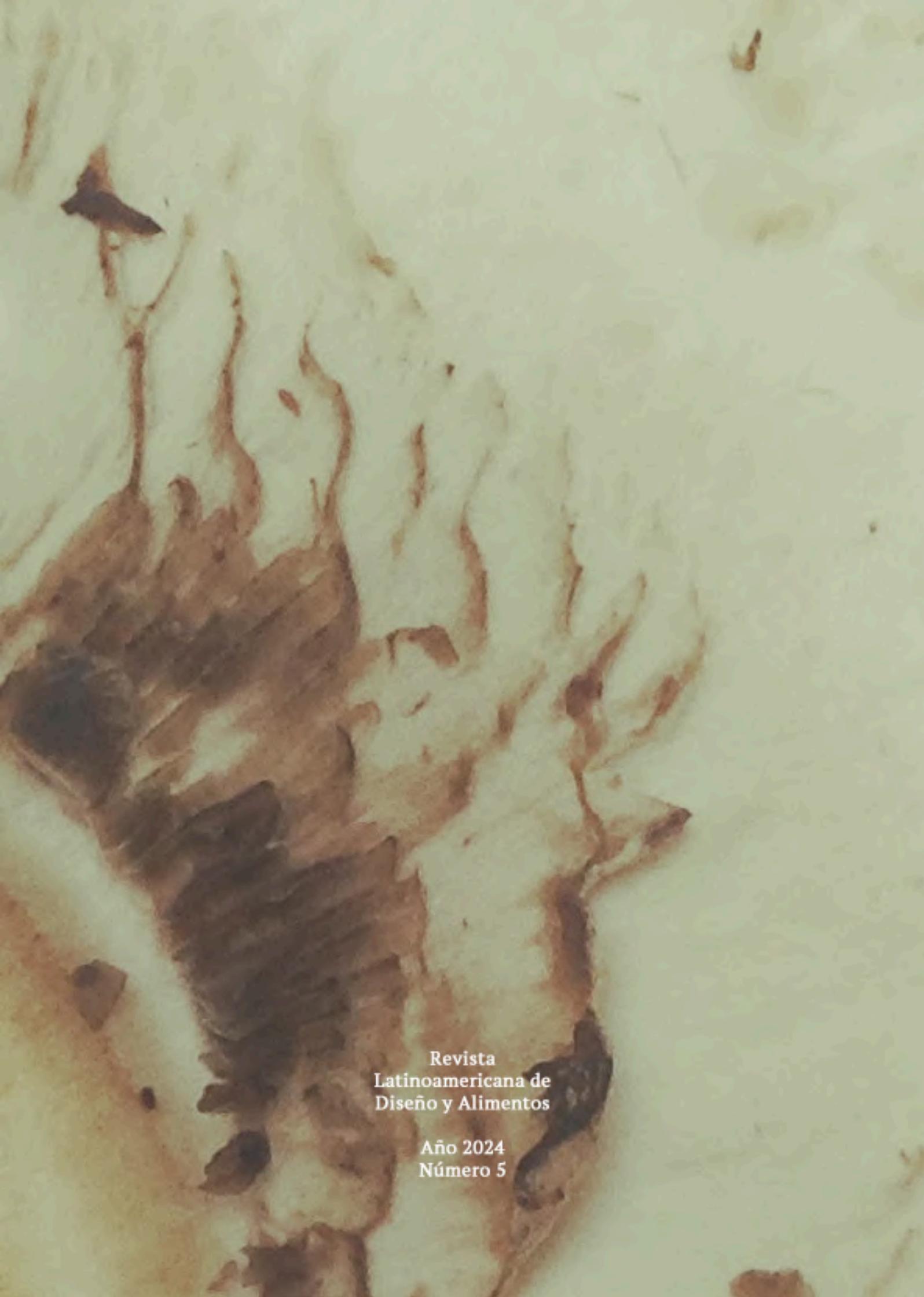
Escobar, A. (2019). Autonomía y diseño: la realización de lo comunal. Editorial Universidad del Cauca.

Micarelli, G., & Buainain Jacob, L. (2020). Soberanía alimentaria: prácticas y saberes locales para un movimiento global contrahegemónico. Editorial Pontificia Universidad Javeriana.

Pacheco, C. (2020). Los relatos de la Yuca: diseño de una experiencia para relacionarnos con la yuca y el pueblo muina murui de la amazonía colombiana.

Sánchez Silva, L. F. (2004). La ciudad de paisanos: la construcción de la identidad étnica indígena en Bogotá a partir de un caso de migración.

COMES LO QUE ERES



Revista  
Latinoamericana de  
Diseño y Alimentos

Año 2024  
Número 5