

Etapa 3 / Año 2 / Número 6 / ISSN 3028-306X

ALIMENTO

Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, Colombia

ARTÍCULO

GACETA

ALIMENTO

Etapas 3 / Año 2 / Número 6





Culturas

**Ministra de las Culturas,
las Artes y los Saberes**
Yannai Kadamani Fonrodona

**Viceministra de los Patrimonios,
las Memorias y Gobernanza Cultural**
Saia Vergara Jaime

**Viceministro de las Artes
y la Economía Cultural y Creativa (e)**
Fabián Sánchez Molina

Secretaria general
Luisa Fernanda Trujillo Bernal

**Jefe de la Oficina asesora
de comunicaciones**
Mauricio Builes

Coordinador del grupo GACETA
Daniel Montoya Aguillón

CO-CREA
Directora general
María del Pilar Ordóñez

Subdirector corporativo
Óscar Medina Sánchez

Subdirector misional
Luis Armando Soto Boutin

GACETA
Etapa 3 / Año 2 / Número 6 / **ALIMENTO**
Edición: abril de 2025

Director
Daniel Montoya Aguillón

Editor general
Sergio Zapata León

Editor web
Santiago Cembrano

Estrategia y comunicaciones
Melissa Gutiérrez

Coordinadora administrativa
Vannessa Holguín M.

Corrección de estilo
Catalina Trujillo-Urrego

**Dirección de arte, montaje
y preparación digital**
Tangrama ✓

Comité editorial
Isabel Botero, Mauricio Builes, Santiago
Cembrano, Hugo Chaparro Valderrama,
Daniel Montoya Aguillón, Tania Tapia
Jáuregui, Marta Ruiz, Andrea Velásquez
Mesa, Sergio Zapata León

Asesor editorial
Hernando Salcedo Fidalgo

Textos
© de todos los autores
Laila Abu Shihab Vergara, Alfonso Buitrago
Londoño, Hernán Darío Correa, Juan
Cárdenas, Jenny M. Díaz Muñoz, Alma
Guillermoprieto, Carlos Hernández Osorio,
Catalina Navas, Lucas Ospina, Margarita
Posada, Martha Rentería, Gabriel Santiago
Rojas Bohórquez: «El Kalvo», María Paula
Rubiano A., Hernando Salcedo Fidalgo,
Angie Santamaría, Vicenta María Siosi Pino y
Andrea Yepes Cuartas.

**Documentos fotográficos,
ilustraciones y obras de arte**
© de todos los autores
Pablo Adarme, Santiago Alzate, Carlos
Castro, María-Fernanda Cardoso, Juan Pablo
Echeverri, Jairo Escobar, Álvaro Herazo,
Maite Ibarreche F., Mario Opazo, Natalia
Ortiz Mantilla, Alejandro Osses, César
Romero, José Ruiz, Francisco Toquica.

ISSN 3028-306X

Derechos reservados para los autores.
Prohibida su venta.



Atribución - No comercial - Sin derivar

Este número de **GACETA** se terminó de
imprimir en Bogotá en Panamericana
Formas e Impresos S. A. en abril de 2025.
Se utilizaron tipografías Maax Micro y
Romain BP Headline.

**Ministerio de las Culturas,
las Artes y los Saberes**
Calle 8 n.º 8-55, Bogotá
Teléfono: 601 342 4100
gaceta@mincultura.gov.co

portada *Bandera* [reproducción], 1992, de
María-Fernanda Cardoso [detalle]. El bocadillo,
uno de los dulces más tradicionales de
Colombia, se disponen en el suelo con las
dimensiones de una bandera estándar,
convirtiéndose en un símbolo nacionalista de la
cultura pop colombiana. Presentada inicial-
mente ante una audiencia ajena a las tradi-
ciones y cultura del país, la obra parece una
disposición minimalista de productos indus-
triales algo imperfectos, salvo por un detalle:
esta disposición limpia y estéril desprende un
intenso olor a guayaba. Foto de **Tangrama**.

p. 1. Los anolaimunos celebran cada año
la fiesta del **Corpus Christi** con arzones de
guadua tupidos de frutas en el mes de junio.
El origen de esta celebración se remonta al
periodo colonial, cuando los españoles intro-
dujeron la devoción por la custodia, objeto
donde se guarda la hostia. Los nativos ame-
ricanos resignificaron el festejo al asociarlo
con su homenaje al solsticio de verano. La
fiesta del **Corpus Christi** llegó a Anolaima,
Cundinamarca, pueblo frutero, uniendo dos
tradiciones: la católica y la indígena. Hoy
los campesinos aprovechan el buen clima de
junio para agradecer por las cosechas. Foto
de **Jairo Escobar**.

→ Casabe. Desde 2012 Colombia cuenta con
una Política para el conocimiento, la salva-
guardia y el fomento de la alimentación y las
cocinas tradicionales que concibe la cultura
culinaria como el sistema de conocimientos,
prácticas y procesos sociales relacionados
con la producción, la consecución, la trans-
formación, la preparación, la conservación,
el manejo y el consumo tradicional de ali-
mentos. Foto de **Laura Juliana González**.
Cortesía del programa Cocinas para la Paz
del Ministerio de las Culturas, las Artes y los
Saberes.

p. 112 Bulto de zanahorias en el mercado
de Corabastos. Foto de **Alejandro Osses**.







Polvo eres	Carlos Hernández Osorio	11
Hambrunas guajiras	Vicenta Siosi Pino	17
Trenzar semillas con las manos	María Paula Rubiano A.	23
Busca por dentro	Juan Cárdenas	31
Lo divino	Alma Guillermprieto	36
Orofagia y chatarra	Alfonso Buitrago Londoño	39
Ser y estar como sabemos	Hernán Darío Correa	45
Estado y azúcar: «capitalismo compincho»	Laila Abu Shihab Vergara	48
«¿Y por qué no le preguntamos si ya desayunó?»	Hernando Salcedo Fidalgo - Angie Sarmiento - Martha Rentería	58
El eterno dilema del vacío	Margarita Posada	69
En el centro de la cocina: el fuego, la tierra y el maíz	Jenny M. Díaz Muñoz	74
Miran, cocinan, esculpen, comen	Andrea Yepes Cuartas	80
Artistas del hambre: una antología	Lucas Ospina	86
Los tres golpes	Gabriel Santiago Rojas Bohórquez: «El Kalvo»	93
El hueso hueco de la carne	Catalina Navas	98

← *Labores de amor*, 2002, de **Pablo Adarme** es una obra centrada en las relaciones humanas y las tareas asociadas al cuidado. Adarme pone especial atención en actividades cotidianas como cocinar, en particular la preparación de tortas, que funcionan como una forma concreta de expresar afecto y dedicación. Sus tortas no son inventadas: parten de registros fotográficos de viviendas que hace en Bogotá. Algunas de estas piezas son comestibles y otras, como esta, son hechas aplicando pintura acrílica sobre una caja de madera con una manga de repostería.

Editorial	7
Alimento	102
Colaboradores	104



Danos hoy nuestro pan de cada día

Muchas veces lo olvidamos, pero son los alimentos el resumen de una historia. Es más, parecieran estos ser el tránsito de una historia. Resumen en la diversidad de sus texturas la noble historia de la brisa y del rocío, la suma elemental del sol y de la tierra. Somos nosotros quienes, con las manos y una férrea voluntad, armonizamos dichas fuerzas. Quienes, con cuidado, tejemos capa a capa la simiente que en el lecho oscuro de las bases dará a luz el sustento de los días. El fruto de ese trabajo común se convertirá en savia viva que nos asegurará un día más sobre esa misma tierra. Acaso se cultiva la tierra tal como se va cultivando la vida.

Hace pocos cientos de miles de años domesticamos el indomable fuego; cocer las plantas y el fruto del rechecho amplió las posibilidades de la vida, aun cuando, como advertía Calasso, «el mayor peligro de la vida reside en que el alimento de los hombres está hecho enteramente de almas». Cazar y recolectar fueron estos modos de avanzar en medio de valles, ríos y montañas. Tomar un poco del alma salvaje del mundo revestía de peligro cada uno de los días. Cada uno. El azar se fue haciendo cada vez más metódico y se tornó, para el caso, agricultura y pastoreo. Intentamos y logramos domesticar el azar y encontramos el ánimo propia de este movimiento. El sacrificio se ritualizó y, además de calmar a los sedientos dioses, aseguraba la fertilidad de la tierra, reforzando la cohesión de los viandantes. Nos alimentamos del alma animal y vegetal, sí, y en este ejercicio recreábamos simbólicamente el equilibrio cósmico, purificando y restaurando el orden natural. Domesticamos, también así, las formas de la violencia. Esta violencia ritualizada extendía nuestro tiempo de vida y vehiculaba, a su vez, tensiones que se gestaban en el seno de la vida social. Pero las almas de las plantas también nos alimentan, quien las consume se refuerza como *cazador de almas*. Para algunos pueblos fuimos hechas de maíz, otros encontraban en un grano de arroz el hogar de siete

dioses, el trigo fue para otros tantos un camino de iniciación. El alma de los días habitaba en cada grano, en cada hoja, y el conocimiento de esa galaxia de formas vegetales y fúngicas, de sus usos, de sus poderes ocultos hacía de aquel que lo poseía una suerte de hombre tutelar que recibía de la divinidad misma la luz que iluminaba los oscuros tiempos del hambre y de la enfermedad. Grano a grano, gota a gota, el espectro de nuestra dieta se fue ampliando y con ello el perímetro de sus posibilidades.

Más alimentos se integraron a la mesa y más conversaciones y gestos se sumaron a nuestra vida. Pensar la tierra y la prosecución de sus frutos exigía asimismo entender las señales venidas del cielo. Leer el cielo para escribir con ello sobre las negras páginas de la tierra nos permitió determinar paso a paso las variables de esa divina ecuación estacional. Conocer los misterios de la vida no solo nos dio sustento, vestido y resguardo, sino que, paralelamente, también nos trajo el mito, el arte, la cultura. Todos estos como égidas que nos alejan día a día de la muerte. Juntos todos en un mismo saco viajaron para entremezclarse, tal vez sin calcularlo, con aquello que otros pueblos llevaban en los suyos. Viajaron a través de los ríos, fatigaron presurosos los mares, las culturas llevaron consigo el fardo de sus saberes, sus modos de interpretar las noches, la prolija receta de cosechar sus días. Con feliz y arbitraria etimología propondremos que en la luna y el sol se ven las ruedas que conducen la carreta que lleva a los pueblos con celeridad en búsqueda de otros campos más fértiles y en tales discos veremos la solera y la volandera de aquel primitivo molino que molía y muele el nutricio grano. A través de signos intenta la humanidad asir los hilos que darán la forma al tapiz de sus culturas.

Pero así como cada cielo tiene su sol, cada nube aloja su rayo. La mejora de las condiciones de vida y sustento trajo consigo sus propias necesidades.

Asegurar los medios de pervivencia de numerosos pueblos, aglutinados en estrechos límites y cada vez más lejos sus habitantes de las parcelas, hizo que los destinos de la tierra cultivada para propósitos de la urbe se tornaran igualmente estrechos. Si bien algunas revoluciones generaron un denotado aumento de la oferta alimentaria, esto mismo derivó en un desgaste de los suelos a causa de monocultivos que obedecían a concretos monoconsumos. De la miríada de opciones que podrían configurar la dieta humana, solo apenas un puñado de plantas y animales configuran el menú de buena parte de los habitantes de este globo. Culturas y alimentos tejen conjuntamente el paisaje amplio de la historia. Economía, creencias y política obedecen a la relación que una sociedad tiene con sus prácticas alimentarias e, igualmente, dan cuenta de las prácticas de su planificación y consumo.

Los efectos de esa larga historia los vemos hoy reflejados en la colorida esquina de un pequeño pueblo, en la terraza de una sofisticada ciudad o en una modesta habitación donde una familia humedece un también modesto mendrugo junto al fuego. Comer sea acaso la más primaria de nuestras acciones, el más dulce de nuestros placeres, la más amarga de nuestras condenas. La agricultura fue un regalo divino para todas las civilizaciones, pero tal vez un «regalo griego», tuvimos que *ganar el pan con el sudor de la frente* alejándonos de la edad dorada, de la edad de la cosecha de la labor divina; pero este alejamiento, a su vez, nos permitió conocer el brillo de los otros metales. Pudimos conocer también el hierro del azadón y de la espada. Trabajar la tierra. La vida de los alimentos es inseparable de la nuestra y han sido los pueblos los que sabiamente —o acaso solo por instinto— han logrado conjugar la persistencia, los aprendizajes y los hallazgos comunes; son estos pueblos los que con Machado han entendido que «en cuestiones de cultura y de saber, solo se pierde lo que se guarda; solo se gana lo que se da». Participemos todos de este banquete común.

p. 6 Molino de trigo hidráulico de Milciades Niño. En 2019 solo quedaban tres de estos molinos en el país. Socotá, Boyacá. Foto de Alejandro Osses.

→ Todos los utensilios de Milciades Niño son creados por el carpintero de la zona, el único carpintero que sabe arreglar y hacer molinos de agua. Foto de Alejandro Osses.







Polvo eres

Arepas, coladas, potecas: todo un recetario alrededor de la bienestarina muestra que esa mezcla blanquecina, que se insertó en la dieta de tres generaciones de colombianos, promueve una idea de los alimentos carente de significados culturales. Un entramado de intereses geopolíticos y corporativos, creados a partir de la desnutrición en África y Centroamérica, nos ha hecho creer que una naranja no es simplemente una fruta.

Una veinteañera de pelo naranja llamada Leeloo se levanta de la mesa del computador, va a la cocina y, en un aparato similar a un microondas, mete un plato hondo en el que ha tirado una especie de pastilla. Pulsa un botón, el aparato se enciende y, al instante, Leeloo saca el plato con la pastilla convertida en un pollo asado entero acompañado de vegetales, tan grande que a duras penas puede cargarlo. Es el año 2263.

Pienso en esta escena de *El quinto elemento*, película de ciencia ficción del director francés Luc Besson, al leer lo que dijo hace algunos años el profesor de Oxford Tom Scott-Smith, autor del libro *On an Empty Stomach*, aún no traducido al español y que aborda el papel de los trabajadores y de las agencias humanitarias en el manejo de las hambrunas: «Algunas ideas nunca desaparecen. En particular, sigue reapareciendo la idea de un alimento en polvo o en pastilla perfectamente balanceado».

Lo que la pastilla convertida en pollo muestra como fantasía futurista es en realidad una obsesión ya un poco vieja de científicos y políticos que en Colombia tomó forma de polvo blanco y el nombre de «Bienestarina».

En 2026 se cumplirá medio siglo desde que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) comenzó a producir y suministrar gratuitamente ese producto entre familias pobres como forma de luchar contra la desnutrición. Hoy lo llaman oficialmente «alimento de alto valor nutricional» y, según el ICBF, hace parte de la dieta de 2,2 millones de personas —la mayoría niños entre seis meses y cinco años— a quienes se los da para que lo consuman como complemento nutricional en preparaciones con otros alimentos. Aunque eso no es cierto para todos: una evaluación de 2012, contratada por el mismo Gobierno, concluyó: «La Bienestarina, más que complementar la alimentación del hogar, sustituye alimentos básicos en los hogares con mayor pobreza».

Al estar directamente vinculada a la discusión sobre el hambre en Colombia, la Bienestarina ha caído en medio de distintos debates en estos casi cincuenta años en los que se ha metido en la mesa de tres generaciones: que si realmente se necesita en un país con alta capacidad de producción de alimentos; que encarna el marchitamiento del agro colombiano al ser fabricada en buena medida con insumos extranjeros (recientemente el ICBF comenzó a usar chontaduro y sachá inchi colombianos); que usa soya estadounidense genéticamente modificada; o que, a la luz de nuevas formas de clasificar los alimentos, hay sectores académicos, científicos y de la sociedad civil que la incluyen dentro de los nocivos ultraprocesados. A lo que se suman escándalos, como cuando los medios denunciaron que la estaban usando como comida para cerdos.

Pero nada de eso la ha tumbado, y está tan incorporada en la mesa de la gente pobre, que la cultura popular la ha metido en el costal de alimentos a los que les achaca propiedades mágicas como curar el cáncer, ser afrodisiaco, provocar partos de gemelos y maldiciones como impotencia sexual y esterilidad. Mitos que han crecido y han obligado al ICBF a negarlos en sus propias cartillas.

—¿Cuál de todos te creíste tú, Mayla?

—Yo, ninguno. Pero había gente que me decía que por la Bienestarina había mucha impotencia. Gente que no la probaba.

Mayla Meneses ríe mientras responde la pregunta por teléfono desde el barrio Potosí, de Ciudad Bolívar, localidad del sur de Bogotá. No hubo un día en sus veintinueve años como madre comunitaria del ICBF en que no cocinara con Bienestarina para los niños que cuidaba: «Nos regíamos por una minuta del Instituto. En la mañana era colada de Bienestarina; al otro día podía ser arepa de Bienestarina; al otro día, en el almuerzo, debíamos aplicarle Bienestarina a una poteca de auyama».

Su inclusión en la mesa ha sido adobada, además, por una historia de tintes patrióticos que le da un halo mucho más romántico: cuenta que la Bienestarina es una gesta colombiana. Pero es más bien una herencia. Su origen está ligado al entramado de los intereses geopolíticos y corporativos de una época en la que se moldeó la forma como entendemos hoy qué es un alimento. En la que, como dice el profesor Scott-Smith, hizo carrera esa idea rara de fabricar el alimento perfecto.

«Más proteína, no solo más comida»

Médicos e investigadores que trabajaban para la Corona británica detectaron en la década de 1930 que niños africanos menores de cuatro años sufrían una enfermedad con síntomas que variaban entre edema, manchas en la piel y diarrea constante. La conclusión

fue que se debía a déficit de alimentación y, en particular, a falta de proteínas: moléculas encontradas sobre todo en alimentos de origen animal, como las carnes y la leche, que cumplen funciones que van desde la formación de músculos hasta la defensa de infecciones. Así comenzó a tomar forma el concepto de desnutrición, que solo a mediados del siglo xx se volvió un problema de preocupación mundial.

Esa historia la retoma la nutricionista e investigadora colombiana Luisa Fernanda Rojas como un antecedente necesario para explicar, como lo hizo en su tesis de maestría en salud pública, el origen histórico de la Bienestarina.

Puesto el ojo en las proteínas, se desencadenó una cruzada que hoy sigue teniendo efectos. Primero, y tras la Segunda Guerra Mundial que terminó en 1945, instituciones nacientes del sistema de Naciones Unidas como la OMS, Unicef y la FAO lideraron intervenciones en las que les brindaban a las poblaciones desnutridas leche en distintas presentaciones —por ejemplo, en polvo o desnatada— y otros alimentos llevados desde Estados Unidos. Las enormes beneficiadas fueron oenegés de ayuda humanitaria como Caritas y Care, encargadas de la distribución de los alimentos en muchos países.

Luego, la apuesta fue poner la ciencia a desarrollar productos ricos en proteínas que pudieran reemplazar la leche, ante la imposibilidad de suministrarla permanentemente como ayuda humanitaria. La OMS creó en 1955 un Grupo Asesor de Proteínas con aportes de la Fundación Rockefeller que, bajo la batuta de investigadores gringos, comenzó a hacer experimentos para producir, entre otros, mezclas de vegetales ricos en proteínas como la soya y la semilla de algodón.

Sobre la mesa también estaba como opción impulsar el desarrollo agropecuario y las reformas agrarias en los países más afectados para que fueran más eficientes en la producción y el suministro de alimentos a sus ciudadanos. Pero las organizaciones internacionales priorizaron, explica Rojas, respuestas rápidas, aunque parciales, como las intervenciones nutricionales con comida extranjera y el estudio científico de la proteína.

Esa confianza inquebrantable en la ciencia era un signo de la época. Un reportaje de *The New York Times* describía en 1970, por ejemplo, cómo científicos estadounidenses trabajaban en el desarrollo de las llamadas proteínas unicelulares, productos alimenticios hechos a partir de «organismos unicelulares [que] pueden convertir una libra de material “desecho” (como petróleo crudo, gas metano, bagazo, periódicos viejos, etc.) en [...] aproximadamente media libra de proteína pura. Además, pueden cultivarse en fábricas, en un tipo de granja que no depende del clima ni de pesticidas». El objetivo de los experimentos, decía el periodista, era «más proteína, no solo más comida».

La dieta impuesta

Robert S. Harris era uno de esos científicos comprometidos con la búsqueda de soluciones a la desnutrición desde un laboratorio del Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT, por sus siglas en inglés). A sus cuarenta años, este hombre rubio, de cabello ordenado y siempre de corbata o corbatín, ya había servido como asesor nutricional del Gobierno gringo en la Segunda Guerra Mundial y contaba entre sus logros con la creación de una sopa en polvo distribuida entre civiles agobiados por la falta de alimentos en medio de los enfrentamientos. También había participado en la formulación de raciones más nutritivas para las tropas de su país y de mezclas vegetales industriales para niños que iban a la escuela.

El MIT, las fundaciones Rockefeller, Kellogg y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) habían impulsado la creación y operación de institutos de nutrición en México y Colombia a comienzos de los años cuarenta. En 1945, el Gobierno del recién elegido presidente de Guatemala, Juan José Arévalo, buscó a esas instituciones para desarrollar un proyecto de investigación en nutrición en medio de su política de lucha contra el hambre. Rápidamente se les unió la FAO. Harris fue el primer invitado a ese país centroamericano para tantear el tema y cuatro años después nació, producto de esos contactos, el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), un esfuerzo pionero en el sur global que involucraba a Costa Rica, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Guatemala y Panamá.

El INCAP nació cuando en el mundo se daban movidas geopolíticas trascendentales alrededor de la comida. Estados Unidos tenía sobreproducción de alimentos y, como flamante ganador de la guerra, comenzaba a establecer una política de donaciones y venta a bajo costo de alimentos entre sus aliados. Era, claramente, una forma de hacer amigos en medio de la Guerra Fría con la Unión Soviética. No fue una coincidencia que la mayor parte de la leche en polvo que les llegaba a poblaciones desnutridas del sur global a mediados del siglo xx proviniera de fábricas gringas. La dieta norteamericana se implantaba como modelo de alimentación para los desnutridos de otros países. Sin embargo, dice la historiadora Corinne Pernet, la premisa fundacional del INCAP fue: «Cada país posee los componentes para una buena nutrición dentro de sus propias fronteras geográficas y será capaz de enfrentar sus problemas nutricionales».

Era un espíritu explicado por el furor nacionalista que se había infundido en el Gobierno de Arévalo; pero también influenciado por Harris, un científico que, habiendo ayudado a forjar intervenciones alimenticias en población desnutrida a punta de comida extranjera, ahora rescataba el poder de las dietas locales. Tras su paso por México, antes de llegar por primera vez a Guatemala en 1945, escribió un artículo en *Science* en el que, resume Pernet, «argumentó que se

debía examinar cuidadosamente la calidad nutritiva de los alimentos en el contexto de los hábitos alimentarios locales, citando su propia sorpresa al descubrir que la dieta a base de maíz de las poblaciones indígenas en México era más nutritiva que las dietas de la clase media en Boston». Los estadounidenses, dijo años después, eran el pueblo «más alimentado, no el mejor alimentado».

Pero la posibilidad de que el INCAP mantuviera esa filosofía se desvaneció rápidamente en medio de un enorme juego de intereses políticos y comerciales, tal y como lo cuenta Pernet.

El presupuesto del INCAP debía provenir principalmente de los seis países que lo integraban, pero muy pronto comenzaron a retrasarse o a no pagar su contribución. Eso llevó a que dos terceras partes de la plata las aportaran externos, entre los que estaban la FAO y Unicef, e industrias gringas poderosas como la United Fruit Company (hoy Chiquita Brands), gran poseedora de tierras en Guatemala; Quaker Oats Company, conocida por la producción de avenas y cereales, y la Miller's National Federation, asociación comercial que representaba a los molineros de harina de trigo de Estados Unidos. La dependencia de financiación extranjera incidió en las investigaciones que emprendía el INCAP.

Cuando en Guatemala detonó a comienzos de los cincuenta la preocupación por el alto número de muertes por desnutrición de niños entre uno y cinco años, en el Instituto propusieron desarrollar un alimento de proteína vegetal para suplementar la dieta; que fuera —cumpliendo con sus principios— hecho a partir de plantas locales y adaptable a los hábitos de la población. Pero la FAO se opuso. «Aunque los nutricionistas de la FAO aceptaban que “muchas plantas de alto valor nutricional [...] ya están disponibles dentro de la región”, eran mucho menos optimistas sobre la idea de que “producir más de los alimentos de origen vegetal que actualmente se consumen” sería suficiente para garantizar una buena nutrición», escribe Pernet citando archivos de esa organización. «A pesar de admitir que había solo “escasa evidencia clínica” para sustentar su afirmación, los nutricionistas insistieron

En 1971 el ICBF imprimió cartillas y documentos educativos para padres de familia y docentes en los que hablaba tanto de alimentos comunes y corrientes como de las mezclas vegetales. A todos les puso ahí etiquetas con su aporte de nutrientes. Eso hacía ver, dice, que una naranja no era simplemente una fruta, sino un conjunto de nutrientes que había que conocer antes de decidir si comerla o no.

en que “podría ser necesario un cambio considerable [de los hábitos alimentarios]; [...] podrían requerirse más alimentos de origen animal –leche, carne y pescado– para proporcionar una dieta bien equilibrada”.

El «cambio considerable» al que se refería la FAO, secundada por Unicef, consistió en llevar leche en polvo estadounidense a niños y demás población desnutrida en Guatemala y Centroamérica, así la leche no fuera un alimento propio de la dieta de esas poblaciones.

El INCAP hizo una advertencia lógica: llegado el día en que las agencias internacionales no pudieran garantizar más donaciones o venta de leche a bajo precio, ¿qué pasaría con la gente que ya se había acostumbrado a ella porque había cambiado su dieta? La nueva realidad llevó al Instituto a montarse en la ola de los estudios mundiales de las proteínas y propuso un proyecto de procesamiento de alimentos autóctonos que permitieran desarrollar productos que sustituyeran la leche en países afectados por la desnutrición y donde no era viable producirla. Eso sí les interesó a Estados Unidos, a Europa, al naciente Grupo Asesor de Proteínas de la OMS y a las compañías de procesamiento de alimentos.

De ahí salió la Incaparina, una mezcla vegetal lanzada en 1959 que juntó alimentos cultivados en Guatemala como el maíz y las semillas de algodón, y fortificada con nutrientes como vitamina A, calcio y riboflavina. La ciencia lo había logrado.

El INCAP la presentó como un sustituto de la leche que era económico, de origen local y podía insertarse fácilmente en la dieta regional al prepararse en colada como el atole, una bebida ancestral centroamericana. El Instituto logró así darle forma a su principio de trabajar con alimentos locales, pero circunscribiéndose a las lógicas de las agencias internacionales, medidas de lleno en aquella visión nutricional del hambre que había puesto el foco en las proteínas para crear fórmulas mágicas que permitieran afrontar el problema.

Lo que vino a continuación fue una enorme campaña para legitimar el producto entre la población y así poderlo vender. El INCAP les dio licencias de producción y comercialización de la Incaparina a las empresas de procesamiento de alimentos, y la gran ganadora fue la estadounidense Quaker (sí, financiadora del INCAP), que según reportes del Instituto

se quedó con los permisos para Brasil, Costa Rica, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Perú, Venezuela y Colombia.

Para 1966, escribió Richard Shaw, asesor económico del INCAP, en un boletín de la FAO, Unicef y el Grupo Asesor de Proteínas de la OMS (documento rescatado para este artículo), proyectaban vender 30.000 toneladas por año en América Latina, con un potencial retorno a los productores de 10 millones de dólares anuales (unos 94 millones de dólares de hoy).

Una naranja no es una naranja

En 1960, funcionarios de los Gobiernos de Estados Unidos y Colombia hicieron una encuesta (que rescataremos para este artículo) sobre la situación nutricional de las Fuerzas Armadas y de la población civil. La conclusión fue que la gente consumía menos alimentos de los indicados y, por lo tanto, encontraron un déficit de proteínas. Los investigadores plantearon soluciones en dos vías, las mismas desde que la desnutrición comenzó a ser un problema de interés mundial: desarrollar la producción alimentaria «mediante la expansión de las industrias ganadera, avícola y pesquera». Y, para emergencias y el corto plazo, el «desarrollo inmediato de alimentos económicos y ricos en proteínas, como la Incaparina».

Por eso no sorprende que cuando Quaker trajo la Incaparina a Colombia en 1963, el Gobierno le ayudara a impulsar su consumo. De acuerdo con la investigadora Rojas, en 1964 el Instituto Nacional de Nutrición «se vinculó en un proyecto de asesoría dirigido al Ministerio de Salud Pública para introducir la incaparina en la alimentación preescolar, el cual contó con el apoyo técnico y económico de la OMS, la FAO y Unicef».

Y el mercado hizo lo suyo: para 1970 ya había en Colombia otras tres empresas metidas en el negocio de los «polvos nutritivos»: Bavaria creó el Pochito (mezcla de harina de arroz y harina de frijol de soya sin grasa); Molinos Santa Rita, empresa del Valle, desarrolló la Colombiharina (harina de arroz y harina de soya sin grasa), que aún hoy se vende; y la gringa Corn Products Corporation, conocida por fabricar la Maizena, desarrolló Duryea (maíz y harina de soya sin grasa).

En la competencia por vender «el más nutritivo» instalaron, con la ayuda del Gobierno, un discurso que trastocaba la forma tradicional de relacionarse con los alimentos. Rojas pone un ejemplo iluminador: en 1971 el ICBF imprimió cartillas y documentos educativos para padres de familia y docentes en los que hablaba tanto de alimentos comunes y corrientes como de las mezclas vegetales. A todos les puso ahí etiquetas con su aporte de nutrientes. Eso hacía ver, dice, que una naranja no era simplemente una fruta, sino un conjunto de nutrientes que había que conocer antes de decidir si comerla o no. Es una mirada, dice

El «cambio considerable» al que se refería la FAO, secundada por Unicef, consistió en llevar leche en polvo estadounidense a niños y demás población desnutrida en Guatemala y Centroamérica, así la leche no fuera un alimento propio de la dieta de esas poblaciones.

la historiadora Pernet, que promueve una concepción de los alimentos carente de significados culturales.

Sin embargo, eso fue útil para «posicionar las mezclas vegetales disponibles en el país como alimentos de necesario consumo», concluye Rojas.

El ICBF comenzó en 1976 la producción y el suministro de Bienestarina, una mezcla de harina de soya sin grasa, harina de maíz opaco-2, harina de arroz, leche en polvo, vitaminas y minerales. Lo justificó como una respuesta a la crisis mundial de producción de alimentos que había comenzado en 1972, que acabó con las donaciones gringas y, por lo tanto, obligaba al país a encontrar sus propias soluciones para enfrentar la desnutrición.

Pero que una de esas soluciones haya sido precisamente la Bienestarina no puede desligarse del contexto previo: la cooperación con Estados Unidos, los lineamientos de agencias internacionales como la FAO y Unicef, la publicidad de la industria de alimentos y la estrategia educativa nutricional que venía implementando el Gobierno.

Ese contexto sirvió como base política –si se quiere ideológica– para que Colombia desarrollara su propio «polvo nutritivo». Y sirve como base, a su vez, para abordar los debates que aún hoy detona este producto.



pp. 10, 15 *Caritas de Bienestarina 1 y 2*. La serie «Caritas de Bienestarina» de Mario Opazo, 1997, es un conjunto de tres fotografías de gran formato que muestran a niños vestidos de negro y con su rostro cubierto de Bienestarina. La obra se complementa con nueve fotos de tamaño postal (tituladas *Bienestarina*) que presentan, en secuencia, un mapa de Colombia hecho con un material pulverizado que se desintegra hasta quedar convertido en escombros, generando un doble sentido entre la coca y la Bienestarina. Cortesía de la galería Espacio Continuo.

p. 16 Patio de la casa de Zaida Cotes, palabrera, cocinera tradicional, guardiana de semillas, profesora, pueblo Wayuu. «Sacrificio del chivo para entender la importancia del aprovechamiento del animal: comimos caldo de cabeza, chanchullo, chanfaina y sacamos el cuajo para el queso». La Guajira, Colombia, 28 de marzo de 2023. Foto de Alejandro Osses.



Hambrunas guajiras

Sembrar alimento en La Guajira es una actividad caprichosa y en desuso. El pueblo Wayuu lleva años experimentando hambrunas que algunas veces son menguadas por mercados y bonos del Gobierno central. ¿Por qué dejaron de brotar alimentos del desierto?

Las hambrunas siempre han fustigado a La Guajira, sin embargo, hoy son notorias por su difusión exhaustiva en los medios de comunicación y las redes sociales. La falta de lluvias y el nulo desarrollo de la agricultura abren paso al rosario de causales de la desnutrición entre los wayuus. Siglos atrás, cuando el verano arreciaba y la comida desaparecía, los indígenas emigraban a Venezuela en busca de la fértil ribera del río Limón y las estribaciones de la sierra del Perijá.

Actualmente, una nueva generación de wayuus, ignorando el saber ancestral, es incapaz de remediar el problema alimentario y esperan pasivos a que agentes externos a su comunidad solucionen sus necesidades.

Jesús Guaririyu, de ocho años, supo hace tres meses que el *yosu*, fruto del cardón, se come. Anteriormente cada padre les construía a sus hijos una *lummía*, la vara larga usada para tumbar esta pitaya roja que aumenta los niveles de hemoglobina en la sangre. En La Guajira abunda el cardón y la cosecha se da en pleno verano dos veces al año.

Antaño cada familia tenía una huerta y guardaba sus semillas en calabazos; aprovechando las lluvias se sembraba frijol guajiro, cuya cosecha se recoge a los cuarenta y cinco días. También se cultivaba auyama, patilla, maíz, yuca, millo, pepino dulce.

Leimar Epieyú me preguntó si la auyama se come con todo y cáscara: a sus seis años nunca había probado esta hortaliza.

Supe que ha fallado la transmisión de las prácticas culturales de una generación a otra porque reuní diez niños del delta del río Ranchería y todos desconocían la existencia de aves comestibles. Palomas, tortolas y perdices son fuente de proteínas biológicas y cruzan los caminos guajiros por montones. Otrora, las aldeas wayuus exponían tendereros de palomas listas para engullir.

Plan de alimentación escolar

En los centros etnoeducativos de La Guajira a los estudiantes se les brinda desayuno, merienda o complementos que paga el Gobierno a través de operadores privados.

Un exalumno del internado de Siapana, en la Alta Guajira, expresó lo siguiente: «La rectora era una cachaca y nuestro alimento era lenteja con bollo, lenteja con arepa frita, a veces nos daban carne, pero siempre estaba con mal olor, la avena era simple y jamás comimos pollo o pescado. A la rectora la cambiaron y entonces la comida mejoró un poco».

Lorena, una lingüista de Bogotá que fue contratada como docente en Puerto Estrella, se devolvió al frío de la capital después de dos años porque le dolía en el corazón ver el tipo de alimentos que recibían los niños guajiros y no quería participar de esa componenda.

Una profesora de Riohacha contratada en Nazaret experimentó la misma angustia. Me contó lo siguiente: «Es increíble, pero vi que a los niños les daban arroz con salsa de tomate; ese menú no existe en el ICBF. Me sentí cómplice de tanta injusticia y renuncié».

Un líder natural de la zona norte extrema de La Guajira empezó a subir a su cuenta de Facebook fotos de las verduras y frutas podridas que les suministraban a los estudiantes. Entonces, los ataques de los operadores fueron feroces, los comentarios que compartían en la red social contra el joven eran denigrantes, atacaron su vida personal y el muchacho acalló sus denuncias.

En una sede satélite de un centro etnoeducativo de la zona rural de Riohacha fui a dictar un taller y escuché esta conversación entre la coordinadora del colegio y el representante del operador del comedor escolar: «¿Por qué han desmejorado la comida y han achicado las raciones?», reclamó la funcionaria. «Habla con tu rectora, a ella le dimos cuatro millones de pesos y ya cumplimos», respondió el otro.

En una escuela cercana a mi comunidad, los profesores, si no hay comida del Gobierno, despachan a los doscientos niños a las diez de la mañana. Fui a reclamarle a la Autoridad Tradicional, pues ella fue quien escogió a los docentes. Le dije: «¿Por qué permite solo tres horas de clases con la excusa de que no hay alimento del PAE?, ¿caso cuando firmaron su nombramiento ante el Ministerio de Educación el contrato decía: “dictarán clases solo si hay refrigerio”? Los padres deben responsabilizarse de darles comida a sus hijos y es compromiso del maestro dar clases». Su respuesta fue: «Tú eres muy problemática».

El Pilotaje de Atención Integral es un programa gubernamental que reemplazó a la Unidad de Atención Integral Comunitaria (UAIC) y se encarga de entregar mercados crudos, bimestrales, a las familias. Estaba de visita en una ranchería cuando contratistas

de la fundación que administra el programa en la zona le pidieron a la madre beneficiaria ponerse dos mantas distintas para tomarle dos fotos como evidencia de la entrega de los alimentos, o sea, con la misma ración contabilizaron dos entregas. No me pude contener y le dije: «Pero cambia también de peinado para que la foto sea perfecta».

«Los administradores de los programas de alimentos también tienen sus quejas», me explicó un exsecretario de educación del Distrito de Riohacha. «Ellos deben pagar a las autoridades wayuus para que les den su aval y así puedan desarrollar el programa en sus comunidades: le pagan al ICBF, pagan para que les giren los dineros y pagan a los rectores de las instituciones educativas. Tanto peaje redundo en detrimento del plato de comida que deben entregar».

«Conocí el caso de un operador que sufrió ataques de parte de la oenegé que perdió la licitación», narró el exsecretario. «Los derrotados contactaron a una persona dentro del centro etnoeducativo que, a escondidas, le quitaba la proteína a un plato que se ofrecía a los alumnos y le tomaba fotos que enviaba a la oenegé perdedora, quien las divulgaba diciendo que la ración era pésima. El objetivo era provocar que le quitaran el contrato al ganador».

Círculo de miseria

Laura estudiaba cuarto grado de primaria en la escuela de Pancho, era la única que sabía leer en su casa y tenía catorce años cuando se fugó con Andrés, de veinticinco, a quien conoció por Facebook. Los padres solicitaron la dote de Laura y los papás de Andrés entregaron diez chivos. Laura quedó embarazada muy pronto; ahora, como Andrés no tiene trabajo fijo, los padres de Laura deben enviarle todos los días un almuerzo. Hoy su bebé tiene un año de nacido.

Las mujeres wayuus paren desde los trece años y tienen entre ocho y diez hijos, aunque se encuentran muchas con doce y quince hijos y es común que ninguno de los padres labore formalmente. «Muchas bocas para alimentar y sin ninguna entrada fija trae el raquitismo», dice María Apshana.

He visto niños de ocho años que parecen de cuatro y lo más alarmante fue una niña de dos años que parecía tener cuatro meses. Su mamá tenía nueve hijos y su esposo era ayudante de albañilería en Riohacha.

Carmen, del clan Uriana, trabaja en la Fundación Baylor Colombia, es enfermera y recorre las rancherías motivando a las jóvenes a ponerse el anticonceptivo reversible subdérmico, pero ellas no quieren. En la ranchería Flor de Olivo, Carmen logró poner algunos porque les ofreció a las mujeres un mercado si permitían el implante de planificación.

Las mujeres prolíficas son abandonadas por los hombres *picaflor* que se marchan con nuevas esposas; debido a que la poligamia está permitida socialmente,

los que no tienen remordimientos dejan a las féminas con la carga injusta de la manutención de los hijos. Así, el terreno está abonado para la desnutrición endémica.

Formación para vivir

Cuando la situación es grave todos debemos aportar. Es necesario que los profesores enseñen desde la escuela a sembrar hortalizas y gramíneas de corto tiempo aprovechando las lluvias, recuperando el conocimiento ancestral e implementando la educación propia.

Como el ecosistema terrestre guajiro está deteriorado, los jóvenes podrían comprometerse a repoblar el bosquecillo tropical que ha sido arrasado mayormente por la tala para producción de carbón de madera. Olivos, coas, dividivi, brasil, jovitas, cerezas, guamachos, todos estos son árboles nativos que no necesitan ser regados con agua y son muy resistentes a los fuertes veranos; cuando las plántulas son trasplantadas, ellos crecen autónomamente.

Meritorio en los padres es ser conscientes de la responsabilidad que adquieren cuando deciden formar un hogar con numerosos hijos. La responsabilidad personal con su *progenie* no se anula, es in sécula seculórum, y el padre proveedor es digno de admiración. Cae bien a las mujeres interiorizar que la planificación familiar no es perjudicial, sino factor de mejora en la calidad de vida. Hoy y siempre el facilismo anquilosa al hombre.

Del Gobierno es imprescindible el apoyo a los emprendimientos de las mujeres wayuus. Ellas poseen la vocación comercial. Rosa Epieyú, de Pipamana, viuda, con ocho hijos, vende pescado en el mercado viejo de Riohacha. Su capital son cincuenta mil pesos, pero a veces, cuando las brisas fuertes impiden que los pescadores wayuus se adentren en el océano y escasea el pescado, ella se come su capital y queda varada hasta que alguien le presta. Si tuviera un capital relevante, podría comprar peces grandes y ganar más. Por ahora, Rosa pervive.

Jairo Rosado, biólogo, investigador, autor de varios libros sobre plantas y seguridad alimentaria, docente de la Universidad de La Guajira, está seguro de que en el bosque nativo de La Guajira hay un potencial industrial para explotar, lo cual es una alternativa para generar ingresos que beneficien a las comunidades wayuus. El Estado debe tomar la iniciativa de esta industrialización.

La caza limitada era una actividad de supervivencia del wayuu; hoy, si alguno apresa un conejo, lo vende. También se comercia miel y cerezas, ricas en vitamina C y se compra arroz, espagueti, harina refinada, azúcar y atún enlatado. A veces, un almuerzo wayuu se compone de espagueti guisado con bollo de harina de maíz procesada.

Rebequita, veintiocho años, madre de cinco hijos, de la comunidad Popoya en el municipio de Manaure, se empleó en mi casa como cocinera y a los

dos días enfermó del estómago: el malestar era evidente. Expresó que el mucho alimento la enfermó, pues en su hogar solo comían una vez al día.

El 79 % de los hatos caprinos de Colombia están en La Guajira (ICA, 2024). A mediados del siglo pasado los wayuus solo consumían queso de cabra y utilizaban la leche para preparar *yajaushi*, una mazamorra exquisita. Sheril Uriana, quince años, nunca ha visto un queso de cabra y creció rodeada de los rebaños de su tío paterno en la Media Guajira. A ella le fascina la gaseosa.

El árbol de trupillo crece exuberante en la península y su fruto tiene alto contenido de azúcares, fibra, proteína, vitaminas B1, B2, B3, B6 y E. Los ancestros nativos preparaban coladas con él. Hoy, el *Prosopis juliflora*, conocido como *aipia* entre los wayuus, se pierde en el suelo cuarteado de La Guajira.

Indígenas recolectores quedan pocos; las frutillas silvestres que ofrece la geografía son: coas, aceitunas, cerezas, uvitas de latas, mamoncillo, ciruela jova, baya shooü, iguarayas. Hubo en La Guajira plantíos de cocoteros que fenecieron y no se reemplazaron; el agua de coco es rica en carbohidratos y electrolitos como potasio, sodio y magnesio; los wayuus hacían aceites y con su concha lustrosos collares negros. Yordana Ipuana, de dieciocho años, jamás ha visto un collar de coquito.

En 2024, los huracanes del Caribe trajeron copiosas lluvias, pero pocos las aprovecharon. La tierra se quedó esperando las manos laboriosas que enterrarán la semillas. En la Granja Apshana sembraron auyamas y aún en marzo de 2025 disfrutaban de la hortaliza. «A los wayuus los mata la pereza», dice Gertrudis, de setenta y cuatro años, autoridad tradicional en la Media Guajira.

Esta nueva generación ignora todo lo que su tierra, aún de pobres nutrientes, puede producirle; tristemente espera la ayuda del Gobierno, concretada en un mercado o un bono subsidiario que le solventará dos o tres días el hambre y luego volverán a su letargo.

El saber ancestral, que venció la hostilidad del desierto, resistió la soledad y solucionó con sus métodos los desafíos de los siglos que le fueron ocultados a esta generación. El conocimiento antiguo que supo dar variadas respuestas a las incertidumbres de la nación wayuu se menospreció. En todas las sociedades de la tierra hay derechos y deberes y estos ayudan a crecer en dignidad y servicio mientras brindan satisfacción al espíritu humano. El alma wayuu merece despertar.

p. 20 Mercado de Uribia, La Guajira, donde el chivo es la mercancía principal, moneda de cambio y símbolo de abundancia. Un mercado donde todo el mundo tiene oportunidad de hacer algo. Foto de Alejandro Osses.







Trenzar semillas con las manos

Han pasado más de dos décadas desde que los cultivos transgénicos llegaron a Colombia. ¿Cómo su uso extensivo ha afectado la diversidad de nuestra dieta? Los debates alrededor de estas semillas siguen sin responder preguntas fundamentales.

Candelo ardió mientras el último de sus padres, Antonio Carmelo, lo miraba impotente. Candelo, una variedad de maíz criollo, había sido criado, manipulado, amasado y elegido por los Carmelo por más de doscientos años. El mosaico de amarillos de sus granos gordos fue pintado por varias generaciones de manos que sacudieron los penachos dorados que coronaban una planta de maíz —las flores masculinas— sobre la cabellera sedosa de las mazorcas en otra —las flores femeninas—. Luego, tras esperar durante meses que las hileras de florecitas se convirtieran en semillas, sucesivas manos abrieron el amero, el vientre verde en forma de hoja que rodea a la mazorca, para verificar si habían dado a luz al hijo que esperaban.

Esa tarde de 2022, Carmelo vio arder a su hijo después de que este hubiera dado positivo para contaminación transgénica. «Ese señor se quería morir», recuerda María Belma Echavarría González, guardiana de semillas del Resguardo Indígena Embera Cañamomo-Lomaprieta en Riosucio, Caldas. «Para un custodio que tiene su maíz de toda la vida, que lo ha cultivado desde sus abuelos, que ha vivido con ese maíz, es como si ese maíz tuviera cáncer, [es sentir que] mi maíz ya no está bien, que tiene una enfermedad incurable».



El abuelo de Diego Tanaka se embarcó en el viaje que lo llevó desde Japón hasta Valle del Cauca en 1931. Para los setenta, cuando la Revolución Verde convertía la tierra en océanos fértiles a punta de semillas mejoradas, fertilizantes, herbicidas e insecticidas, avionetas cargadas de químicos rociaban las casi setecientas hectáreas sembradas de algodón de la finca de su abuelo varias veces a la semana, cuenta Tanaka. La promesa de la revolución les dio a los Tanaka, y a miles

de agricultores colombianos, un «oro blanco» que se extendió hasta alcanzar las 328.000 hectáreas en 1977.

Cuatro décadas más tarde, cuando Tanaka regresó a la finca de su familia en la primera década del siglo XXI, no quedaba nada de ese «oro blanco», dice. Las plagas y la apertura económica de la década de los noventa, que pusieron al algodón nacional a competir con el algodón barato de otros países, acabaron la bonanza familiar. Los terrenos, ahora sembrados de maíz y sorgo, parecían más un campo de batalla.

«Había que luchar mucho con las malezas», cuenta. «Éramos cincuenta personas limpiando los cultivos todos los días. Se me aparecían entre diez y veinte mil pájaros a comerse la cosecha. Al final, cuando uno hacía los números, eso no daba», dice. En 2009, desesperado por esa guerra sin final a la vista, decidió sembrar una semilla de algodón llamada Fibermax 9162: una planta cuyas semillas habían sido creadas por manos que, con delicadeza, habían anidado el gen de una bacteria presente en el suelo, la *Bacillus thuringiensis*, en el hilo rizado del ADN del algodón. Ese gen les permitía a las plantas que Tanaka sembró en su campo crear proteínas en forma de pequeños cristales que paralizaban el sistema digestivo de los gusanos rosados. Otro gen, insertado por manos humanas, les permitía sobrevivir al quedar empapadas de glifosato mientras las malezas a su alrededor morían una a una.

Hoy, Tanaka cultiva algodón transgénico en sesenta y seis hectáreas, y habla de las guerras con las plagas como un general retirado. Redujo el uso de pesticidas casi en un 60 % y de insecticidas casi en su totalidad. «Conozco las bondades y los costos de los transgénicos», dice. «Hay gente que en su vida ha sembrado una pepa de nada y solamente por corriente política o por afinidad se ven influenciados. Pero ellos no conocen las realidades que experimentamos en el campo».

Han pasado veinte años desde que un puñado de hectáreas de algodón Bt inauguraran la era de la tecnología transgénica en Colombia en 2003. Hoy, en el país se cultivan más de 154.000 hectáreas de cultivos transgénicos, de las cuales unas 142.000 son maíz, unas 7.400, algodón y en 4.500 crecen sojas modificadas genéticamente, según cifras de Agro-Bio, una asociación gremial que representa al sector biotecnológico

Para algunos, semillas como Candelo son reliquias de un pasado improductivo y azaroso que merecen estudiarse y cuidarse como se estudian las piezas de un museo. Semillas como el algodón Fibermax 9162 son el faro de un futuro posible y próspero, la culminación de milenios de tecnología agrícola humana.

en el país. La mitad de quienes siembran estos cultivos son pequeños agricultores en menos de 20 hectáreas, según el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).

No obstante, el debate sobre el papel de los transgénicos en «las realidades del campo» colombiano parece haberse quedado atascado en el lodazal que rodeó su llegada al país.

Para algunos, semillas como Candelo son reliquias de un pasado improductivo y azaroso que merecen estudiarse y cuidarse como se estudian las piezas de un museo. Semillas como el algodón Fibermax 9162 son el faro de un futuro posible y próspero, la culminación de milenios de tecnología agrícola humana —esa lucha por arrancarle a la tierra algún fruto para llevarse a la boca—.

Para otros, semillas como Candelo son hijos, hermanos, padres y ancestros entrelazados en el árbol familiar. Guardarlos en el cajón del recuerdo es renunciar al nombre propio. Para ellos, semillas como el algodón Fibermax 9162 son engendros monstruosos que quieren ser aceptados como iguales a pesar de que su árbol genealógico empieza en un laboratorio. «¿Quién es tu madre, tu linaje, tus ancestros?», les preguntan. «¿Por qué has sido creado, para qué has venido?». Suelen encontrar respuestas que les asustan.

Pero unas pocas voces, aisladas o desfinanciadas, ven a Candelo y a Fibermax 9162 como amasijos hermanos cuyas hebras de ADN fueron trenzadas por manos humanas que, como cualquier herramienta creada por nuestros pulgares oponibles, pueden ser un puñal que extingue la vida o que desgarrar la carne de la caza que dará de comer a la aldea.

Una semilla, muchas manos

Un gen es una instrucción: ten ojos azules, tiñe tus pétalos de rojo, crece asfixiando el tronco formidable de un árbol amazónico, inunda el viento de un olor embriagador que traiga abejas a tu cáliz, defiéndete emitiendo toxinas.

Hasta el siglo XX, los humanos cultivadores intuían ese libro de instrucciones. A tientas moldearon papas moradas y negras y amarillas, maíces con sabores y texturas distintas para arepas, tamales y envueltos. La reproducción —el proceso en el que se entretajan los genes de los padres y se seleccionan las instrucciones precisas y únicas que dan forma a cada organismo— ocurría en un vientre oscuro y privado.

Por eso, durante milenios, entre ensayo y error, cada campesino iba encontrando lo que mejor se adaptara a su terreno. Cuando la Revolución Industrial comenzó a mecanizar la agricultura, la semilla se negaba a estandarizarse. La selección de los genes más útiles seguía siendo un camino largo e incierto.

La genética abrió un atajo inexplorado en esa senda. La nueva rama científica nos permitió leer el lenguaje secreto de la biología. Y, en 1973, cuando Herbert Boyer y Stanley Cohen introdujeron un gen de una rana

en una bacteria, dejamos de ser lectores de instrucciones vitales. Ya no tantearíamos a oscuras el libro de las especies, sacudiendo y mezclando palabras que, esperábamos, se alinearán como instrucciones para la próxima generación de papas, manzanas, tomates. Nos convertimos en escritores.

Boyer y Cohen inauguraron la biotecnología como ciencia y como negocio. Algunos científicos crearon sus propias empresas y se hicieron millonarios con sus descubrimientos. En los años setenta, empresas como DuPont, Monsanto, Lilly, Merck o Upjohn inyectaron millones en los laboratorios de ingeniería genética de las universidades estadounidenses. Estas empresas nadaban en la bonanza de la Revolución Verde, que llevaba paquetes de semillas mejoradas, fertilizantes, herbicidas y maquinaria a todos los rincones cultivables del planeta, multiplicando el rendimiento de los cultivos de maíz, arroz y trigo. A la par, la carrera biotecnológica se fijó un nuevo objetivo: las plantas.

En 1982, en un laboratorio de la Universidad de Washington, la química Mary-Dell Chilton hizo por primera vez lo que una bacteria llamada *Agrobacterium* llevaba milenios haciendo por sí misma: adherirse al genoma de una planta (de hecho, si esta bacteria no se hubiera escabullido dentro del ADN de una papa hace unos ocho mil años, no existiría la batata). Su criatura, un tabaco, engalanó la portada de la revista científica *Cell* de abril de 1983 como la primera planta transgénica creada por seres humanos.

Unos años más tarde, Chilton se unió a las filas de la empresa que hoy es Syngenta y en 1996 se convirtió en la madre del primer maíz con genes de la bacteria *Bacillus thuringiensis*, o maíz Bt, comercializable. Como ella, buena parte de los científicos pioneros de la biotecnología se unieron a transnacionales que, para los ochenta, ya habían creado sus propios laboratorios.

Cuando Monsanto lanzó al mercado su primera semilla transgénica —una soya con un gen que le susurraba «serás resistente al glifosato, el herbicida estrella de la compañía que te trajo al mundo»— había en la Tierra 1.7 millones de hectáreas cultivadas de transgénicos. Corría el año de 1996, y semillas de maíz, algodón, papa y tabaco con genes de *Bacillus thuringiensis* ya habían entrado al mercado. En tan solo dos décadas, los transgénicos se extendieron a 27 países y para 2023 las hectáreas crecieron 121 veces más: 206.3 millones, según un artículo publicado en el *Journal of Integrative Agriculture*. Buena parte de esos terrenos están en América Latina.

Con la expansión vertiginosa de los transgénicos, las empresas gigantes de semillas engulleron a sus competidoras más pequeñas en los noventa y la

primera década del siglo XXI. Tras la fusión de Bayer y Monsanto en 2018, dos compañías, Bayer y Corteva, se convirtieron en las dueñas del 40 % de todas las semillas en el planeta.

«El problema está en que el desarrollo biotecnológico generó un poder que, en este caso, es expansivo y abarcador [sic.], y se ve como la única posibilidad de producir suficiente alimento para el mundo», dice José Edwin Cuellar, filósofo y profesor del Instituto de Bioética de la Universidad Javeriana en Bogotá que ha estudiado la llegada de estos cultivos al país. Para el biólogo Paul Chavarriga, quien lidera la Plataforma de Transformación Genética y Edición de Genomas del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), muchas de las críticas que se dirigen a los transgénicos son problemas, en realidad, propios del modelo de megacultivos. Café, plátano, caña, banano: no son transgénicos, pero sí monocultivos. «Uno se pregunta, bueno, ¿realmente ese es el modelo económico que uno quiere seguir sin tener en cuenta las afectaciones ecológicas?».

La primera semilla transgénica disponible para la venta se enterró en suelo colombiano en 2003. En 2007, en medio de protestas y aplausos, se aprobó enterrar maíces transgénicos en el país. Según el ICA, podrían crecer en toda Colombia —excepto en resguardos indígenas—.

Un extraño llega al pueblo

En un país con 30 razas de maíz nativo que han dado a luz a 495 variedades de maíces criollos, la principal preocupación era que estos cultivos se cruzaran con los maíces tradicionales, explica Germán Vélez, director de la organización Grupo Semillas, que desde la Red por una América Latina Libre de Transgénicos ha liderado la oposición a la tecnología en Colombia.

En 2015, ese temor se materializó. Acompañados por técnicos agrónomos, campesinos e indígenas de trece municipios nariñenses tomaron granos de treinta y siete variedades de maíz nativo, los molieron en licuadoras esterilizadas, mezclaron el polvillo en una solución incluida en la prueba y luego introdujeron una tirilla parecida a una prueba de embarazo en la mezcla. Tras esperar unos minutos, vieron aparecer la temida línea roja en cinco muestras: sus maíces contenían proteínas que solo existen en maíces transgénicos. Estaban contaminados. Pronto, la Red de Semillas Libres y otras organizaciones aliadas identificarían contaminación en diez resguardos indígenas, incluido el de Belma Echavarría. En medio de esta cacería fue que ardió Candeló.

Los genes transgénicos que se escabullen en el genoma del maíz sin ser invitados son una amenaza a la supervivencia cultural indígena y campesina, dice Echavarría. «Los maíces nuestros, no queremos que tengan esa tecnología. El problema es que esa cosa, que no queremos, no se queda quieta», añade. Una resolución

p. 22 El río Magdalena, en su dinámica natural de crecientes y aguas bajas, va creando islas temporales ricas en nutrientes que las personas ribereñas utilizan para cultivos de corta y media duración. Foto de Natalia Ortiz Mantilla.





REMOVING TOBACCO PLANTS FROM BED.

de 2010 dice que los transgénicos deben sembrarse a mínimo 300 metros de los resguardos indígenas para evitar contaminación cruzada. El estudio de la entidad en el cual se basaron para aplicar la regla de los 300 metros encontró que a 100 metros de distancia, la posibilidad de contaminación era menor al 1 %. Sin embargo, un estudio de la Universidad de los Andes encontró que el polen del maíz transgénico puede viajar, en años con pocos vientos, hasta 700 metros.

En 2021, después de enviar cartas y peticiones al ICA que fueron desatendidas una tras otra, la Alianza por la Agrobiodiversidad interpuso una tutela pidiendo proteger los derechos de los pueblos indígenas. En 2023, la Corte Constitucional les dio la razón. Les ordenó al Ministerio de Ambiente y al ICA crear los mecanismos jurídicos y técnicos para proteger las semillas criollas y nativas del cruce genético con transgénicos. Tratamos de hablar con el Ministerio de Ambiente, pero no respondieron a nuestras solicitudes. En un correo, el ICA explicó que se han llevado a cabo dos diálogos con las comunidades, ocho reuniones con el Ministerio de Ambiente y Agrosavia y una mesa de trabajo con México sobre experiencias de semillas nativas y criollas. El ICA le envió a **GACETA** las siete propuestas que planteó a las comunidades en esas reuniones, que incluyen, entre otras, crear un inventario de semillas criollas y nativas, hacer capacitaciones sobre flujo genético en territorios indígenas, así como hacer un nuevo estudio para aumentar la distancia entre cultivos transgénicos y resguardos indígenas a seiscientos metros.

Sin embargo, las negociaciones no se han movido un ápice. Las comunidades han rechazado todas las propuestas del ICA, pues no ven en ellas mecanismos adicionales que protejan sus semillas. «Creemos que la única solución es hacer una prohibición total de los transgénicos en el país», dice Vélez. El Instituto Colombiano Agropecuario, por su parte, señala que sus propuestas «cumplen a cabalidad con las órdenes» de la Corte y que ese tipo de prohibición «excede la capacidad de acción del ICA, ya que este tipo de decisiones son del resorte de otras instancias como el Congreso de la República».

Precisamente por eso, en 2022, las comunidades respaldaron el proyecto de ley del congresista Juan Carlos Losada, del Partido Liberal, que proponía

prohibir el ingreso, la producción, la comercialización y la exportación de semillas transgénicas en Colombia. A cosemillas calificó la iniciativa de «torpeza infinita». Más de cien científicos firmaron dos cartas oponiéndose. El proyecto se archivó. Pero sus defensores la presentaron, de nuevo, en 2023 y en la última legislatura.

El mito de la esfinge

El debate de los transgénicos está lleno de mitos.

La semilla Terminator incapaz de reproducirse.

El fin del hambre en el mundo.

La puñalada final de la agroindustria a la agricultura tradicional y a la agrobiodiversidad.

El futuro agrícola perfecto, donde la naturaleza obedece mansamente las instrucciones que hemos depositado en su ADN.

La realidad de los transgénicos, no obstante, es menos hiperbólica. Después de exhaustivas pruebas y más de quinientas investigaciones independientes, en 2023 la Comisión Europea concluyó que los alimentos transgénicos no son más peligrosos que otros alimentos provenientes de semillas mejoradas de forma convencional. Años antes, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos ya habían llegado a la misma conclusión. En enero pasado, la revista *Science* publicó un metaestudio en el que, tras revisar toda la evidencia disponible sobre los impactos de esta tecnología en el medio ambiente, los investigadores concluyeron que los transgénicos tienen, en general, impactos positivos en el rendimiento de los cultivos; e impactos, a veces negativos y a veces positivos, en el uso de pesticidas, la biodiversidad, la deforestación. Encontró impactos negativos en la salud de los agricultores expuestos al glifosato.

Sin lugar a dudas, los transgénicos redujeron el uso de insecticidas y herbicidas, encontró el artículo. Pero, a largo plazo, tal y como ocurrió con los cultivos milagrosos de la Revolución Verde, algunos insectos y malezas han reescrito su propio libro de instrucciones genéticas y han vencido la resistencia de algunas semillas, sobre todo en campos en donde los agricultores siembran casi exclusivamente la tecnología. Algunas técnicas pueden retrasar con éxito —más no evitar para siempre— este declive. Frente a la deforestación, los resultados también fueron mixtos: en algunos lugares, al incrementar la productividad por hectárea, se redujo la presión sobre los ecosistemas circundantes. En otros, como en Brasil, ávidos por aumentar ganancias, muchos agricultores tumbaron más bosques en El Cerrado y la Pampa para sembrar soya.

En Colombia, el panorama es similar: según un estudio de 2019, los transgénicos de maíz producen 17 % más que sus contrapartes tradicionales y los

La primera semilla transgénica disponible para la venta se enterró en suelo colombiano en 2003. En 2007, en medio de protestas y aplausos, se aprobó enterrar maíces transgénicos en el país. Según el ICA, podrían crecer en toda Colombia —excepto en resguardos indígenas—.

de algodón, 30 % más. En promedio, ambos cultivos han reducido el uso de insecticidas y herbicidas en un 19 %. Pero, al escarbar en los datos, las variaciones son enormes. Para Tanaka, el algodón sigue siendo una fuente de ahorro y el gusano rosado y otras plagas son una preocupación del pasado. Pero seis años después de empezar a rotar con maíz transgénico, «la tecnología [del maíz] empezó a patinar», cuenta. Ciertas malezas empezaron a sobrevivir a las lluvias de glifosato. Por eso, tuvo que volver a usar los pesticidas que usó su abuelo, aunque, aclara, en menor cantidad que su antepasado.

Cuenta, además, que después de un aumento espectacular en cultivos de algodón, que alcanzaron un pico de 49.334 hectáreas cultivadas en 2011, las variaciones del precio internacional hicieron que los cultivadores en áreas como el Caribe, en donde las ganancias eran flojas, dejaran de ser viables. Hoy se cultivan poco más de 7.000 hectáreas de algodón transgénico en todo el país.

Así, los transgénicos no han sido la panacea técnica que prometieron ni la catástrofe ambiental que se advertía. Y, sin embargo, el debate se sigue moviendo entre el tecnofanatismo, la idea de que la tecnología es la única posibilidad de salvación; y el tecnocatstrofismo, la idea de que la tecnología nos va a destruir, explica Cuéllar, de la Javeriana. Un debate con base en mitos «es un juego tramposo que invisibiliza las reales implicaciones en la sociedad», escribió el filósofo en 2018. Como bien puntualiza: el debate no nos ha permitido ver con claridad cuáles son esas implicaciones.

¿Cuál es, entonces, el lugar donde podría cultivarse un debate fértil en Colombia?

El primero en esbozar la respuesta, cree Paul Chavarriaga, del CIAT, fue el fallecido biólogo Alejandro Chaparro. En un artículo olvidado de 2003, quien entonces dirigía el grupo de Ingeniería Genética de Plantas de la Universidad Nacional dejó escrita su respuesta: «Las grandes corporaciones multinacionales no trabajan en los cultivos de los pobres, tales como yuca, millo, sorgo, legumbres (diferentes a soya) y ñame». Por eso, argumentó, «la investigación y aplicación de la tecnología del ADN recombinante a los problemas de la agricultura de los países subdesarrollados no puede seguir el mismo modelo de los países desarrollados».

¿Qué pasaría si un país financiara la conservación y el mejoramiento de variedades criollas a la par que cocrea semillas transgénicas de libre uso e intercambio con las comunidades campesinas?, se preguntó Chaparro. ¿A pesar de nacer en un laboratorio, podrían estas últimas convertirse en hijas adoptivas de una historia, un deseo, una preocupación colectiva?

Chaparro hizo varios intentos por reencaminar el uso de transgénicos: asociado con productores de la Federación de Cultivadores de Cereales, Leguminosas y Soya (Fenalce), tomó una vieja tecnología, ya sin

patente, para crear el primer maíz transgénico de uso libre en Colombia. Contactamos al ICA para que nos contara sobre el proceso del maíz que aprobó en 2019. Sin embargo, al cierre de este número, no tuvimos respuesta.

Otros esfuerzos también están frenados. Junto a campesinos de Malambo, en la costa Caribe, Chavarriaga trabajó en transgénicos con resistencia al gusano cachón, que se atiborra con la yuca de esa región. María Andrea Uscátegui, directora de AgroBio para la región Andina, señaló que ya existe en Colombia una papa resistente a la polilla guatemalteca y que hay esfuerzos para desarrollar variedades de arroz, café y pastos transgénicos. Equipos universitarios han creado tomates junto a campesinos de Cundinamarca y científicos de Agrosavia, algodones más baratos que podrían aumentar las ganancias de los algodones caribeños. Sin embargo, las extensas pruebas y estudios necesarios para sacar un cultivo así en el país han dejado a la mayoría de los proyectos en las placas de Petri de los laboratorios, explica Chavarriaga.

«Terminas clavándole el cuchillo no al gran productor, sino a una entidad modesta, muchas veces pública», dice.

Las comunidades indígenas no están cerradas a trabajar con entidades públicas —de hecho, su resguardo lleva años creando una ruta agroecológica de semillas mejoradas con Agrosavia— pero descarta cocrear transgénicos. Desconfían de que estas semillas puedan serles útiles pues, hasta ahora, «lo único que han hecho es causarnos mucho daño».



Para los griegos, la esfinge —esa quimera con cabeza humana, cuerpo de león y alas de águila— era un ser poderoso, traicionero y despiadado. Para los egipcios, que tallaron la más grande esfinge del planeta, representaba, en cambio, una imagen benévola de la fuerza y la ferocidad. Para Edipo, representó la figura que, a través de un acertijo, lo puso por primera vez ante su propia naturaleza mutante:

«Existe sobre la tierra un ser bípedo y cuadrúpedo, que tiene solo una voz, y es también trípode. Es el único que cambia su aspecto de cuantos seres se mueven por tierra, aire o mar. ¿Quién es esta criatura?».

p. 26 *Del cultivo al fumador. Collage digital, 2022. «Mi participación en la sexta edición de Versión Thyssen basada en la obra de Juan Gris: El Fumador. Ante la idea de construir una nueva pieza a partir de la obra de Gris, escogí resaltar la labor del agricultor como un agente de gestión entre los suelos, el ecosistema y los recursos naturales a través de los conocimientos tradicionales del campo: Paula Senior Durán.*

**Un repollo
(No hay mas)**

**En una mesa hay una piña,
dos cebollas.
Y se ven dos vasijas.**

**Dos naranjas
(solas)**

Busca por dentro

La construcción de un cosmopolitismo alimentario está atravesada por la manera en que los ingredientes se encuentran para dar nuevos sabores. Aunque en principio algunos vínculos y elementos puedan parecer antagónicos o lejanos, su unión pone en duda el relato de una identidad unitaria y conservadora.

1

Mora Castilla es quizá el único gran mecateadero tradicional que sobrevive en Popayán. El único sitio, quiero decir, donde todavía se hacen bien los entremeses, bocaditos y platillos de la gastronomía clásica patoja: desde las empanadas y los tamales de pipián hasta el salpicón de Baudilia, pasando por los helados de paila, los desamargados, la carantanta o el champús.

Allí estaba yo hace unos meses cuando fui testigo de una escena que me sirve como punto de arranque para estos apuntes: una guía le explicaba a un grupo de turistas españoles el origen del pipián y decía que se trataba de una receta «ancestral», totalmente autóctona. La impresión de exotismo, esa inmersión en las tinieblas milenarias que la señora de la agencia turística quería provocar con su relato, quedó corroborada cuando los viajeros españoles procedieron a examinar y oler las hojas de bijao en que se envuelven los tamales. Algunos no pudieron evitar una mueca de ligero desprecio. «Comida de indios», se les podía leer en el entrecejo. Y entonces me puse a hacer el repaso mental de los ingredientes básicos del pipián: papas criollas, achiote, maní tostado, cebolla, tomate, comino, clavo y canela. Tradicionalmente, estos pequeños tamales vienen con un trozo de tocino y una rebanadita de huevo cocido, pero por desgracia, siguiendo la insufrible moda del veganismo, muchos sitios han prescindido de estas proteínas de origen animal que aportan diferencias de textura, aroma y sustancia. Hace milenios, cuando los indígenas inventaron los tamales, aquí en América no existían ni los cerdos, ni los huevos de gallina, ni mucho menos el comino, la canela y el clavo, ingredientes todos traídos por los españoles. Es más, basta comparar nuestro pipián caucano con los otros pipianes o pepianes que se hacen en México o Centroamérica para darse cuenta de que la historia es mucho más interesante que la famosa «ancestralidad» de la que hablaba la guía de turismo. En todos estos

platos la base que mezcla especias y frutos secos (un clásico de las cocinas de influencia árabe y judía de la península ibérica) se combina felizmente con ingredientes y técnicas amerindias. La influencia sefardí o mozárabe en la gastronomía de América Latina está ampliamente documentada, pero es muy habitual que los relatos turísticos ignoren o, en el peor de los casos, traten de disimular estas historias difíciles o turbulentas para promover el cuento reaccionario de lo autóctono, que gusta por igual a los promotores del multiculturalismo y a los nacionalistas recalcitrantes.

¿No es cuanto menos irónico que esos turistas españoles, en pleno *unboxing* del tamal caucano, imbuidos en ese viaje a la otredad que les proponía la guía, fueran incapaces siquiera de sospechar que ese platillo que tenían delante forma parte de la historia común del Mediterráneo y América? En medio de aquel inesperado choque de ignorancias, ni los españoles ni los caucanos estaban en condiciones de apreciar la historia que el tamal les estaba contando, la historia de personas de procedencias muy distintas que coinciden alrededor de un fogón, extraños que se funden en la búsqueda de un sabor, o sea, de un saber. Todo sintetizado con sencillez en ese tamal envuelto en aromáticas hojas de bijao y bañado en una salsa picante de maní.

2

Las redes sociales están llenas de batallas absurdas en torno al origen de ciertos platos latinoamericanos. Una de las más sonadas es la polémica alrededor del ceviche. Echando mano de documentos dudosos, los falsos eruditos de la peruanidad aseguran que el pueblo Moche de la costa norte ya consumía pescados marinados en salsa de maracuyá (ese medio ácido, dicen, fue reemplazado más tarde por los limones traídos de España). Por su parte, los integristas ecuatorianos esgrimen argumentos etimológicos y etnográficos rebuscadísimos y reclaman que el ceviche es una invención de los pueblos indígenas de la costa de Manabí. Los nacionalistas mexicanos, valga la redundancia, también tercián de vez en cuando en esta agria polémica que, si bien no aclara nada en términos históricos, permite apreciar la mezquindad y la estupidez propia de cada nación. Lo único que se sabe con certeza es que en Filipinas, antigua colonia española, ya se preparaba desde hacía siglos el kinilaw, una receta de pescado marinado en una variedad de limón local, cebolla, jengibre y hierbas aromáticas; posteriormente, a dicha preparación se le añadirían los chiles introducidos desde América. No olvidemos que la administración de las colonias del imperio español en Filipinas se efectuaba, no desde la península, sino con el aparato burocrático y naval instituido en suelo mexicano y que existía un tráfico muy fluido de productos agrícolas y diversas manufacturas que iban y venían desde los puertos de Guayaquil, Panamá, Callao y Acapulco

hasta los lejanos archipiélagos orientales en China, Java o Indochina. Para otros estudiosos el ceviche no sería más que una variante de los escabeches (palabra árabe de origen persa, por cierto, *assukkabá*, que en el árabe de la península sonaría algo así como *asecabech*, que habría derivado en el vocablo *ceviche*), un conjunto de platos fríos que se preparan por toda la cuenca del Mediterráneo utilizando salmueras hechas con vinagres y especias. ¿Entonces en qué quedamos? ¿El ceviche es peruano, mexicano, ecuatoriano, filipino, árabe? ¿Todas las anteriores? ¿Ninguna?

La vana ansiedad por determinar en qué municipio, vereda, olla comunitaria heideggeriana, se inventó cualquier plato de nuestras gastronomías puede achacarse a la exacerbación de las bajas pasiones nacionalistas; pero tiene que ver, sobre todo, con el olvido de una forma de cosmopolitismo que alguna vez floreció en las ciudades y los puertos de lo que hoy es América Latina. La estrecha noción que se tiene de lo cosmopolita en nuestro continente solo nos evoca algunas pálidas imágenes: Buenos Aires o São Paulo a comienzos del siglo XX, en menor medida La Habana, Caracas o Ciudad de México, como lugares de recepción de inmigrantes europeos. Pero solemos olvidar que en el siglo XVII la Villa Imperial de Potosí recibía inmigrantes y viajeros, mercancías y productos provenientes de Europa, Asia, África y el resto del continente americano. En el ensayo *The First Global City*, Kris Lane describe de esta manera Potosí: «En la plaza de mercado central, mujeres indígenas y africanas ofrecían chicha de maíz, sopa caliente o yerba mate. Las tiendas exhibían las más finas telas de seda y lino, porcelana china, cristal de Venecia, cuero de Rusia, lacas japonesas, pinturas flamencas y libros de gran éxito en una docena de lenguas. Las piezas religiosas de marfil africano talladas por artesanos chinos en Manila eran especialmente codiciadas por las damas más acaudaladas y piadosas de la ciudad». Todas las calles estaban adoquinadas, habían fastuosos palacios y, en ciertas zonas, las aceras tenían incrustaciones de plata, por no hablar del intenso comercio de piedras preciosas, rubíes y diamantes de India, esmeraldas colombianas y perlas del Caribe. Y, por supuesto, en Potosí no faltaban las delicias importadas de medio mundo: almendras, alcaparras, aceitunas, azafrán o los vinos de Castilla. La pimienta negra llegaba de Sumatra y el suroeste de India, la canela de Sri Lanka, los clavos de Maluku y la nuez moscada de las islas Banda. De Jamaica llegaba la pimienta dioica. El incesante flujo de la plata extraída del cerro Rico, que se alza al pie de la ciudad, convirtió a Potosí en la primera gran ciudad global del planeta y al Real de a Ocho en la primera moneda de uso internacional, extendiéndose a casi toda Europa y América, así como al Extremo Oriente. Incluso sirvió de modelo para la creación del dólar americano o el yuan chino. Para que nos hagamos una idea de la magnitud, ni siquiera la Buenos Aires de

1910 serviría de comparación; Potosí era más bien una especie de Dubái situada a cuatro mil metros sobre el nivel del mar, permanentemente alimentada de mercancías y visitantes que llegaban a lomo de llama y mula después de haber cruzado todos los mares.

Mucho, muchísimo antes de que se usara la palabra globalización, en medio de ese extraño y fallido experimento que fue el Imperio español, el territorio americano y, por tanto, la cultura de quienes vivían aquí ya había sufrido una profunda exposición a toda clase de influencias.

No es exagerado decir que durante los casi dos siglos que duró la bonanza imperial, especialmente en grandes ciudades como Lima, Quito o México, pero también en centros de relativa importancia religiosa y comercial como Popayán, Guatemala o Oaxaca, los vecinos americanos de todas las castas y condiciones estaban conectados con el mundo entero. Y eso inevitablemente quedó reflejado en lo que todavía hoy comemos aquí: moldeó nuestro gusto, nuestra curiosidad. Sin duda, la plata potosina se esfumó en el eterno despilfarro de la Corona española, en una bancarrota espectacular. Lo que no se esfumó y, al contrario, provocó una verdadera revolución agrícola fueron las huertas americanas que, en medio de aquella bonanza global, cambiaron la alimentación del mundo entero. Ya nos hemos olvidado de que alguna vez fuimos parte de ese cosmopolitismo, pero estoy convencido de que nuestro paladar y nuestra lengua siguen recordándolo.

3

¿A qué sabe el ají de tomate de árbol que se prepara en Ecuador y el suroccidente de Colombia? Yo no sé a ustedes, pero a mí ese sabor me hace pensar simultáneamente en una huerta andina y en las aguas cálidas del Pacífico ecuatorial. Es un sabor tanto de la montaña como del litoral. Un contrasentido, pensará alguno que vive atrapado en las paupérrimas categorías regionales. Según el aparato de dominación costumbrista al que nos someten desde niños, lo andino es andino y el mar es el mar, la selva es la selva. Cada territorio, cada acento, cada *tipo* funciona por separado. No hay vasos comunicantes, ni posibilidad de imaginar

contaminaciones o zonas grises. Pero si uno prueba con juicio una cucharada de aquel ají de tomate de árbol, si uno cierra los ojos y, como decía Jairo Varela, busca por dentro, va a descubrir sin mucha dificultad que ese sabor, entre cítrico, picoso y dulceahumado, le sienta de maravilla a la costra crujiente de una posta de corvina frita, pero también a una conserva de chochos o a una canasta de ullucos fritos.

Algo parecido viví hace un par de semanas en Domingo, el restaurante que la chef Catalina Vélez tiene en el barrio de San Antonio, en Cali. Allí, Vélez ha sabido crear un menú que parece un libro de cuentos, cuentos todavía por escribirse, claro, cuentos potenciales, microutopías, donde se conecta todo el suroccidente colombiano, esa región quebrada y sin nombre que alguna vez se conoció como el Gran Cauca. La chef Vélez traza hilos profundos de sentido y sabor entre el tucupí amazónico y el langostino guapireño, entre la costra de pandebono y el yacón fermentado, de la montaña al litoral, del piedemonte selvático a los valles interandinos templados. No un solo *terroir*, entendido como una esencia gastronómica y cultural aislada, sino un mercado de acopio que recoge productos de todos los pisos térmicos que conforman la región. Así es como han funcionado los mercados latinoamericanos desde tiempos prehispánicos, unos llegan desde El Tambo con los chontaduros, otros suben desde Quilichao cargados de tamarindo y algarrobo, aquellos traen la trucha de Totoró o los quesos del pueblo Misak. La difícil geografía americana puede llegar a separarnos, pero también nos obliga a juntarnos de maneras inesperadas. Así hemos escrito nuestra historia, con cosas traídas de arriba y de abajo, cosas que, al mezclarlas, descubrimos que parecen creadas con el solo objetivo de encontrarse. Porque una identidad no debería definirse por aquello que tiene de exclusivo, de único o de excepcional. Una identidad no es más que el espacio de reunión entre elementos que, por hábito o por imposición, se nos muestran como imposibles de juntar. Una identidad (y ese es el secreto del verdadero cosmopolitismo) solo sirve en la medida en que es capaz de vincular y hacer bailar elementos antagónicos. La lengua lo sabe. Solo hay que buscar por dentro.

p. 30 *Bodegones*, 1982. Tríptico de **Bernardo Salcedo**. Originalmente vallas de metal con tres grandes letreros. Esta pieza amplificó lo que el artista ya había propuesto en *Primera lección*, 1970, compuesta por cinco vallas en las cuales borraba del escudo de Colombia las imágenes de lo que, para ese momento, ya no había: «No hay cóndores. No hay abundancia. No hay libertad. No hay Canal. No hay escudo. No hay patria».

p. 34 *Cosecha*. 2011. Dientes humanos sobre tusa de maíz. La práctica artística de **Carlos Castro Arias** parte de la apropiación de imágenes históricas y la recontextualización formal y simbólica de objetos encontrados; explora elementos de la identidad individual y colectiva y pretende sacar a la luz historias silenciadas y puntos de vista ignorados. La cosecha hace una crítica directa al sacrificio y al hambre que pasan algunos de los campesinos y cultivadores colombianos, quienes normalmente trabajan para terratenientes o grandes distribuidores, lo que muchas veces los obliga a vender sus cosechas a precios muy inferiores a los del flete mismo.





Lo divino

La escritora y periodista mexicana reflexiona alrededor del placer bíblico de ser comensal y anfitrión, de comer y beber, de la sobremesa y el encuentro en este breve ensayo sobre aquello que nos sustenta.

Entre mis mejores amigos hay gente que se ha pasado la vida entera sin acordarse de los tres tiempos sagrados de las comidas, y que es incapaz de fijarse si la sopa seca de fideos que le ponen enfrente es una sinfonía de jitomate, queso e hilos dorados de pasta o una atroz masa pegajosteada. Son, sin excepción, gente de altos valores morales y vocación altruista, pero me preocupa su vida espiritual. ¿Espíritu sin pasión? ¿Pasión sin cuerpo? ¿Cuerpo sin alimento? ¿Alimento sin alegría? No entiendo cómo no preocuparse por lo que nos sustenta.

Por ejemplo: Jesús de Galilea era de muy buen diente. Leyendo con atención el Nuevo Testamento se ve clarísimo que el Cristo de los Evangelios se interesa mucho por la comida. Sus parábolas están llenas de cenas y de festines. Siempre está previendo en qué casa él y sus discípulos habrán de tomar sus alimentos. Reconoce sin problemas que no es muy dado al ayuno: «Vino Juan, que ni comía ni bebía», apunta, irónico, «y dijeron: “está endemoniado”. Viene ahora el Hijo del Hombre, que come y bebe, y dicen: “¡He aquí un tragón y bebedor!”». (Mateo 11:18). Cuando le da hambre, se pone de mal humor: «Sintió hambre. Y al ver a lo lejos una higuera llena de hojas, se acercó a ver si encontraba algo en ella, pero al llegar solo encontró hojas, pues no era tiempo de higos». El error no ha sido del árbol, pero Jesús de todas maneras hace que se marchite (Marcos 11:13).

Su interés, sin embargo, no es solamente por la comida; tratándose de su propia hambre, no es capaz de lograr que dé peras el olmo o tan siquiera higos la higuera. Tratándose de la comunidad que surge alrededor de una mesa, hace milagros. En el Nuevo Testamento cura leprosos, resucita muertos y expulsa demonios, pero también se da tiempo, en repetidas ocasiones, para el milagro aparentemente superfluo de multiplicar los alimentos —no para nutrir a los desamparados (aunque en su prédica les haya dado tan

particular lugar), sino para asegurar que la muchedumbre que lo acompaña tenga un almuerzo como Dios manda—. «Me da mucha lástima esta gente», dice en Marcos 8:2, «pues lleva tres días a mi lado y sin comer». Entonces, consternado, hace que el pescado y el pan rindan para cuatro mil.

Me gusta sobre todo el cuento de las bodas de Caná, que narra solamente Juan Evangelista. Alguien se ha casado —no sabemos quién— y entre los invitados están Jesús y su madre. En algún momento María va afligida con su hijo y le cuenta que se ha acabado el vino. Jesús, que suele ser brusco con su madre, le contesta: «¿Y qué nos importa eso a ti y a mí, mujer?». En efecto, no son los invitados los que tienen la obligación de poner la bebida en los casamientos (a menos que se trate de su propia boda, como han especulado muchos exégetas).

En todo caso, María, quien parece ser una madre insistente, manda a los sirvientes de la casa a que le repitan la queja a su hijo. Y he aquí que a ellos Jesús no les dice que Él no tiene como oficio andar haciendo milagros estúpidos en las fiestas. Dos personas se han casado, la gente lo está festejando y es menester que haya con qué celebrar. Hace un milagro: convierte el agua en vino. Es el maestra sala de la casa el que hace notar con ojo profesional que es muy buen vino (Juan 2:10).

¿Y qué otra cosa podría hacer un hombre verdaderamente sabio? Tener convidados, pensar en sus gustos, poner la casa bonita y luego echarla por la ventana, ofrecer este antojito tan sabroso y luego esta receta que me pasó una amiga, traer a los mariachis y descorchar otra botella, todo por el simple placer de hacerlo, es participar en un ritual que salva a cualquiera de la desesperación existencial. Si bien es cierto que solo los seres humanos fabricamos chismes envenenados y armas mortales, también es verdad que ningún cuadrúpedo sabe ser hospitalario.

Los demás mamíferos no tendrán jamás el gusto de contemplar alrededor de la mesa una guirnalda de caras felices y sonrojadas por la risa, el postre y el vino, ni de despedir ya entrada la noche al último solitario invitado que nos agradece con un «¡Qué rico estuvo!». Ni tampoco está ese placer al alcance de todos los mortales. Los anfitriones que sirven comida prefabricada o fría, que sientan a sus comensales a una mesa sin un solo adorno, que tocan sinfonías de Mahler o música banda durante toda la velada, y que les duele el codo a la hora de sacar la última botella jamás accederán a la gloria. Ahora que, convertir el agua en vino, solamente Cristo.

La muerte no le quita a Jesús ni lo hambriento ni lo hospitalario. En el último capítulo del último Evangelio, Juan Evangelista, el más metafísico de los que narraron los hechos de Cristo, habla del último terrenal encuentro del Jesús resucitado con sus apóstoles, que van regresando de la pesca al amanecer con las redes vacías. Ellos no lo reconocen ni siquiera cuando les hace la siguiente pregunta: «Muchachos, ¿por casualidad tienen algo que comer?».

Cuando ellos le contestan que no, Jesús les instruye a que echen sus redes nuevamente al agua, mismas que sacan con «ciento cincuenta y tres» peces grandes. Con este milagro los discípulos reconocen nuevamente a Cristo y se lanzan en su barca hacia la playa donde él los mira. «Cuando saltaron a tierra, vieron una hoguera y un pescado colocado sobre ella, y pan... Jesús les dijo: “Vamos, almuercen...”» y comió con ellos.

Por eso me chocan los malos anfitriones; porque no leen con cuidado la Biblia.

Nota: La autora cita en todos los casos la traducción directa del griego de los cuatro *Evangelios* de Sergio de la Peña, Editorial Aguilar.



Orofagia y chatarra

¿Qué pasaría si a este cuento le agregáramos una hamburguesa bañada en oro y la revistiéramos de una «experiencia» wéstern? Conseguiríamos una metáfora definitiva: el alimento convertido en mercancía de lujo. Una orfebrería de lo banal. Una burla al hambre y una exaltación de lo innecesario.

La comida chatarra es un acto de ficción. Cuando comemos en un centro comercial o en un puesto callejero alimentos provenientes de procesos industriales, empaquetados o congelados, rotulados con un octágono negro que advierte de sus excesos en sodio, azúcar, edulcorantes y grasas saturadas, sucede algo similar a cuando leemos una novela: establecemos un pacto, suspendemos nuestro apego a la realidad y nos dejamos engañar gustosamente.

La reserva del restaurante me llegó por WhatsApp:

Alfonso Buitrago

3 de marzo a las 6:30 p. m.

Cumpleaños

3 personas

En la sede del parque de la 93

No era mi cumpleaños, pero así podíamos tomar fotos sin dar explicaciones y comer la hamburguesa bañada en oro de forma más o menos espontánea. Una farsa para tratar de entender otra farsa. Los invitados: tres hombres en sus cuarentas convocados por una extravagancia un lunes después del trabajo.

Recientemente había visto el documental *Super Size Me*, que veinte años atrás hizo famoso a Morgan Spurlock, el periodista estadounidense que decidió someterse a una dieta exclusiva de productos McDonald's durante treinta días para llevar un registro minucioso de los cambios en su cuerpo y metabolismo. El resultado, que se puede ver en YouTube, sigue teniendo el mismo efecto perturbador que hace dos décadas: aumentó 12 kilos, su porcentaje de grasa corporal pasó de 11 a 18 %, duplicó su riesgo de padecer enfermedades coronarias y fallas cardíacas, hígado graso, colesterol alto, depresión, fatiga y pérdida de apetito sexual. Irreverente e imprudentemente, Spurlock le mostró al mundo su cuerpo enfermo,

obeso y con la sangre intoxicada. Los efectos nocivos del éxito de la comida chatarra.

Al terminar de verlo, mi sensación fue de tristeza al comprobar su fracaso en el intento de ayudar a contener la expansión global de este tipo de comidas —se espera que alcance un mercado de cerca de novecientos mil millones de dólares en 2032—; aumentada por haberme enterado de que el año pasado Morgan murió de cáncer a los cincuenta y tres años —tenía treinta y tres cuando se empachó con hamburguesas—. Pese a que en sus obituarios no se hacía ninguna conexión entre su experimento gonzo y el hecho de que muriera de cáncer de páncreas, era inevitable pensarlo: una historia en la que arriesgas tu salud, te hace famoso y te cuesta la vida. Y, sobre todo, me sentía ridículo, presto a comerme una hamburguesa forrada en oro para escribir esta historia. Una reluciente frivolidad.

Sabor salvaje o cuénteme una de vaqueros

El local está en una de las zonas de bares y restaurantes costosos de Bogotá, a media cuadra del conocido parque de la 93. La entrada de vidriera de dos pisos se abre a un primer ambiente con una larga barra de madera, tipo bar wéstern, y a mano izquierda una escalera conduce al piso superior. Arriba un aviso de neón fucsia sobre un espejo: «Cuénteme una de vaqueros» recibe al comensal y en un muro a mano izquierda sobre una pared blanca se ve un rostro de más de dos metros de alto mitad indio mitad vaquero. Las dos caras de un absurdo: una fiebre de oro comestible.

En este local se vende la comida chatarra más lujosa de la ciudad: una hamburguesa doble carne, con trozos de tocineta carameliza, cebolla *crispy*, doble queso y recubierta por una lámina de oro de 24 quilates. Su precio: trescientos mil pesos, un cuarto del salario mínimo del país.

Quizás lo que más hace pensar que de verdad uno se encuentra inmerso en un cuentazo son las tres pantallas que cuelgan del techo en sendos ambientes del segundo piso y que transmiten un video en *loop* de la fogata de una chimenea. El frío bogotano del primer lunes de marzo no se deja distraer y uno se pregunta si la escena califica para un neowéstern cundiboyacense de Netflix.

Cocinar nos permitió tener reservas, acumular grasas y ampliar los horizontes de cualquier despensa. Conseguimos comer prácticamente de todo en cualquier momento, y así nos hicimos a nuestra primera marca de éxito evolutivo: omnívoros que tragamos sin necesidad. El que puede comer a toda hora, triunfa.

Hacia poco había terminado las cuatro temporadas de la serie del Oeste contemporáneo *Yellowstone* —protagonizada por Kevin Costner— y todavía recordaba la conversación entre Rip y John Dutton ante la arremetida de los ambientalistas contra la cría de ganado: ¿Y cuando dejemos de criar qué comerán? En la época de la producción de «carne» con inteligencia artificial la pregunta parece irrelevante —busquen la IA Guiseppe si creen que es un cuento de vaqueros—. De hecho, con el auge de la industrialización de la comida y sus sucedáneos y aditivos químicos, en este siglo cada vez comemos menos ingredientes de fuentes naturales y la tendencia al alza amenaza con desplazar del todo las preparaciones tradicionales, la variedad de recetas y la cultura culinaria de muchas regiones del mundo.

La mesa reservada tenía un par de globos negros dentro de una botella de *whisky* a modo de florero, un trío de sombreros de vaquero tejano y un plato con la frase «¡Feliz cumpleaños!» escrita con chocolate. El mesero, obviamente, estaba vestido de vaquero, sombrero negro, camisa de botones y manga larga, también negra, y un delantal de cuero café. Me dio la bienvenida a la experiencia del «sabor salvaje» y me ofreció la carta. Después de repasar la oferta de hamburguesas, con propuestas inusuales como ponerles plátano maduro con reducción de panela, arepa, carne desmechada con suero costeño o pollo desmechado con salsa tártara, le pido que me traiga la estrella de la casa, la de Oro, que promete en la carta «desatar mi excentricidad».

El mesero va a la cocina y regresa con cara de preocupación. ¡Ese día no habían llevado el oro! De repente éramos tres forajidos sin diligencia para el asalto. Pensé que me había librado de la tentación orofágica y de mis conjeturas sobre lo que supondría su digestión y posterior expulsión, pero la imagen de un inodoro incandescente no me abandonaría tan fácilmente. Acordamos que volveríamos en dos días, con la garantía de que el botín estaría humeante sobre la mesa.

Un pacto ficcional con la chatarra

El pacto ficcional del consumidor consiste en entregar la conciencia de su bienestar a cambio de un placer momentáneo, sin importar el riesgo. Sabemos —pero lo ignoramos, como si viéramos una cinta que dijera «No lea aquí»— que la comida chatarra es potencialmente dañina, pero nos escapamos a mordiscos de cualquier insinuación de esa realidad agobiante y vergonzosa que llamamos hambre. Preferimos comer mentiras a digerir verdades.

Dice Martín Caparrós en *Hambre*, que esa palabra es la condición original de la especie, que la civilización es el trayecto que va desde invertir gran parte de nuestro tiempo y energía en conseguir comida hasta ser capaces de obtenerla sin espabilarnos. «Somos más humanos cuanto más saciados. Y somos más

humanos cuanto menos tiempo debemos dedicar a saciarnos... Cuanta más hambre, más animales; cuanta menos, más humanos», dice. El truco se ha hecho más fácil hoy en día: la comida basura está en todas partes.

Y esa capacidad particular –necesidad– de escabullirnos lo más pronto posible de la condición primigenia de hambrientos ha devenido en una forma cultural que parece imprescindible, como parece inevitable que de lo que consumimos no nos queden más que los desperdicios. Cocinar nos permitió tener reservas, acumular grasas y ampliar los horizontes de cualquier despensa. Conseguimos comer prácticamente de todo en cualquier momento, y así nos hicimos a nuestra primera marca de éxito evolutivo: omnívoros que tragamos sin necesidad. El que puede comer a toda hora, triunfa.

Dice el periodista estadounidense Eric Schlosser, conocido por su libro –tratado– *Fast Food. El lado oscuro de la comida rápida*, en el que destripa el combo agrandado del ascenso, el auge y la dominación global del negocio de las comidas rápidas de su país, que la comida chatarra es hoy tan común que expele un aroma de inevitabilidad, «como si fuera algo ineludible, un hecho constitutivo de la vida moderna».

Una vida moderna caracterizada por la penetración constante de unos hábitos y gustos alimenticios moldeados y exportados por la industria estadounidense, que desde mediados del siglo pasado inició su camino de conquista mundial, explotando una ventaja competitiva: reemplazar el tiempo necesario para la obtención y preparación de alimentos por un puñado de ingredientes procesados químicamente, disponibles a conveniencia, muy atractivos al paladar y eficaces para desvanecer el hambre.

Somos los eslabones de la cadena engrasada del negocio de *llenarnos* a toda costa, y entre más comemos hamburguesas, papas y pedazos de pollo fritos, helados, salsas, perros calientes, pizzas, por no detallar las chucherías empaquetadas, más nos enganchamos a una noria que pone a prueba nuestra supervivencia. Por primera vez comer habitualmente nos puede matar. Engullimos, adictos e hipnotizados, alimentos que «transmiten» enfermedades, crónicamente.

La industrialización del paladar

Gustavo Cediel es docente del Grupo de Investigación de Saberes Alimentarios de la Universidad de Antioquia (U. de A.), experto en nutrición y alimentación. Luego de terminar su carrera en Medellín, en 2007 viajó a Chile para hacer su doctorado. Le preocupaba el problema del hambre y la muerte de niños por malnutrición, que era frecuente en Colombia. Chile encabezaba los países de América Latina que habían erradicado la muerte infantil por desnutrición. Paradójicamente, al aumentar el poder adquisitivo y mejorar las condiciones de vida de gran parte de su población, Chile había pasado de no tener hambre a

enfrentar un problema de obesidad y enfermedades crónicas, «que son las que más personas matan en el mundo», dice Gustavo.

La conclusión hoy parece obvia: la repentina obesidad chilena respondía a un problema de patrones alimentarios e industrialización de la alimentación. Una forma de responder a los incentivos en auge de la comida chatarra –bajo costo, conveniencia y gusto exaltado–, apalancados y catapultados por un *marketing* agresivo y enfocado principalmente en niños y jóvenes, la encontraron en las campañas contra el cigarrillo.

Si estamos de acuerdo en que fumar está relacionado con enfermedades crónicas de la misma manera en que la comida chatarra lo está, pues es lógico que también esta tenga el mismo tipo de advertencias en sus empaques y se restrinja su acceso a las poblaciones más vulnerables. Además, porque también están comprobados sus potenciales efectos adictivos. «Si se deja de consumir, da síndrome de abstinencia, depresión, falta de sueño», dice Cediel.

Chile fue pionero en imponer a la industria lo que conocemos como etiquetado frontal –el octágono negro–, que hoy encontramos en los alimentos procesados y ultraprocesados que consumimos en Colombia, e inspiró la lucha de organizaciones de la sociedad civil locales como Red PaPaz –autores de la campaña «No comas más mentiras»– y la participación del grupo de investigación de Cediel para sacar adelante la Ley de Comida Chatarra (Ley 2022 de 2021), que establece que los alimentos deben tener sellos frontales que identifiquen sus componentes y su valor nutricional y regula la publicidad, la promoción y el patrocinio dirigidos a niños y adolescentes.

En una conversación telefónica, Gustavo Cediel me explica el Sistema NOVA de clasificación de alimentos, como preámbulo para entender su más reciente investigación publicada en la revista académica *PLOS Global Public Health*: «The increasing trend in the consumption of ultra-processed food products is associated with a diet related to chronic diseases in Colombia», en coautoría con su colega

Si estamos de acuerdo en que fumar está relacionado con enfermedades crónicas de la misma manera en que la comida chatarra lo está, pues es lógico que también esta tenga el mismo tipo de advertencias en sus empaques y se restrinja su acceso a las poblaciones más vulnerables. Además, porque también están comprobados sus potenciales efectos adictivos. «Si se deja de consumir, da síndrome de abstinencia, depresión, falta de sueño», dice Cediel.

de la Universidad de Antioquia. Diego Gaitán, Elisa María Cadena (Universidad de los Andes), Pamela Vallejo (Ministerio de Salud y Protección Social) y Fabio da Silva Gomes (Organización Panamericana de la Salud).

«NOVA1 incluye alimentos no procesados o mínimamente procesados, NOVA2 comprende los ingredientes culinarios, NOVA3 cubre los alimentos procesados y NOVA4 los productos comestibles ultraprocesados», me dice Cediél y continúa: «Esto quiere decir cuánto consume la población alimentos naturales; cuánto ingredientes culinarios, como sal, azúcar, panela, mantequilla, aceite; cuánto productos procesados que se hacen en la industria, pero que todavía tienen alimento natural, entre ellos las conservas, los panes, los quesos; y el cuarto grupo, que es del que estamos hablando, que le llamamos comida chatarra en nuestro argot popular, son productos que tienen poco o nada de alimento natural».

Con base en la Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos, que en Colombia debería hacerse cada cinco años —se realizó en 2005, 2010 y 2015, pero hace diez años que no se realiza—, y una muestra representativa de más de treinta mil individuos, Cediél y sus colegas compararon el consumo de cada tipo de alimento en 2005 y 2015 y encontraron que bajaron los alimentos naturales e ingredientes culinarios y aumentaron las preparaciones listas para consumir, es decir, los procesados y ultraprocesados.

En países como Estados Unidos e Inglaterra casi el 70 % de la energía diaria de un ser humano proviene de este tipo de alimentos, en Colombia alcanzamos el 20 %, «todavía la mayoría de nuestra alimentación es natural, pero el segundo grupo que más consumimos es ultraprocesados: hemos industrializado nuestro paladar», dice. Esos son nuestros nuevos patrones alimentarios al alza, que están asociados con obesidad, hipertensión, enfermedades crónicas y cáncer.

Cuando le pregunto a Cediél por las comidas rápidas que encontramos en la calle o en los restaurantes de cadena, no duda en decirme que «en la comida callejera abundan ejemplos de estos productos, como los *snacks*, gaseosas, bebidas con saborizantes, perros calientes y hamburguesas, con embutidos, panes, salsas, etc., ingredientes principalmente ultraprocesados».

Le pido entonces que despiecemos una hamburguesa: «El pan de una hamburguesa es ultraprocesado, porque esa harina fue transformada, modificada y agregada con aceites que sufren un proceso de hidrogenación que está relacionado con enfermedades crónicas. Masas con mucho sodio, que también las conservan, y aditivos que vaya usted a saber cuáles son, porque están protegidos por patentes y no los conocemos. La carne de hamburguesa tipo embutido, que es lo más común en la calle, es sobrante de carne, le agregan aditivos y colorantes con nitritos, que le da

el color; la conserva tiene un sabor particular y está asociado al cáncer, además de potenciadores de sabor que hacen que uno se vuelva adicto. El 99 % de las salsas son ultraprocesadas, tienen más de veinte aditivos, con sodio que no es sal de mesa, se le llama «sodio escondido» y está relacionado con hipertensión, el primer causante de enfermedades cardiovasculares y paros cardíacos. El queso quizás se pueda salvar, son lácteos con sales que clasifican como NOVA3, alimentos procesados. El oro sería un aditivo cosmético, lo que suma como característica de clasificación 4, producto comestible ultraprocesado».

El becerro de oro o el hambre no es un problema, es un negocio

El miércoles a la misma hora de la primera reserva regreso al restaurante. Sin rodeos del Oeste, pido la hamburguesa de oro. En una de las mesas del segundo piso una pareja mira el menú y detrás de ella se ve la cocina, abierta a la mirada de los clientes. Pasan los minutos. Pienso en que debo mirar la preparación y me acerco a donde está el cocinero. Pulcramente vestido de blanco, uniforme de chef, gorro en la cabeza, ya tiene la hamburguesa montada sobre el mesón. No huele a nada, la cocina parece un laboratorio de química.

En lugar de encontrarme una paila con oro fundido hirviendo, veo al chef despegando láminas doradas de una pegatina y forrando a pedacitos el manjar.

Ya no disimulo, estoy excitado.

Nunca había tenido una experiencia como esta, le digo. Los ingredientes van desapareciendo lámina tras lámina hasta quedar convertida en un lingote ovalado y deforme. ¿Y ese oro lo consiguen aquí?, pregunto. Es importado, dice el mesero, que disfruta viendo mi sorpresa. Se usa mucho para postres, agrega.

El administrador del local entra en la cocina y desenfunda una pistola gris conectada a una manguera. El chef sostiene en la mano una tapa de cristal con la que cubre ese amasijo de ingredientes convertidos en un tótem: es el becerro de oro de la comida chatarra. El administrador inserta la pistola en el plato con su tapa ovalada y empieza a dispararle humo al interior, como si lo conectara a un exhosto. Empieza el ritual de adoración. Una experiencia mística en la que el adorador se apresta a comer el cuerpo de su deseo hasta fundirlo en sus entrañas y mezclarlo con su sangre. ¿Existe mayor riqueza a la de tener oro corriendo por tus venas?

Para acabar esta historia con una historia —y no romper el pacto ficcional—, en Netflix también se encuentra la película tailandesa *Hambre*, dirigida por Dom Sitisiri Mongkolsiri, rica en su reflexión sobre la comida y lo que significa hoy en nuestras vidas: un espectáculo al alcance de pocos.

El antagonista es un chef tirano encumbrado a la condición de artista que solo cocina para ricos.

La protagonista es una joven cocinera de un barrio popular que fríe fideos en el restaurante de su familia. Por su talento para manipular el fuego llega a hacer parte del equipo del chef artista, buscando triunfar en las altas esferas de la sociedad y ser famosa. Cuando el chef es apuñalado por uno de sus cocineros, ella lo visita en el hospital y tienen una conversación sobre el secreto que esconde la mejor comida.

Ella cree que es el amor que hay detrás de las preparaciones tradicionales, la sazón de la madre, el vínculo filial que nos conecta con nuestros orígenes.

—Lo que comes representa tu estatus social, no tu amor —le dice él—. Los pobres comen para saciar el hambre. Pero cuando puedes comprar más que comida nunca sacias tu hambre. Tienes hambre de aprobación, de algo especial, de experiencias exclusivas.

Al final de mi conversación con Gustavo Cediel le pregunto qué representa para él una hamburguesa bañada en oro. «El capitalismo atrapa todos los fenómenos de vida y ha capturado el sistema alimentario privatizando la tierra, las semillas, el agua. Y, por supuesto, nuestro cuerpo, nuestro paladar y nuestro deseo. Las hamburguesas *gourmet*, en la mayoría de las ocasiones, siguen siendo comida chatarra, solo que presentan un valor simbólico adicional, aspiracional, de pertenecer a una clase social».

Ya sentado en la mesa recibo el plato ahumado, acompañado por dos velas chisporroteantes. El mesero y el administrador cantan el *happy birthday*

y terminan con un «¡Feliz cumpleaños, vaquerol!». Levantan la tapa y el humo se disipa dejando un leve olor a olla de aluminio recalentada. Rodeada de papas a la francesa doradas y crujientes, la hamburguesa me parece una criatura forrada en látex.

Dudo si aniquilarla con los cubiertos o dominarla con los dedos y clavarle los dientes de una buena vez. Finalmente, la agarro con las manos y me dejo caer sobre ella con la boca tan abierta como puedo. Mastico la porción lentamente, como si fuera la última vez que voy a comer, inundado de saliva. Siento la laminilla esparcirse por mis encías y me imagino que debo parecer como si tuviera dientes de oro y les estuviera echando brilla metal.

El sabor de la carne, nada muy distinto a una hamburguesa doble carne común, me resulta indiferente, mientras me paso la lengua por los dientes intentando identificar a este nuevo visitante. Me siento lamiendo un tenedor. Muerdo, mastico y me relamo. Los dedos se me impregnan de una mirilla grasosa, como si estuviera escarbando en la batea de un barequero.

Completo la tarea con parsimonia, soportando el regusto metálico y ese olor leve a exhosto que me hace pensar que me está alimentando una máquina. Me chupo los dedos y me aseguro de no desperdiciar ni un solo gramo, que todo entre en mi sistema, así tenga consecuencias inesperadas. Confío en que mi cuerpo se encargará de deshacerse de ellas y a la mañana siguiente compruebo que no quedó ningún rastro. Quizás por unos días se me dore el carácter.

p. 38 «En lugar de encontrarme una paila con oro fundido hirviendo, veo al chef despegando láminas doradas de una pegatina y forrando a pedacitos el manjar», Alfonso Buitrago Londoño. Foto de César Romero.

p. 44 En Colombia se han identificado cerca de ochocientos cincuenta tipos diferentes de papa, pero comúnmente no se consumen más de cinco variedades. El fotógrafo ha capturado una escena típica del altiplano cundiboyacense, en la que los campesinos acuden a la plaza de mercado a comercializar sus productos. Foto de Jairo Escobar.



Ser y estar como sabemos

La higienización, el clasismo y la desnaturalización del alimento han ido relegando y cambiando el papel de las plazas de mercado en pueblos y ciudades. Esfuerzos en nombre de la salubridad expulsan del espacio público algo tan natural como el intercambio de bienes y alimentos.

Espacios públicos esenciales en la vida de nuestras ciudades, crisoles de memoria, convivencia e integración social, las plazas de mercado y sus entornos barriales recrean los encuentros de todo tipo de gente en un sistema de comercio socialmente motivado. Durante la Colonia ocuparon espacios reconocidos, como la plaza de Bolívar o de Santander, hasta que fueron obligadas a reubicarse marginalmente a principios del siglo xx a los lugares donde hoy permanecen. Reinventadas por la iniciativa popular, ocuparon las periferias de las ciudades autoconstruidas por los masivos desplazamientos forzosos que dejaron las oleadas de violencia rural de mediados y finales del siglo xx, y de comienzos del siglo xxi.

En todos los casos, las plazas han sido eslabones en la articulación entre el campesinado productor de alimentos y los trabajadores de la cultura popular que asumen el transporte y la transformación de insumos para mesas domésticas, restaurantes, tiendas de barrio y hogares. Ante todo, reflejan las identidades regionales colombianas: son laberintos donde se revela la enorme biodiversidad del país, escenarios donde se reproducen diálogos interculturales de saberes y sociabilidades.

Frutas y verduras, carnes y pescados, yerbas y tubérculos, envueltos y amasijos, artesanías y utensilios domésticos, cocinas, plantas y flores, obras artísticas y libros, entre muchas otras cosas, envuelven a sus visitantes en un ambiente de colores, olores, sabores y saberes por donde discurren intercambios basados en la confianza y la vecindad. Allí también se recrea la esencia de unos modelos de comercio directo donde instituciones como las mesas compartidas de sus restaurantes, el encargo, el fiado, «la pruebita» o la ñapa, dan cuenta de un trato del cuidado que se revela en palabras recurrentes como «veci» o «mi amorcito», una permanente reafirmación de reconocimientos mutuos, de innovación de lenguajes y de solidaridades desde la entraña social,

insubordinada a los designios del capital y de la acumulación financiera: la reproducción de la vida, la diversidad social y natural de la nación.

Durante las crisis sociales, los desastres, los paros o las pandemias, las plazas de mercado se han revelado como espacios de emergencia y solidaridad contra el hambre, y han preservado la esencia barrial o regional de los alcances de sus servicios, así como el sentido abierto de las diversas secciones gastronómicas y de artículos de primera necesidad de sus grandes galerías, almacenes y bodegas detallistas y mayoristas que funcionan con base en esa otra dimensión de lo popular, campesino, indígena y afrocolombiano: lo público comunitario, opuesto o complementario a lo público oficial, que sustenta su continuidad con base en diversas formas de autogestión, de desiguales apoyos públicos oficiales o de asociaciones municipales o departamentales de comerciantes de plazas de mercado. En una sola plaza de Bogotá, la Samper Mendoza, también conocida como «la Plaza de las Hierbas», circulan en las noches dos veces a la semana más de cuatrocientas clases de hierbas procedentes de más de trescientos municipios de Colombia, en los cuales se combinan todos los pisos térmicos de los páramos, las laderas andinas y las riberas de los ríos profundos. Y en otra, la Plaza de La Perseverancia, se ofrecen cotidianamente en sus trece restaurantes más de treinta clases de sopas expresivas de los grandes biomas nacionales: Amazonas, Orinoquia («Los Llanos»), el Caribe, el Pacífico y los altiplanos y valles interandinos. En la Plaza del Barrio Bolívar, en Popayán, permanece abierta «la mesa larga» día tras día, donde comparten comerciantes y comensales totoroés, nasas, misaks, yanaconas, afros, campesinos caucanos y vecinos patojos en un espacio de comunicación y convivencia ejemplar, a pesar de los entornos de violencia del narcotráfico que se siguen ensañando sobre ese departamento.

Pero, manes de las imposiciones culturales del clasismo, el racismo y la exclusión social de una tradición nacional que se resiste a cambiar, aquellas itinerancias urbanas expresan otra de sus dimensiones fundamentales, esta vez negativa: son tratadas como referentes del desaseo y el riesgo, hasta el punto de que, dentro de las diferencias sociales en la consolidación urbana, su presencia es un factor oficial de desvalorización de los predios vecinos; y son ejemplos de la ausencia de políticas públicas de apoyo y reconocimiento a las instituciones populares, que en nuestro caso se constituyen en potencias del bienestar y del buen vivir. En efecto, la disponibilidad y la accesibilidad alimentarias han sido un factor decisivo en sus funciones públicas, asociadas a la producción agraria propia de nuestra diversidad cultural en la cercanía de las ciudades, garantizando circuitos cortos y permanentes de productos frescos, lejos de las exigencias fitosanitarias o de refrigeración de los



La chicha, una bebida ancestral preparada a partir de la fermentación del maíz fue perseguida en la década de 1940 bajo la premisa de que su elaboración no cumplía con estándares adecuados de aseo y salubridad. Al tiempo que se la prohibía se incentivó el consumo de cerveza elaborada con técnicas importadas de Europa. Imagen tomada de *La derrota de un vicio. Origen y derrota de la chicha*. 1950.

que rigen por obligación en los países de las zonas templadas, no intertropicales del mundo, afligidos por circuitos largos de abastecimiento de sus ciudades y por las intensidades estacionales que afectan la disponibilidad alimentaria permanente.

Lo anterior ha desatado un verdadero laberinto histórico de desencuentros en esos espacios de diálogos e intercambios culturales: la persecución oficial a los envoltorios tradicionales de hojas de bijao y de plátano; la prohibición de las semillas nativas «o no certificadas», perseguidas como enemigas de las transgénicas; la interdicción antes que el apoyo para el mejoramiento y la adecuación del pequeño comercio de gallinas y otras especies vivas dentro de las plazas; el impedimento del acarreo de productos frescos que no demandan refrigeración especial en el día a día de su oferta desde sus cercanos lugares de origen; y hasta la exigencia de estandarización y lavado de la presentación de productos de la tierra como los tubérculos, protegidos con la tierra misma que traen adherida a sus pieles en tanto defensa natural de sus calidades, en contextos severos de cambios diarios de temperatura como los andinos. Todos estos desencuentros, disfrazados de medidas fitosanitarias se suman a los dispositivos a favor de los oligopolios

de la industria alimentaria, por lo demás causantes de la malnutrición masiva mundial, cuya competencia impropia y desleal se promueve bajo la careta de conveniencias de salud pública.

Así se persiguió y condenó la chicha como bebida centenaria en Bogotá en beneficio de la cerveza; o como hoy se persiguen los envoltorios de los bocadillos veleños, mientras se exige el uso de envoltorios de plástico. La falsa promoción de la salud como ariete de la competencia desleal en la seguridad alimentaria, y pieza letal en la malnutrición y en la desnutrición de muchos colombianos, y del escalamiento de factores de contaminación ambiental.

El empeño de imponer modelos de comercio, como el de los centros comerciales y mercados de grandes superficies durante los últimos treinta años en las capitales del país, ha ocasionado la desaparición o la sustitución de las redes de tenderos barriales tradicionalmente articulados a las plazas de mercado o a las centrales de abastos. Se trata de empeños signados por campañas de desprestigio que promueven una imagen de las plazas como escenarios insalubres, inseguros y de prácticas mafiosas, en aras de ampliar los mercados financieros de concentración de capital por encima de los pequeños y medianos negocios de barrio, que son, ante todo, espacios de comunicación vecinal y de comercio directo, socialmente motivados por lo popular.

A pesar de todo, las tiendas y las plazas donde se reúnen especies, gentes, saberes y dinámicas de reproducción de la vida siguen ahí, contra el viento y la marea de la modernidad mal entendida y se constituyen en ejes de otras potencias populares que garantizan la disponibilidad alimentaria a más del 80 % de la población del país: las economías de aglomeración propias de la economía popular de nuestras ciudades signan muchos de los modos de ser urbanos.

¿Qué, sino potencias económicas y sociales, son esos conglomerados comerciales que se avivan alrededor de las plazas en varias cuadras a la redonda,

como sucede en Bogotá con la Plaza 20 de Julio de la localidad de San Cristóbal, cuya dinámica es sinérgica con el culto al Divino Niño, y en cuyo vecindario cada domingo se abren más de mil puestos de comercio de bienes básicos que incluyen muebles, zapatos y confecciones a lo largo de la calle 27? Sucede igual en Cali con la Plaza de la Alameda, en Popayán con la del Barrio Bolívar, en Medellín con la Plaza de La América, en Barranquilla con la del Río, o en cualquier otra de las más de mil plazas de mercado populares y campesinas que funcionan en las ciudades de Colombia como espacios públicos donde se recrean y reproducen los bienes y espacios del común, en la confluencia de sujetos populares campesinos, indígenas y afrocolombianos, y donde se reinventan tradiciones y saberes.

El saber sobre la ruda, por ejemplo, una planta de usos múltiples asociados a la mesa, la salud y lo esotérico cultural (contras, limpias, preparados mágico-religiosos, entre otros), cuyo cultivo se ha adaptado a la enorme demanda urbana de la capital en varios municipios de la región, hoy se recrea en la Plaza de las Hierbas Samper Mendoza de Bogotá, antes que entre los cultivadores campesinos que han disociado su cultivo de sus vidas cotidianas al especializarlo en lotes cercanos a las carreteras, relativamente separados de sus terruños: al preguntarles sobre sus calidades y usos en una investigación aplicada de hace algunos años, nos remitieron a las ancianas de origen campesino que las venden en la Samper Mendoza, afincadas en la gran urbe.

Las plazas de mercado han hecho de esa condición proteica de las culturas populares una entraña de nuestras realidades culturales urbanas, distintas y distantes de las ciudades del primer mundo. Y se constituyen en ejemplo, camino y horizonte de hacia dónde debemos orientar nuestros afanes de transformación social: el mejoramiento y la consolidación de vecindades y espacios sociales donde podemos ser y estar como sabemos.

Estado y azúcar: «capitalismo compincher»

Decir que el azúcar tiene que ver con el aumento de las enfermedades crónicas ya parece obvio. De lo que no se habla mucho es de las formas en que distintos Gobiernos han consentido esta industria. ¿Cuál es el impacto del azúcar, no solo en la salud física, sino en la salud económica, social y ambiental de Colombia?

El periodista y crítico de cine Ben Kenigsberg escribió alguna vez que después de ver la película *La tierra y la sombra* le resultó muy difícil percibir una bolsa de azúcar igual a como lo hacía antes.

Las razones que cambiaron su forma de relacionarse con el azúcar no son las típicas, las que de unos años para acá se oyen cada vez con más fuerza y argumentos científicos: el consumo excesivo de azúcar refinada está vinculado con el aumento en las cifras de sobrepeso y la obesidad, dos factores de riesgo de enfermedades crónicas como la hipertensión, algunos tipos de cáncer y la diabetes mellitus, causante de accidentes cerebrovasculares e infartos, entre otros males de una larga lista.

No. En su reseña para *The New York Times* sobre la película que tal vez ha ganado el premio más importante del cine colombiano en el extranjero (el Cámara de Oro del Festival de Cannes, en 2015), Kenigsberg dejó claro que lo que lo marcó fue otra cosa: una imagen, la de la lluvia de pavesa, un hollín que se derrama sobre campesinos, cultivos y hogares mientras se quema la caña de azúcar antes de la cosecha.

Si uno pudiera oler las escenas de una película, si el televisor o la pantalla de la sala de cine tuvieran ya el poder de emitir aromas, el más fuerte de *La tierra y la sombra* sería el de las partículas ácidas y de azufre que se liberan con la quema de los cañaduzales, que además quedan suspendidas en el aire durante varios días y viajan muy lejos, gracias al viento. Los cultivos arden. El cielo se tiñe de un gris casi negro, de un naranja vivo. Y la misión de los corteros, con las cañas todavía encendidas, es ir detrás, con su machete, mientras se ahogan con la ceniza, mientras respiran el fuego.

Kenigsberg no tenía por qué saberlo cuando escribió su reseña, pero existen investigaciones que demuestran que en Palmira, el municipio con mayor área de caña de azúcar sembrada en Colombia, la principal fuente de contaminación atmosférica son las

quemadas y que estas se relacionan, de manera indirecta, con las llamadas infecciones respiratorias agudas.

Dime de qué familia eres y te diré qué tanto poder tienes

La historia del azúcar acumula decenas de tomos. Aunque no existe un consenso sobre la fecha exacta de su aparición, algunos registros indican que las primeras plantaciones se encontraron en India, entre los años 4.500 y 3.000 a. C. Unos siglos más tarde, los cultivos ya habían llegado a China y Persia. Según el libro *Sugar Blues*, de William Dufty, «la investigación y desarrollo de un proceso para solidificar y refinar el jugo de la caña conservándolo sin fermentación», y la consecuente facilidad para transportarlo y comercializarlo, se le deben al Imperio islámico. Con la expansión de este último, el azúcar se tomó Portugal y España, a mediados del siglo xv.

En 1492, Cristóbal Colón lo trajo a América. Y fue aquí, en esta zona del mundo, donde se volvió costumbre que la mayoría de los trabajadores de las plantaciones de azúcar fueran esclavos, pues esos cultivos siempre han sido agotadores y exigentes, y los esclavos eran los más resistentes a enfermedades comunes de los climas tropicales donde crecen los cañaverales, como la malaria y la fiebre amarilla.

En Colombia, según reseña la Asociación Colombiana de Productores y Proveedores de Caña de Azúcar (Procaña), que une a los pequeños y medianos productores de panela —no es lo mismo que Asocaña, cuidado con la confusión—, el cultivo se estableció por primera vez en 1510 en Santa María la Antigua del Darién, Urabá chocono. En 1541, Sebastián de Belalcázar, fundador de Cali, plantó la caña en su hacienda de Yumbo. Los cultivos comenzaron a esparcirse por la cuenca del río Cauca y en 1721 ya había en la región treinta y tres trapiches en funcionamiento, en buena medida porque el clima y la altura permiten que haya zafra (cosecha) durante todo el año.

Sin embargo, solo desde 1901 se puede hablar de la modernización del sector cañero en Colombia. Ese año, Santiago Martín Eder fundó el primer ingenio en el municipio de Palmira (también fue la primera fábrica de azúcar blanco granulado). Santiago, un migrante nacido en Letonia y criado en Estados Unidos, era el bisabuelo de Harold y Henry Eder. Harold fue uno de los impulsores de la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca (CVC), la máxima autoridad ambiental de la región, y Henry fue su director entre 1967 y 1976, además de ser alcalde de Cali entre 1986 y 1988, cargo que hoy ocupa su hijo Alejandro.

En 1926, Modesto Cabal Galindo fundó Central Azucarero del Valle, hoy Ingenio Providencia, en manos de la Organización Ardila Lülle. Cabal compró luego la hacienda Pichichí, donde se fundó el ingenio que tiene el mismo nombre y que durante mucho



Borona, 2014. Chocoramo adaptado a la forma del territorio nacional. Esta imagen hizo parte del *Atlas Subjetivo de Colombia*. Obra de Maite Ibarreche F.

tiempo perteneció a la familia de María Fernanda Cabal, senadora del Centro Democrático. En 1928, el empresario Hernando Caicedo Caicedo fundó Ingenio Riopaila y, en 1945, repitió la misma operación con Central Castilla (luego creó Colombina S. A., un emporio de los dulces que hoy se ha extendido a varios países).

A mediados del siglo xx, el Valle del Cauca ya era el principal productor de azúcar de Colombia y existían cerca de quince ingenios, entre ellos Bengala, San Carlos, San Fernando, Meléndez (de los Garcés) y Mayagüez. A la familia creadora de este último (Hurtado Holguín) pertenece Susana Correa Borrero, exsenadora del Centro Democrático y directora del Departamento para la Prosperidad Social y Ministra de Vivienda durante la presidencia de Iván Duque.

El economista e investigador Mario Pérez Rincón, director del Instituto de Investigación y Desarrollo en Abastecimiento de Agua, Saneamiento Ambiental y Conservación del Recurso Hídrico de la Universidad del Valle (Cinara), asegura que buena parte del poder político y económico del Valle del Cauca está concentrado desde hace casi un siglo en manos de unas pocas familias tradicionales, todas con raíces en los ingenios azucareros.

Esas empresas vivieron una época dorada en la década de los sesenta, gracias a que el bloqueo económico de Estados Unidos a Cuba, tras la revolución de 1959, convirtió al Valle del Cauca en uno de los principales proveedores de la demanda de azúcar del mercado estadounidense. En 1960, según la investigación *El valle geográfico del río Cauca: un espacio transformado por el capital agroindustrial*, de Hernando Uribe Castro, había 61.000 hectáreas de caña sembrada y, una década más tarde, había 91.000 hectáreas. En 1977, 12 ingenios pertenecientes a solo 4 familias controlaban el 76,3 % del mercado azucarero: Caicedo (30 %), Eder (24 %), Cabal (17,8 %) y Garcés (4,5 %).

Hoy, el sector de la caña de azúcar genera unos 286.000 empleos y ocupa más de 240.000 hectáreas de tierra, el 80 % de toda el área cultivable de la región. Y aunque pesa solo el 0,6 % del PIB total del país, según el informe 2023-2024 de Asocaña, su influencia en las dinámicas de poder local, regional y nacional en las políticas públicas es enorme.

Adicción y dispensadores automáticos de insulina

La Organización Mundial de la Salud (OMS) califica a la diabetes como una epidemia y asegura que el número de personas que viven con esa enfermedad pasó de 200 millones en 1990 a 830 millones en 2022.

Existen tres tipos de diabetes: la 1, antes llamada juvenil, que no se puede prevenir y cuyas causas son aún desconocidas. La 2 o mellitus, cuyos principales factores de riesgo son el sobrepeso y la obesidad, además de la falta de actividad física. Y la gestacional, que se produce durante el embarazo. Del total de casos registrados por la OMS, el 95 % pertenecen hoy a la diabetes tipo 2, una variedad que también era conocida como «de inicio en la vida adulta» porque se daba generalmente después de los cuarenta o cincuenta años. Sin embargo, es cada vez más común en niños y jóvenes.

En 2016, el Ministerio de Salud de Colombia calculó el gasto anual que hace el Estado solamente para cubrir los tratamientos de diabetes tipo 2, atribuibles al consumo de bebidas azucaradas: casi 740.000 millones de pesos.

Detrás de estos datos perturbadores hay varias razones, una de ellas, la adicción que generan los

azúcares industrializados. Porque es muy importante tener clara la diferencia: una cosa es el azúcar natural, el que siempre ha estado en los alimentos, como frutas, verduras y lácteos. Y otra cosa es el azúcar refinado o industrializado.

«Por eso a nosotros no nos gusta la categoría de “alimentos saludables”. En estricto sentido, todos los alimentos lo son. No tendrían porqué causarnos daño. Cuando yo me como una mandarina estoy también comiendo fructosa, que es el nombre técnico del azúcar presente en las frutas, y esta tiene una forma de metabolizarse en el cuerpo que es absolutamente saludable. Lo mismo pasa con la lactosa presente en un vaso de leche natural, sin ningún azúcar añadido. O con la remolacha de la ensalada», explica Mylena Gualdrón, nutricionista y magíster en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Estos alimentos no solo proporcionan energía, también nos entregan vitaminas, fibra, proteínas, hierro, calcio, magnesio, potasio y otros minerales. Todos, nutrientes que «ralentizan la absorción del azúcar y facilitan su asimilación por parte del organismo».

«Hace unos años, el enemigo fue el huevo. Luego el aguacate, dizque porque su grasa era mala. Pero esos alimentos no son un problema. El azúcar resultado del proceso industrial sí es un problema, porque despoja al jugo de la caña de todos sus nutrientes. De todo lo que realmente puede alimentarnos. Por eso no está bien asimilar al azúcar refinado con un alimento», insiste Gualdrón, que también es investigadora de FIAN Colombia, una organización que trabaja por la garantía del derecho humano a la alimentación y la nutrición adecuadas.

De hecho, sostiene la experta, es un error, cometido a propósito por la industria, que en las etiquetas y la publicidad de los alimentos muchas veces los azúcares sean sinónimo de carbohidratos. Eso es meter en el mismo costal a los cereales naturales e integrales, por ejemplo, que han sido uno de los alimentos más importantes para la humanidad durante miles de años, con el azúcar refinado, un producto fabricado hace unos siglos, con probados efectos nocivos sobre la salud. Un mensaje engañoso, que cala con facilidad en madres y padres que piensan que sus hijos necesitan del azúcar presente en los productos ultraprocesados para sobrevivir y crecer sanos.

Cuando el azúcar se refina para comercializarse en una bolsa, como la que ya no percibe de la misma manera el crítico de cine que vio *La tierra y la sombra*, o para añadirse a comestibles como el Gansito o el Chocoramo, o bebidas como un jugo Hit o una Pony Malta, puede adquirir decenas de nombres distintos: ingredientes que terminan en «osa» —como sacarosa o dextrosa— o que dicen «jarabe» —como jarabe de malta o jarabe de maíz de

El problema es la normalización, en muchos casos, de que la solución no es dejar de consumir azúcar sino, si llega la diabetes, depender de la insulina o de otros medicamentos. Un mercado cautivo y creciente para la industria farmacéutica. Cien años después del descubrimiento de la insulina, ya se puede conseguir hasta en dispensadores automáticos.

alta fructosa, mucho más barato y nocivo que el azúcar refinado—, pero significan lo mismo: son azúcares añadidos al producto para que se conserve mejor y por más tiempo, para aumentar su textura o volumen, o para endulzar y mejorar su sabor. Sin embargo, esos azúcares son «calorías vacías» o «desnudas», porque las que aportan no tienen ningún nutriente.

Gualdrón lo explica en relación directa con la evolución humana. «Toda la vida hemos consumido alimentos como las frutas o la leche en su presentación natural. De hecho, durante milenios el único líquido dulce que tomamos fue la leche, de nuestras madres y de otros mamíferos. Evolutivamente, el mecanismo de saciedad se activa cuando comemos una naranja o un mango. Nos podemos comer dos, máximo tres seguidos, pero al cuarto ya sentimos hostigamiento, porque además de la fructosa ingerimos fibra, vitaminas, proteínas, minerales. Todo eso hace que uno se detenga. Lo mismo pasa con la leche. Al tercer vaso ya no voy a tener ganas de más. La forma en que tomamos el azúcar de los alimentos reales nos dispara mecanismos de saciedad que evitan un consumo compulsivo, pero con el azúcar industrializado solo tenemos un aporte de energía, que además no dura, y el sistema nervioso de nuestro organismo no está preparado para activar ningún mecanismo de saciedad, entonces podemos comer o beber esos productos sin parar».

Por fortuna, insiste, en 2025 ya no es tabú decir que el azúcar industrializado es adictivo, y hay varios estudios científicos que demuestran que se trata de una sustancia que, como la nicotina, el alcohol o la cafeína, para quedarse en el campo de las legales, puede generar consumos problemáticos o compulsivos.

El problema es la normalización, en muchos casos, de que la solución no es dejar de consumir azúcar sino, si llega la diabetes, depender de la insulina o de otros medicamentos: un mercado cautivo y creciente para la industria farmacéutica. Cien años después del descubrimiento de la insulina, ya se puede conseguir hasta en dispensadores automáticos.

La producción y el consumo mundial de azúcar siguen disparados: en 2022 se produjeron 178 millones de toneladas y el consumo per cápita promedio fue de 22,1 kilogramos, según la Organización Internacional del Azúcar. En Colombia, de acuerdo con esa misma entidad, en 2022 el consumo per cápita fue de 32,7 kilogramos. El equivalente a la cantidad de azúcar presente en 934 latas de 330 mililitros de Coca-Cola. Es decir, 2,55 latas de Coca-Cola diarias.

«Esas son formas reduccionistas de entender el problema, pensar que no importa la manera en que la gente coma, que solo importan los medicamentos, las unidades de insulina», opina Hernando Salcedo Fidalgo, médico y magíster en Sociología y excoordinador del área de nutrición en FIAN Colombia.

El día en que a la industria se le apareció la Virgen

Si uno hiciera un recorrido por carretera para abarcar los trece ingenios ubicados hoy a lo largo del valle geográfico del río Cauca —que comienza en Santander de Quilichao, en el norte del Cauca, pasa por municipios como Villa Rica, Guachené y Puerto Tejada en ese departamento y luego atraviesa todo el Valle del Cauca hasta llegar a La Virginia, en el sur de Risaralda— el paisaje del monocultivo de caña de azúcar se extendería durante unas cuatro horas y casi trescientos kilómetros. La cantidad de cañaverales continuos es tan abrumadora que los ingenios son usados incluso como puntos de referencia geográfica. «Allá donde queda Mayagüez» o «de San Carlos tres minutos hacia adelante» son formas cotidianas de ubicarse en la zona.

Lo que pocos saben es que, aunque el monocultivo se extienda, los ingenios no acumulan más tierra. Solo el 25 % de las hectáreas donde hay cañaverales pertenecen a esas empresas. El 75 % son alquiladas, lo que les evita algunos costos, como el pago de impuestos prediales.

Ese crecimiento de la agroindustria cañera fue posible, en buena medida, por dos factores: la explotación de sus trabajadores (documentada en varias investigaciones y cientos de denuncias de tercerización laboral, sueldos a destajo o enfermedades incapacitantes, entre otros, y en los paros y las huelgas de los corteros), y los subsidios y regalos que ha recibido por parte de distintos Gobiernos.

Su estrecha relación con el poder político pasa por la financiación de los ingenios a campañas de alcaldías, gobernaciones, Congreso y hasta la Presidencia de la República. Y fue clave para que el 19 de septiembre de 2001 se aprobara la Ley 693, que reglamenta el uso del etanol (subproducto del proceso de fermentación de la caña) y determinó que toda la gasolina comercializada en las ciudades de más de quinientos mil habitantes debía incluir un porcentaje progresivo de etanol en la mezcla.

La ley del alcohol carburante, como también se le conoce, comenzó siendo del 5 % en 2005, en 2018 llegó al 10 % en todo el país y hoy está en un promedio del 6 %. Mejor dicho, cada vez que usted le pone gasolina corriente o extra a su moto o su carro, también les paga a los ingenios el etanol que viene mezclado en el combustible.

El principal argumento oficial detrás de la medida era que «oxigenar» así la gasolina sería mucho más ecológico y reduciría la huella de carbono del transporte vehicular en Colombia. Pero de eso tan bueno no dan tanto. Porque sí, es cierto que el etanol se produce a partir de recursos naturales renovables, pero también lo es que tiene un impacto ambiental y social gigantesco: incrementa la demanda de agua;





contamina los suelos por el uso exagerado de agroquímicos para aumentar la productividad de la caña; obliga a empujar aún más la frontera agrícola, y pone en riesgo la seguridad alimentaria, porque el monocultivo de caña de azúcar ha desplazado cultivos tan diversos como los de plátano, cacao, yuca y cítricos.

El Valle del Cauca fue una de las principales despensas de alimentos del suroccidente colombiano. Sin embargo, por la extensión del monocultivo de caña de azúcar, destinado tanto a la producción de azúcar como de etanol, ya no produce ni siquiera su propia comida y es uno de los departamentos que más depende de alimentos que vienen de otros lugares. Según una investigación de 2017 dirigida por el profesor Pérez en la Universidad del Valle, al comparar los kilómetros recorridos por los alimentos para ser consumidos en Bogotá, Medellín y Cali, esta última registra los trayectos más largos.

Un documento del Departamento Nacional de Planeación de 2015, que evaluó los resultados del Conpes que se elaboró en 2008 para promover la producción de biocombustibles, reconoció que la mezcla de etanol con gasolina, «en cualquier proporción», obliga a los motores de los vehículos a aumentar el consumo total de combustible entre un 3 % y un 15 %, lo que al final también produce un aumento en las emisiones contaminantes de dióxido de carbono.

«Con esa ley se le apareció la Virgen al sector cañero», afirma el economista y profesor de la Facultad de Estudios Ambientales y Rurales de la Universidad Javeriana Carlos Alberto Suescún Barón. Para cargar de sentido a esa frase basta ver lo que pasaba en los años noventa: los cultivos solo ocupaban el 40 % de la tierra fértil de la zona, y las importaciones y los precios internacionales del azúcar venían en caída libre.

Según «Los dueños del azúcar», un especial periodístico de varias entregas realizado por Vorágine en 2021, en el Ministerio de Minas y Energía del Gobierno de Andrés Pastrana había consenso sobre que la ley parecía «diseñada a la medida de la industria azucarera», pues eran las únicas empresas nacionales con capacidad e infraestructura para producir millones de litros de etanol en poco tiempo.

Con un agravante: para el Estado colombiano resultaba mucho más barato comprar el etanol para mezclar con la gasolina a países como Brasil o Estados Unidos, que lo producen no de la caña de azúcar sino de la remolacha o el maíz, entre otros.

El economista Salomón Kalmanovitz lo denunció varias veces en el diario *El Espectador*. En la columna titulada «Los azucareros y el gobierno», por ejemplo, aseguró que aunque durante 2019 el valor internacional del etanol estuvo en 1,40 dólares (\$4.800 pesos de entonces), el Ministerio de Minas y

Energía «les reconoció \$8.800 a los ingenios, con una diferencia que les arrojó un subsidio de más de medio billón de pesos, salidos de los bolsillos de los usuarios del transporte público y privado».

Y en otra columna llamada «El cartel del azúcar», el exdirector del Banco de la República mostró cómo entre 2000 y 2014 la producción de azúcar en Colombia se estancó mientras la de etanol, «dotada de enormes subsidios», registró un crecimiento sostenido.

El título no era casual. En 2015, tras una denuncia presentada por la Asociación del Bocado Veleño, la Asociación de Panaderos, la Compañía Nacional de Chocolates, Noel, Nestlé de Colombia y empresas de gaseosas que son competencia de Postobón, entre otras, la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) sancionó a Asocaña, dos comercializadoras y doce ingenios por haber conformado un cartel para manipular los precios y las cuotas de producción del azúcar.

Según la resolución de la SIC, durante muchos años los ingenios se pusieron de acuerdo para obstruir o restringir la competencia internacional mediante aranceles y prohibiciones de importar a un precio más bajo que el fijado por el Fondo de Estabilización de Precios del Azúcar, donde se sientan representantes del Gobierno nacional y del gremio, pero parece que solo estuvieran estos últimos.

Muy serio, sin pudor alguno, el entonces abogado de varios de los ingenios, Néstor Humberto Martínez (fiscal general de la nación entre 2016 y 2019; ministro en los gobiernos de Juan Manuel Santos, Andrés Pastrana y Ernesto Samper), declaró que la sanción era «una pena de muerte para el sector azucarero». Pero la multa, que parecía un chiste, fue en realidad una anécdota que alcanzó solo para los dulces: después de apelaciones quedó en a penas 260.000 millones de pesos.

Y la producción nunca se detuvo. En 2023, los seis ingenios que además de refinar azúcar se metieron en el negocio del etanol (Incauca, Providencia, Risaralda, Mayagüez, Manuelita y Riopaila Castilla) produjeron, según Asocaña, 328 millones de litros de alcohol carburante. En 2020 habían sido 394 millones de litros y, en 2008, 247 millones de litros.

¿Qué hace que el negocio sea tan rentable para la industria? La respuesta puede comenzar con la ley que creó el «programa de oxigenación de la gasolina», pero debe ir mucho más lejos: incluye un paquete largo de otras leyes, resoluciones y decretos, y hasta un documento Conpes (los que orientan las políticas públicas), que han consentido al sector con exenciones del IVA, deducciones del ICA y hasta del 40 % del impuesto de renta sobre las inversiones en proyectos agroindustriales. Sin entrar en los detalles del programa Agro Ingreso Seguro, que entre 2007 y 2009 destinó millonarios recursos que debían llegar a campesinos que fueran pequeños productores agrícolas, a través de subsidios para riego y drenaje, y créditos

sin intereses, a varias de las empresas agroindustriales más grandes de Colombia, incluidos los ingenios.

Durante muchos años, además, hasta la aprobación de la primera reforma tributaria del Gobierno de Gustavo Petro, en 2022, la industria bloqueó el impuesto a las bebidas azucaradas y endulzadas. A la cabeza de la estrategia de *lobby*, dádivas y desinformación que lo hizo posible estuvieron siempre Postobón, Asocaña y la Asociación Nacional de Industriales (Andi).

El libre mercado parece aplicar, en este caso, cuando a las empresas les conviene. Cuando no, sus intereses son protegidos por el Estado, en desmedro de los ciudadanos. Hace un tiempo, Kalmanovitz le puso un nombre a ese fenómeno: «capitalismo compincho», porque «el éxito de los negocios no depende del desempeño de los empresarios sino de sus influencias políticas y familiares».

La deuda ambiental

Los tentáculos del poder político y económico de los ingenios también se reflejan en las escasas regulaciones ambientales de las que son objeto. «La industria azucarera tiene cooptadas a las autoridades ambientales de la región desde hace décadas», denuncia el profesor Pérez, que tiene una maestría y un doctorado en Ciencias Ambientales. La corporación autónoma de la región, por ejemplo, contó con el apoyo del Gobierno nacional cuando se creó, en 1954, pero la idea fue de los dueños de los ingenios.

Lo paradójico, como lo registró una de las investigaciones de Vorágine, es que fue la misma cvc la que publicó un estudio que afirma que, entre 1957 y 1986, el Valle del Cauca perdió el 72 % de sus humedales y el 66 % de sus bosques por esta agroindustria.

La mayoría de las concesiones de extracción y uso de agua del departamento, que en la región entrega precisamente la cvc, son para caña de azúcar. Pero su huella hídrica es de las más altas del sector agroindustrial en Colombia. Por cada tonelada producida se usa el triple de agua que la que se usa en un cultivo de maíz, por ejemplo. Y está también el impacto del uso de fertilizantes y pesticidas, como el glifosato, que ayudan a que la caña madure más rápido.

«En 15 años hemos reducido en un 50 % el consumo de agua gracias al uso de la tecnología y a sistemas de riego especializados», le explicó a Vorágine Claudia Calero, presidenta de Asocaña, en 2021. En su informe de sostenibilidad más reciente, de 2023, el gremio asegura que anualmente invierte más de 47.000 millones de pesos en «acciones de innovación, investigación e implementación de nuevas tecnologías» y que eso incluye «el uso eficiente de los recursos naturales, la implementación de economía circular en todas las etapas del proceso, la conservación y restauración de cuencas hidrográficas, la promoción y adopción de medidas de adaptación a los efectos

del cambio climático, la dinamización de economías locales, el apoyo a emprendimientos regionales y la contribución a la salud de comunidades rurales vulnerables», entre otros.

Además, dice Asocaña, en 2009 los ingenios azucareros constituyeron el Fondo Agua por la Vida y la Sostenibilidad, «para gestionar proyectos de restauración y conservación de ecosistemas estratégicos para la producción y regulación del agua en 26 cuencas hidrográficas del valle geográfico del río Cauca». Y en 2023 llegaron a un millón de árboles sembrados en la zona e implementaron un sistema de monitoreo hidrológico en la cuenca del río Amaime.

Sin embargo, el ingeniero agrónomo australiano Douglas Laing, director por dos décadas del prestigioso Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) de Palmira, sentenció lo siguiente en una entrevista con la agencia de noticias de Univalle: «Con caña, el Valle no será sostenible al 2065».

En una investigación titulada *Deuda social y ambiental del negocio de la caña de azúcar en Colombia*, publicada en 2009, la politóloga Paula Álvarez y el economista Mario Pérez calcularon el valor total de los tres tipos de subsidios que recibe la industria cañera en Colombia, para los años 1990 a 2007: los subsidios financieros (ley del alcohol carburante, diferencia entre los precios interno y externo del azúcar y exenciones tributarias) sumaron 10,6 billones de pesos. Los subsidios ambientales (uso del agua para los cultivos, contaminación del recurso hídrico por la transformación de la caña y contaminación atmosférica por las quemaduras) sumaron 37.237 millones. Y los subsidios sociales (empeoramiento de las condiciones salariales y laborales de los corteros de caña que son contratados indirectamente a través de Cooperativas de Trabajo Asociado y no de los ingenios, una práctica que se ha reducido en los últimos años): 468.000 millones.

En total: 11,1 billones de pesos. De ahí el título del libro. ¿Cuántas viviendas de interés social hubieran podido construirse con ese dinero? ¿Cuántos habitantes de la región hubieran podido tener, por fin, acceso al agua potable? ¿Cuántos cupos se hubieran podido crear para que los jóvenes del departamento terminaran el bachillerato y cuántas becas para que estudiaran una carrera, de forma gratuita? Las proyecciones de Álvarez y Pérez son demoledoras.

Limpiar el paladar... más allá de la responsabilidad individual

Según la última Encuesta Nacional de Situación Nutricional (Ensin), en la que se basan las principales decisiones y políticas públicas sobre nutrición y seguridad alimentaria del país, 1 de cada 4 niños de 5 a 12 años y 1 de cada 4 adolescentes de 13 a 17 años tiene sobrepeso u obesidad. Además, 1 de cada 4 adultos tiene sobrepeso y 1 de cada 5 es obeso. En total, el 56,4 % de la población colombiana tiene exceso de peso.

Aunque hace diez años no se actualizan (la nueva Ensin debía presentarse en 2020 y todavía no la conocemos), las cifras son preocupantes. Y a ellas pueden sumarse los datos más recientes de la Encuesta Nacional de Salud Escolar (ENSE), publicada en 2018, según la cual solo 1 de cada 10 niños o jóvenes en edad escolar consume frutas o verduras en la cantidad recomendada diariamente por la OMS, y el 74 % consume bebidas azucaradas una o más veces al día.

Varios expertos han emprendido una cruzada para dejar de cargarles toda la culpa de datos como estos a los consumidores. «Hay que salir de la perspectiva punitiva y prohibitiva típica del doctor Jaramillo, que en general responsabiliza a los consumidores, y apelar primero a la responsabilidad del Estado, sobre todo en lo que tiene que ver con los conflictos agrícolas, económicos, ambientales y sociales producidos por el cultivo de la caña de azúcar, la industria del etanol y la de las gaseosas y comestibles ultraprocesados», asegura el médico Salcedo. «Medidas como el etiquetado frontal de advertencia y los impuestos saludables podrían tener un efecto importante, aunque aún no tenemos cómo saberlo con certeza, y permitir que la sociedad comprenda que esta agroindustria también debe asumir una responsabilidad en este problema», agrega.

«Es increíble ver cómo las mamás y los papás muchas veces nos echamos auestas la culpa de que nuestros niños coman mal, mientras la industria no aparece por ningún lado, y la publicidad buena tampoco. ¿Existe alguna campaña masiva del Ministerio de Salud para explicar cómo funciona la ley de etiquetado frontal con sellos octagonales? Nada, ni siquiera un comercial en la TV pública —afirma Milena Gualdrón—. Esos sellos pueden ser una gran herramienta pedagógica, se prestan para hacer ejercicios de matemáticas, para aprender sobre los ingredientes... pero siempre que le recordamos al Ministerio que están obligados a hacerlo su respuesta es que tienen otras prioridades y por ahí han puesto algunos mensajes en Twitter».

El Estado está desperdiciando, aseguran Salcedo y Gualdrón, una oportunidad dorada para abrir una conversación distinta sobre la alimentación que necesitamos.

Existen estudios que plantean que saborear el azúcar desde que uno nace tal vez condicione nuestro gusto por el dulce y nos impida apreciar el sabor dulce de los alimentos naturales. Para limpiar el paladar y luchar contra la adicción al azúcar, el autor de *Sugar Blues* cita un antiguo axioma budista: «Si buscas lo dulce, tu búsqueda no tendrá fin; nunca estarás satisfecho. Pero si buscas el verdadero sabor, encontrarás lo que quieres».





«¿Y por qué no le preguntamos si ya desayunó?»

La situación alimentaria en Colombia ofrece cifras inquietantes: el 62 % de la producción agrícola se pierde año a año, casi 20 millones de personas se encuentran en situación de insuficiencia alimentaria y no es un secreto que grandes compañías acaparan tierras y producen alimentos ultra procesados que no nutren.

¿Cuál es el camino que va del asistencialismo a la autonomía alimentaria? GACETA reunió a tres expertos que contrastan visiones sobre la alimentación.

Hernando Salcedo: ¿Cómo podemos definir el hambre como un tema experiencial, vivo y contundente en la Colombia de hoy?

Angie Santamaría: En Colombia tenemos 19.2 millones de personas en insuficiencia alimentaria, es decir, que no tienen la cantidad de alimentos suficiente para cubrir sus necesidades nutricionales. Y tenemos 16.3 millones de personas recurriendo a estrategias de afrontamiento: toman alimentos prestados, fian, se saltan tiempos de comida porque no cuentan con recursos económicos para acceder a una alimentación completa. Para iniciar nuestro diálogo es importante reconocer que el hambre en Colombia es un problema, lo vemos claramente desde la salud pública.

Martha Rentería: La problemática va más allá de no tener la comida suficiente. ¿Quiénes poseen el territorio y los cultivos, y por qué? Colombia tiene hectáreas suficientes para sembrar alimentos, pero esa siembra y esa cosecha ha decaído porque los propietarios del territorio son otros. Hoy, una ciudad como Tumaco siembra el 40 % de lo que antes sembraba en sus zonas rurales. El hambre es un problema estructural que tiene que ver con el abandono de

los territorios, y que está conectado con la guerra. El Kilombo de medicina ancestral que lideramos queda en el Centro de Atención a Víctimas de la localidad de Bosa, y uno ve que llega gente del territorio con desnutrición. No debería pasar, pero hoy en día en el territorio la comida es insuficiente y no es de calidad: la poca que se siembra, se siembra en medio de la guerra y de fumigaciones de los cultivos ilícitos.

En el mar hay ciudadanos extranjeros que están usufructuando las aguas a través de la pesca, entonces los pescadores campesinos ya no tienen derecho a esas aguas, a pescar en mar abierto. Ahora están rezagados pescando lo que queda. El problema del hambre está conectado con quién posee la tierra y con quién está usufructuando las aguas, pero también está ligado a la falta de inversión social y a la falta de vías de acceso para poder sacar el pancoger. El debate se debe abrir en torno a lo estructural.

El problema comercial de acceso y de recursos económicos que plantea Angie cambia cuando Martha plantea el problema de la tenencia de la tierra, de la reforma agraria. ¿Qué pasaría si pensáramos en el alimento como un bien común? Incluso el relator para el derecho

a la alimentación de Naciones Unidas lo ha dicho. La palabra «banco», en sí misma, va en contra de la idea de bien común.

AS: Los bancos de alimentos trabajamos en dos frentes: el de emergencia y el estructural. Como dice Martha, hay causas que ocasionan el hambre y la inseguridad alimentaria más allá del acceso a los alimentos. Los bancos de alimentos trabajamos en la recuperación de esos excedentes desde lo agrícola, la industria de alimentos, los *retail*, los hoteles, casinos y restaurantes. En la emergencia nos dedicamos a rescatar los productos que son aptos para el consumo y a entregarlos a la población en condición de vulnerabilidad que padece hambre e inseguridad alimentaria. Atendemos a más de 1.4 millones de personas, y con los alimentos que entregamos aportamos un porcentaje nutricional diario equivalente a, más o menos, el 16 % del total necesario de energía y nutrientes diarios que requiere una persona.

Por otro lado, nosotros también hemos identificado desde hace muchos años que es importante trabajar en lo estructural. Hemos estudiado la evidencia científica de quince intervenciones internacionales exitosas para desarrollar un plan de acción: ¿qué se debe hacer para evitar que una persona padezca inseguridad alimentaria? Más allá de entregar esas ayudas inmediatas, lo que requiere el país es actuar en lo estructural, que es lo que va a llevar a que las personas puedan salir de estas situaciones de hambre e inseguridad alimentaria en un mediano y largo plazo.

Angie, al escucharte, uno piensa que la posición de un banco implica una forma de asistencialismo que no puede actuar sobre lo estructural. Martha, ¿qué tienes que decir sobre la experiencia del hambre, lo estructural y qué podemos hacer desde las

perspectivas comunitarias frente al asistencialismo?

MR: Cuando era niña, nosotros no comíamos tres comidas, sino dos. El desayuno era la fruta que estuviera de cosecha. Hoy en día yo casi no como chontaduro porque, cuando había cosecha, mi abuela nos daba chontaduro todos los días; chontaduro con aguapanela. Yo nací en Cali, pero mi familia y mi conexión materna están en Tumaco, Nariño. Mi abuela tenía el pancoger en el patio de la casa, en el barrio Nueva Floresta de Cali, y nos ponía a moler café y maíz. Hoy en día veo que no ha cambiado nada, sino la calidad del alimento. Cuando yo estaba en el Centro de Atención a Víctimas y vi que llegó una mujer lactante, e Integración Social se preocupó por que ella fuera y se escondiera en un cuarto para que pudiera dar lactancia, le dije a la doctora: «¿Y por qué no le preguntamos más bien si ya desayunó? Son las diez de la mañana». La mujer solo había tomado una taza de aguapanela a las seis de la mañana. ¿Usted puede creer que, con ese primer alimento, que es tan importante para nosotros, ella podría administrarle nutrición al bebé o solamente lo estaba llenando? Yo a veces como arroz con huevo. Soy líder social, no voy a tener pensión porque me dediqué a cuidar a otros, porque el alimento está ligado al cuidado. El arroz con huevo no es un plato nutricional, es para que me quite el hambre y me llene. Integración Social me dijo: «Mire, caracteríceme unas personas que son víctimas del conflicto para meterlas a un programa alimentario». Yo les dije: «Con gusto. Les voy a enviar una familia que son gordos, pero tienen un concepto médico de que están con anemia y desnutridos». Que el alimento y la canasta familiar sean equilibrados y balanceados, como dicen los nutricionistas, tiene que ver también con el desempleo.

A veces esos programas asistenciales no impactan y no

cubren la necesidad nutricional de una familia. Si yo soy de Tumaco y me dan cuchuco de cebada y avena, y yo en Tumaco no comía eso, entonces la canasta familiar está desbalanceada. Yo no digo que me tienen que dar lo que comía en mi territorio, pero ahí es donde la política pública alimentaria tiene que hacer enfoque diferencial. Hay personas que van llegando del Catatumbo, y hoy una señora me dijo que el niño tenía diarrea. Yo le dije: «Venga le doy unas plantas», pero aquí lo que está en juego es el cambio nutricional. Él en el Catatumbo comía unas cosas y acá viene a comer otras. Y llegan a la altura de Bogotá, donde el frío hace que el intestino funcione de otra manera: uno acá no suda. Todo eso tiene que ver con el alimento y con la experiencia que tenemos todos los días en el Centro de Atención a Víctimas con las personas que llegan de las regiones.

La evidencia científica es absolutamente clara: la comida industrial, en particular todo lo que es ultraprocesado, está relacionado con los parámetros de obesidad y malnutrición, y que eso tiene una relación directa con las enfermedades crónicas no transmisibles. Angie, los bancos de alimentos trabajan sobre todo con productos comestibles ultraprocesados que en realidad no son alimentos. ¿Qué pasa con la calidad frente a la comida industrial? Además de que pueden presentarse conflictos de interés entre los bancos de alimentos y las industrias de ultraprocesados.

AS: Los bancos de alimentos recibimos todo tipo de alimentos tanto del sector agrícola como de toda la cadena de producción. Venimos desde hace cinco años impulsando la recuperación de excedentes agrícolas. Específicamente, en el agro se pierde aproximadamente el 62 % de las cosechas, según un estudio del DNP de 2016. Por esta razón, nuestro enfoque es aumentar la



recuperación de excedentes agrícolas, básicamente frutas y verduras, que para el cierre de 2024 representaron más de la mitad de los alimentos que entregamos.

En Colombia, por ser un país subdesarrollado, todavía no estamos en la capacidad de decir «no recibo este alimento, no se lo entrego a la población», porque todos los alimentos se necesitan. Si aquí no hubiese personas muriendo de hambre, podríamos tomar otras acciones. Tenemos 1.4 millones de personas en situación de vulnerabilidad, sin embargo, sabemos que la problemática va mucho más allá. Como les dije, 19 millones de personas se encuentran en situación de insuficiencia alimentaria, y 16 millones en situación de pobreza monetaria: esto quiere decir que reciben menos de 435.000 pesos mensuales. A partir de la alimentación saludable que ha establecido el ICBF en sus guías alimentarias, calculamos el costo del plato saludable trimestralmente, y sabemos que cuesta 535.000 pesos mensuales alimentar a una sola persona. Si una persona recibe 435.000 pesos mensuales, definitivamente no puede acceder a una alimentación completa, equilibrada y balanceada.

Desde la Red de Bancos de Alimentos rescatamos al año aproximadamente 41.000 toneladas de alimentos de todas las categorías. Hay mucho por hacer y muchas personas a las que llegar, pero somos la oenegé del país que más atiende a estas personas. De alguna manera estamos llegando con la ayuda que necesitan en una emergencia.

MR: En la búsqueda de la solución al hambre hemos tenido iniciativas propias, como las huertas caseras, pero sé que no van a solucionar el problema de

raíz. Nosotros tenemos una propuesta de circuito cerrado de alimentación. Desde 2010 tengo un comedor comunitario. Antes recogía la comida —ya no, porque en Abastos no dejan— y atendía a 228 niños y niñas que estaban sin alimentación en los colegios. Se les daba una nutrición balanceada. Yo estoy de acuerdo con pensar la soberanía y autonomía alimentaria, porque cuando hay autonomía

los perros, porque no se trata solamente del derecho a la alimentación del humano, también está el derecho de los animales, que se la libran duro.

Yo soy una reclamante de tierra y tengo cincuenta familias caracterizadas reclamando tierra. Amo Bogotá, amo la localidad de Bosa, pero debemos partir otra vez para nuestra tierra, para, como víctimas del conflicto, renacer en



Hernando Salcedo es médico cirujano de la Universidad Nacional de Colombia con especialización en Medicina biológica y funcional. Es investigador en ciencias sociales y salud, sistemas alimentarios y nutrición. Foto: cortesía de su archivo personal.

alimentaria yo decido qué comer. En este momento, en El Kilombo tengo una huerta y en el Centro de Atención a Víctimas tenemos una huerta para abastecer cada ocho días a las familias que van y la trabajan. Y a los que no van a trabajar les decimos que hagan el favor y nos lleven alimento para

el campo. A mí me preocupa la sobreproducción, porque el hambre se está convirtiendo también en un problema comercial, de unos pulpos a los que no les interesa la soberanía alimentaria ni la autonomía y menos el hambre de los demás. Hay veces que me toca interponer muchos derechos de

petición porque nos entregan alimento que ya está viejo y no sirve. Uno dice: «Bueno, esto también es dinero público». El hambre se ha vuelto un foco de corrupción con los pulpos que la manejan.

Voy a interpelarte, Angie. Si en vez de seguridad alimentaria habláramos de soberanía, si en vez de sobreproducción de cosechas habláramos de reforma agraria, si

AS: Nuestro foco principal es evitar la pérdida y desperdicio de los alimentos. En la actualidad tenemos veinticinco bancos de alimentos en Colombia, estamos abriendo el de Urabá. En un país con políticas en torno a la soberanía alimentaria y al derecho humano a la alimentación, que atienda a la población que lo necesita con alimentos de calidad, raciones alimentarias completas, equilibradas y balanceadas,

que no están accediendo a ningún programa del Estado, que no tienen acceso a ninguna ayuda. El asistencialismo lamentablemente se necesita en un país como el nuestro, porque hay personas que no tienen cómo acceder a los alimentos mínimos para no padecer hambre. Sin embargo, lo que queremos es que esos programas vayan más allá de la entrega de alimentos, que incluyan la educación alimentaria y nutricional; la auto-producción a través de huertas para el consumo de frutas y verduras; las acciones que tienen que ver con lactancia materna y alimentación complementaria que son tan valiosas e importantes tanto en los primeros mil días como en la primera infancia.

Sabemos que tenemos rezagos en cuanto a la información y que falta hacer mucho en la atención de la primera infancia. Creo que en un país como Colombia, cuando se tengan las bases y los cimientos necesarios para trabajar en torno a la soberanía alimentaria, al derecho humano de la alimentación —se espera que con la nueva reglamentación que salió recientemente se empiece a implementar—, habrá que hacer cambios frente a las acciones no solo de las entidades sin ánimo de lucro como los bancos de alimentos, sino también de todas las organizaciones que trabajan por la prevención del hambre y de la inseguridad alimentaria en Colombia.

Durante la pandemia vimos que muchos sectores, incluso las plazas de mercado, apoyaron las estrategias comunitarias que permitieron dar una respuesta a la emergencia. Y eso hace pensar que la gente tiene capacidad de respuesta. ¿Cómo tratar de articular esa respuesta de las personas y los programas del Estado y reformular también los bancos de alimentos? Es paradójico que una entidad sin ánimo de lucro se llame «banco», que le resuelva un problema a la sobreproducción agrícola que tiene que



Angie Santamaría es Gerente de proyectos en la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO). Foto: cortesía de su archivo personal.

en vez de subdesarrollo habláramos de modelos económicos alternos a un modelo que implica únicamente pensar que la economía crece como los animales y las plantas, ¿no sería posible desmontar la idea de un banco de alimentos para generar redes de acción en beneficio de la soberanía alimentaria?

no existiría la necesidad de los bancos de alimentos. Sin embargo, la realidad que nosotros encontramos en los territorios, como Martha lo expresa, es que también existen falencias en la ejecución de los programas por parte de las entidades gubernamentales. Definitivamente hay niños y niñas, adolescentes y adultos mayores

ver con el mercado, de retención y acaparamiento, y de un sector industrial que sigue produciendo comestibles que no son alimentos. Hay un proyecto de inclusión del derecho humano a la alimentación en la Constitución colombiana: ¿ustedes cómo creen que se podrían articular las políticas estatales con todo esto?

tienen la capacidad de sacar de sus territorios las frutas y verduras y venderlas a precios justos.

MR: Tiene toda la razón. Con mi compañero estuvimos sembrando plátano en Guavatá, Santander, y era más fácil dejar que los pájaros se lo comieran maduro que sacarlo a Puente Nacional para venderlo: costaba más. La estrategia que se usó en pandemia mostró la

a vivir Colombia, especialmente las comunidades étnicas, negras e indígenas que viven en los territorios abandonados. Hacer una estrategia ahí es bajar a la realidad comunitaria.

Yo compraba productos en el banco de alimentos cuando tenía el comedor comunitario, y dejé de comprar porque un día me dijeron: «Tiene que comprar Coca-Cola». Entonces, yo dije: «Pero si hicimos una campaña en el 99 contra Coca-Cola, ¿por qué voy a comprar un producto azucarado, una bebida azucarada y además muy mala para la salud humana y sobre todo para las mujeres?». Ahorita en el Distrito se está tejiendo una política pública alimentaria. Miremos si está enmarcada en la comercialización de la necesidad del alimento o, realmente, en impactar y dar respuesta a la necesidad alimentaria de las comunidades de acuerdo con su estrato socioeconómico y a su posibilidad de acceder a un alimento nutricional, porque este se volvió un privilegio. El banco de alimentos debería promover una mesa de trabajo para hablar sobre el derecho a la alimentación, pero también sobre el hambre. ¿Cómo hacemos para que el alimento llegue hasta el último rincón de la comunidad que lo requiere y no tiene fuerza monetaria?

AS: Quiero aclarar que nosotros desde los bancos de alimentos no vendemos producto. Se establece un aporte solidario, el 10 % de lo que nos cuesta el transporte y recuperar esos productos. La atención de los bancos de alimentos se hace a través de organizaciones beneficiarias, sin ánimo de lucro y verificadas, que conocen a las comunidades, los territorios.

Aparte de entregar los productos, ejecutamos proyectos y programas a partir de lo que indica la evidencia. En La Guajira estamos haciendo varias cosas, no solamente huertas, sino también entrega de gallinas para producción



Desde 2016, Martha Rentería coordina El Kilombo de medicina ancestral Niara Sharay, una innovadora estrategia etno-psico-ancestral para la población víctima del conflicto armado que opera en la localidad de Bosa, al sur de Bogotá. Foto: cortesía de su archivo personal.

AS: Quiero mencionar una cosa. En el agro, donde hay la mayor pérdida de frutas y verduras en Colombia, no solamente se trata de la sobreproducción sino también de temas estructurales de vías de acceso y de falta de comercialización de las cosechas que se están produciendo: muchas veces los campesinos no

realidad de Colombia y de muchos países de América Latina. Y pienso que el banco de alimentos debería hacer unas estrategias con la comunidad, que también tiene propuestas de superación de la hambruna. Estaba mirando la alerta que hizo la FAO en 2022, y hablaba de la hambruna que va

de huevo. También tenemos proyectos de turismo social, tiendas solidarias en los sitios más remotos de La Guajira, a donde se llevan productos de primera necesidad de la canasta básica de alimentos para que esta población pueda acceder a una alimentación básica. Estamos trabajando todos los días para que nuestros programas y proyectos vayan más allá de la entrega de paquetes alimentarios balanceados, diseñados por nutricionistas que están al tanto del inventario.

Al ser donaciones, nosotros no podemos comercializar nuestros productos. Si encuentran alguna evidencia de comercialización, pueden hacer la respectiva denuncia ante la Red de Bancos de Alimentos para tomar las acciones respectivas.

Martha, ¿cómo piensas que la cultura popular de la olla comunitaria y los conocimientos tradicionales pueden servir para construir un proceso de soberanía alimentaria en Colombia?

MR: La olla comunitaria podría ser el símbolo de la resistencia, mas no solucionaría el problema. El problema se soluciona más a fondo, con las organizaciones que tienen los alimentos. Debemos sentarnos sin egos para resolver un problema de la comunidad y los más desprotegidos, las personas que no tienen suficiente adquisición monetaria y que además están desnutridos. En Bogotá me quedo aterrada por los niños desnutridos que hay. Dentro del Kilombo hago las harinas de plátano, y les pido panela a los paneleros para que los niños y las niñas, al menos, se tomen una colada de plátano al día. Eso lo hago yo, Martha Rentería, una líder que también está en las mismas condiciones que ellos, buscando soluciones. Debemos sentarnos todos y todas, y también el

Gobierno nacional, a mirar cómo salimos de esta problemática. Si hay una buena nutrición, la salud estará bien. En un país donde la salud es un comercio, resulta que yo me enfermo porque no estoy bien alimentada. Mire toda la conectividad que tiene el alimento: provee una buena salud, un buen vivir, un vivir sabroso. Y si usted tiene garantizada la alimentación y tiene garantizada la salud, por ahí entonces va rodando la educación, porque con el cerebro claro y el estómago nutrido y el cuerpo bien, puedo ir al colegio, puedo ir a la universidad, puedo estar en las batallas. La olla comunitaria es un símbolo de resistencia. Hacemos una cada quince días en el Centro de Atención a Víctimas. Cuando hay paro, es lo primero que se monta. La olla comunitaria es un símbolo de resistencia, del derecho a la alimentación.

Angie, ¿cómo ves las posibilidades de vincular a los territorios y a los agricultores y campesinos a los propios programas para cambiar la mirada únicamente comercial? Porque ustedes terminan haciendo márketing social a unas empresas y a unos conglomerados, y no necesariamente cumpliendo con su misión.

AS: Hernando, lo venimos trabajando fuertemente en el programa Reagro. En el Banco Alimentación de Siciar, creado hace más de veinticinco años en Medellín, existe un programa en el que los benefactores –no donantes, sino benefactores– son los campesinos, que hacen un aporte desde el corazón. No solamente lo que les sobra o no pueden comercializar, sino que donan parte de su cosecha para lograr atender a la población en situación de vulnerabilidad. Entonces sí lo trabajamos. ¿Que hace falta mucho más esfuerzo? Claro que sí. Como todas

las oenegés en este país, trabajamos casi que con las uñas frente a la disponibilidad de recursos que tenemos. Desde hace más de cinco años nos enfocamos en recuperar más alimentos del agro para lograr llegar con un mejor aporte nutricional a la población que lo necesita.

Estamos abiertos a hacer mesas, y las hacemos desde nuestros bancos de alimentos, que son los que trabajan en el territorio. Ellos tienen contacto directo con las comunidades, las conocen, saben de sus necesidades y por eso desde ahí se crean los proyectos. También tenemos experiencias de ollas comunitarias, nuestro banco de Cartagena es superexitoso con las ollas comunitarias, que se crean desde las comunidades, no desde los bancos.

MR: Hablar del alimento es hablar de la vejez. Hablar del alimento es hablar de todos los ciclos vitales, del joven, del mayor, de la mujer, de los niños y de las niñas. Aquí se juega la memoria histórica de quiénes han tenido la tierra y quiénes han producido y cómo se ha producido, bajo qué premura, y el recurso de producción a dónde ha ido a dar. Estamos en el momento histórico de resarcir ese daño, en vez de pensar que somos islas aparte. Debemos aunar esfuerzos de todos los lados, porque no siempre está bien nutrido el que tiene la plata. Conozco niñas con dinero, pasantes de Psicología de la Universidad Javeriana, y también están desnutridas. La mala alimentación y el hambre nos afecta a todos y a todas. Busquemos una forma de tejer y trenzar esa necesidad para poder avanzar como comunidad, con los empresarios y la academia: todo el mundo tiene que estar allí definiendo qué vamos a hacer en contra del hambre.

RICA: ENSALADA de FRUTAS!!!



ALIMENTO 65

JORGE



ARROZ DE MARISCO
ARROZ APASTELADO
PONCHE · ARMADILLO
ARROZ DE CANGREJO
PESCADO FRITO y GUISADO



CONSEJERATE

COMUTADOR
248 14 21
AMERICA (SAN JUAN) CL. 44 No. 71-34
■ Casas

COMUTADOR
250 15 00
AMERICA (SAN JUAN) CL. 44 No. 71-34
■ Casas



POBLADO 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 BULERIAS hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 CENTRO POR PICHINCHA hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SIMON BOLIVAR hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 FLORIDA NUEVA hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 MALIBU #2 hall. 400 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ALURELES 3 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 LUNELES 3 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 AMERICA 2 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 PADO CENTRO hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ASANZ hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ASANZ hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 RICA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 RESTA hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 MONICA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 TRO hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 RESTA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ERICA WZA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 LEN ROSALB salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 AMERICA hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 LANZANATES hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SANTA MONICA hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 FATIMA hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 BELEN SAN BERNARDO hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 QUAYABAL CAMPO AMOR hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 BELEN LA GLORIA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 AMERICA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 FLORESTA URB. PALMEIRAS salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 B. ANTIOQUIA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SIMON BOLIVAR hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SAN JAVIER salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 BELEN PARTA CASAS ALIADAS salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SAN JAVIER DPTO hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 CALASANZ hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ROBLEDO salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 GUAPABAL salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 FLORESTA hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ENVIADO CONJUNTO METROPOLITANO hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SAL VADOR hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SAN JAVIER salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ARANJUEZ salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 LAS PALMAS hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SAN JAVIER salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ROBLEDO SAN GERMAN salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SANTA GEMA hall. 600 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ESTRELLA URB. EL PINAR salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ROBLEDO VILLAS DE LA CAMPIÑA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 SAN JAVIER salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 F. DRESTA PRADERA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 ROBLEDO VILLA FLORA salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 BUENOS AIRES salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes
 MANIQUE STA. INES salcom. 4 alc. Se los alc. para 2000 m² de terreno para un loteo de 100 lotes

El eterno dilema del vacío

¿Qué relación hay entre emociones y comida? La autora de *Las muertes chiquitas* reflexiona desde su experiencia sobre la necesidad constante de alimentar un vacío que jamás se va a llenar.

Dice mi madre que todos los apetitos se miden con el que sentimos por la comida, lo cual tiene tanto de maravilloso como de fatídico. Mientras nuestros supuestos impuestos nos hacen sentir cierto aire de mujeres fatales e insaciables y nos sentimos aprobadas por una sociedad en la que ser deseadas por los hombres es la norma, esta otra idea estúpida de la mujer empoderada que lo puede todo y que tiene que comerse el mundo resulta siendo una trampa tan o más falsa que la de la *femme fatale*. Hasta aquí, sin embargo, el balance en la fachada es positivo. Viene entonces la contradicción de que está bien si tenemos un apetito sexual «desbordadito», pero si excedemos lo que los hombres consideran aceptable pasamos a ser unas furcias; o, si anhelamos más de lo que está permitido anhelar como mujer en el ámbito laboral, somos unas hienas.

Nos tildan de malcriadas y caprichosas cuando demandamos más de lo que nos es permitido pedir o de amargadas y frías porque nada nos da contento. Pero hay otros prejuicios bastante más crueles, como aquel de que ser mesuradas con la comida es una cuestión de pura voluntad y amor propio que todas deberíamos controlar. Por donde se mire, el apetito femenino es un asunto lleno de culpa. Y la culpa es uno de los mayores detonantes de una crisis de salud mental.

El apetito o el deseo es lo que nos lleva a consumir eso que creemos que nos nutre. Así como todo aquello que alimenta el cuerpo alimenta también el espíritu, todo aquello que indigesta y malnutre tiene repercusiones en nuestro cerebro. Comida es todo lo que nos metemos en el cuerpo, aunque no todo sea alimento: las viandas, las frutas, el trago, el café, las drogas, los hombres y hasta las estéticas que entran por nuestros ojos sin que nos percatemos, a través del estándar que esté de moda en el momento. Depende de nosotros que esa comida sea alimento, que nos dé *sustento* y nos nutra. En las redes sociales podemos curar el contenido para

consumir imágenes e ideas sanas provenientes de perfileras con sustancia o comer ultraprocesados compuestos de figuras femeninas inverosímiles —moldeadas por las cirugías, el Photoshop y los filtros— que no solo distorsionan nuestra percepción de la realidad, sino que desnutren nuestra capacidad de aceptación y engordan nuestra necesidad de pertenecer a un canon de belleza que se basa en el delirio de una realidad imposible.

El cuerpo, todo él y no solo los ojos, es el espejo del cerebro, que es en últimas el alma. No he entendido bien por qué asociamos con el corazón todo lo que tiene que ver con nuestra esencia o nuestro espíritu, si es evidente que cuando hay una muerte cerebral no hay conciencia, pensamiento o sentimiento alguno. Ni siquiera hay voluntad de vivir, pues no hay una instrucción del sistema nervioso para hacernos respirar. El corazón sigue bombeando sangre y distribuyendo oxígeno por todo el cuerpo solamente porque los médicos inflan y desinflan los pulmones con un respirador artificial, pero aquel es un cuerpo deshabitado por quienes éramos. Todo lo que percibíamos de nosotros, de los otros y del mundo ya no está —esto es lo que llaman los defensores de la eutanasia una muerte biográfica—. Ya no estamos experimentando la existencia a través del tiempo y el espacio, no podemos percibir que estamos siendo, que fuimos o que vamos a ser; ni mucho menos estar conscientes de la otredad o de la pertenencia a un todo. Eso que unos llaman ánima y otros espíritu o alma desaparece en cuanto la actividad de las neuronas deja de mandar señales entre una y otra a través de sustancias a las que bautizamos con el nombre de neurotransmisores. No hay nada más espiritual que la química del cerebro.

Partiendo entonces de que el espíritu no es más que una experiencia química que sucede en el cerebro, es bastante absurdo ese dualismo extremo que nos hace creer que lo que sacia el cuerpo no sacia el alma. Pienso (tengo una cabeza física en donde sucede

el pensamiento), luego existo. Y en ese orden de ideas, si no tengo alimento físico para que mi cuerpo produzca los neurotransmisores que hacen que mi cabeza piense, no existo. Por eso me aterra la manera en que nos comimos el cuento de que lo mental no es corpóreo, ni orgánico. Y me molesta también la manera en que ponemos a antagonizar la esencia con la apariencia porque no solo son indivisibles, sino que la estética no es un accesorio banal. Da cuenta del balance y la armonía esenciales dentro de ese algo que hace que sea eso y no otra cosa: una fresa es una fresa es una fresa. Los colores, aromas, tamaños y demás características de un alimento están allí para que nos inclinemos a escoger el que más nutrientes nos proporciona y la distorsión que hemos creado entre la apariencia y la esencia es el verdadero problema.

Muchas fresas son una fresa sin que tengan las características uniformes que el hombre les ha dado, no solo a través de la publicidad y el consumismo, sino a través de su alteración genética —por no mencionar la falta de armonía esencial de los ultraprocesados—, esas invenciones fantásticas de maíz que sabe a queso o tocinetas que tienen la grasa del cerdo, la textura de un pan francés y el dulce de un panal de abejas.

Es sabido y comprobado ya por los muchos experimentos científicos que los alimentos ultraprocesados tienen una relación directa con varios problemas de salud, incluida la depresión. Uno de esos estudios, hecho por la Universidad de Harvard, encontró que las mujeres que tenían una dieta con base preponderante en alimentos ultraprocesados tenían un 50 % más de probabilidades de deprimirse que las que consumen menos. Pero me pregunto si habrá estudios que arrojen las probabilidades de deprimirse por obsesionarnos con comer sanamente, que ya es un desorden mental con nombre propio: ortorexia.

Me atrevo a decir que el verdadero conflicto es nuestra obsesión por consumir: ese *ismo* del consumismo que comenzó a esbozarse por motivos más benévolos que acumular y acaparar, cuando encontramos la manera de domesticar al uro (las reses salvajes) para evitarnos la fatiga de la caza; y luego descubrimos que la sal podía preservar la carne que nos sobraba y nos supo deliciosa esa combinación y entonces aprendimos también a hacer conservas para poder guardar frutos durante el invierno. Y toda esta obsesión por almacenar y acaparar y producir se nos convirtió de repente en una manía por consumir —ya no alimentos, sino carros, casas, ropa, lavadoras, ataris, películas, redes sociales, cocaína, cerveza, fútbol, lo que sea—.

Ahora bien, aunque las papitas de paquete, las galletas, la gaseosa o el pan blanco del osito no causen directamente la depresión, los científicos aseguran que sí existe una relación entre el funcionamiento del cerebro y el desbalance de la flora intestinal que provoca consumir alimentos que han sido refinados, blanqueados,

Me molesta también la manera en que ponemos a antagonizar la esencia con la apariencia porque no solo son indivisibles, sino que la estética no es un accesorio banal. Da cuenta del balance y la armonía esenciales dentro de ese algo que hace que sea eso y no otra cosa: Una fresa es una fresa es una fresa. Los colores, aromas, tamaños y demás características de un alimento están allí para que nos inclinemos a escoger el que más nutrientes nos proporciona y la distorsión que hemos creado entre la apariencia y la esencia es el verdadero problema.

hidrogenados, fraccionados, pulverizados o extruidos (sí, cada verbo es más extraño que el otro).

Por eso incluso el alimento que se etiqueta como sano en el supermercado y que ha sido procesado para reducir los niveles de sal, azúcar o grasa presentes de forma natural en cada uno de ellos tampoco es sano. Sano es el alimento que permanece incorruptible (una fresa es una fresa es una fresa) y que no ha sido alterado con procesos como los que ya describimos o incluso modificado genéticamente para poder satisfacer la idea que inventó el consumismo de lo que debe ser una fresa para que su estética (tamaño y color vistosos y uniformes) nos haga creer que estamos ingiriendo el alimento más nutritivo y no podamos resistirnos a comprarla.

Así las cosas, es más sano consumir azúcar que estevia aunque pensemos que el peor enemigo del hombre es el azúcar. Los endulzantes artificiales como el aspartamo también nos afectan negativamente, pues desregulan los niveles de neurotransmisores en el cerebro como la dopamina y la serotonina y alteran las rutas de recompensa del cerebro, que están diseñadas para que nos gusten los alimentos que nos nutren —es decir, los dulces, porque eso indica que tienen calorías. El endulzante artificial engaña a nuestro cerebro y le da la satisfacción o el placer de lo dulce pero no las calorías equivalentes, lo que hace que quienes consumen endulzantes artificiales tiendan a comer más para intentar saciarse. Lo mismo sucede con los alimentos ultraprocesados: están hechos para sobreestimular nuestros paladares de forma que nos generen una sobreabundancia de sabor con combinaciones que raramente están presentes en los alimentos naturales (grasa con dulce o sal con carbohidratos), pero como no nos generan los nutrientes presupuestados, no queremos parar de comerlos porque no hay *saciedad*.

Esta es para mí la clave para entender por qué los desórdenes alimenticios y otras adicciones tienen su raíz en problemas de orden emocional: no podemos parar porque el placer inmediato que nos procura eso que consumimos nos evita sentir y nos permite evadir cualquier tipo de emoción incómoda; nos anestesia como lo haría un opioide; nos pone a nadar en un mar de dopamina que por un rato nos distrae de lo doloroso.

No es mi caso (aunque bien podría serlo) y por tanto no pretendo entrar en detalles sobre algo que no he vivido en carne propia ni describir todas sus variables a la perfección. Sé que oscilan en un péndulo que va desde la afición hasta la aversión total por la comida, pero intuyo que, al final, aversión y afición son dos maneras opuestas y sin embargo idénticas de evadir las emociones, y sí creo que puedo abordar el asunto desde mis otros muchos apetitos desbordados para dar cuenta de lo conectados que cuerpo y la salud emocional están.

Y aquí es donde me adentraré en mares menos comprobables que el científico para señalar algunas ideas que he ido zurciendo poco a poco durante la interminable charla que vengo teniendo de forma intermitente con una de mis más entrañables amigas —ella sí con un desorden alimenticio que ha tratado desde muchos frentes, aunque aquí me referiré a uno en particular, que es el que compartimos: entender nuestras compulsiones como hábitos de supervivencia aprendidos cuando chiquitas—.

Mucho de lo que sé hoy de mí se lo debo a haber dejado el alcohol hace más de nueve años. Tapar la botella, sin embargo, no me ha llevado a curar mi desorden de bipolaridad —caracterizado por unas depresiones severas—, sino a tener que mirar de frente mi historia de vida y a escudriñar bien al fondo qué era lo que quería evadir con el alcohol y de dónde vienen mis defectos de carácter, que no son otra cosa que cualidades o comportamientos que me ayudaron a sobrevivir en la infancia y que desde entonces utilizo de manera automática para reaccionar ante cualquier vicisitud. Y cuando digo sobrevivir no me refiero a que toda mi infancia haya sido una pesadilla, sino a que hay algunos eventos de mi infancia que fueron traumáticos. Y cuando digo traumáticos tampoco me refiero a eventos que por su magnitud externa sean dignos o no de causar un trauma. Como bien lo explica Gabor Maté: trauma NO es lo que pasa *afuera*, sino lo que pasa *adentro* del cuerpo de una persona como consecuencia de eso que sucede afuera.

Una situación de peligro extremo o de amenaza hace que el hipotálamo alerte a todo el cuerpo mediante señales nerviosas y hormonales que incitan a las glándulas suprarrenales a liberar niveles altísimos de adrenalina y cortisol. La adrenalina hace que el corazón lata más rápido y que la presión arterial aumente para darnos más energía por si tuviéramos que huir. El cortisol aumenta la glucosa en la sangre y reduce las funciones que se consideran como no esenciales o perjudiciales en una situación de lucha o huida. Este sistema complejo y natural de alarma también se comunica con las regiones del cerebro que controlan el estado de ánimo, la motivación y el miedo. Puede paralizarnos, hacernos correr, volvernos reactivos o incluso agresivos. Las respuestas de supervivencia son diversas.

Muchas veces, de manera inconsciente y solamente porque una nueva situación se parece, nuestro cuerpo recuerda aquella del pasado y vuelve a desencadenar toda esa reacción química sin que el peligro sea necesariamente el mismo. A esto es a lo que se le llama trauma. Los de mi amiga que come compulsivamente son unos traumas, los míos otros. Algunos ni los debemos haber comprendido y están esperando ser destapados, recordados y nombrados para así aligerar su poder sobre nosotras.

Por qué me habré desviado tanto —se preguntarán—. ¿Qué tiene que ver todo esto con el apetito y la salud mental?

Que un día, ya más grandecitas, mi amiga y yo descubrimos que una copa de vino o un pan de chocolate —respectivamente— nos permitían generar un placer inmediato que anesthesiaba esta sensación de peligro. ¿Y qué hicimos en adelante? Tomar o comer para atravesar cualquier situación que recreara o escenificara subrepticamente la del trauma original. Nuestro cuerpo encontró ese solaz, ese bálsamo para atenuar las emociones adversas. Pero la herida emocional, como cualquier herida que se tapa, se gangrenaba poco a poco, hasta que no hubo pañitos de agua tibia, *croissant* de almendras o *cabernet sauvignon* que nos alejaran del dolor. No dejamos de utilizar las salidas de la comida o el alcohol por virtuosas, sino porque *ya no funcionaban*. Es esa derrota la que nos abocó a buscar otros alimentos, no ya para llenar un vacío sin fondo, sino para aceptarlo.

Y aquí es donde juegan un papel muy importante las muchas otras cosas que representan un alimento para nuestra salud mental sin que nos las llevemos a la boca para deglutirlas y luego descomponerlas a través del sistema digestivo. Sanar el alma indigestada es más importante que encontrar una dieta balanceada. La necesidad de vomitar con fuerza el sapo que nos hemos tragado desde niños es necesario. No en vano la angustia se manifiesta casi siempre en la boca del estómago. Las ganas de vomitar permanentes tienen que ver con revivir nuestro dolor una y otra vez.

El mío (y sé que el de muchos que están leyendo estas líneas) está relacionado con el abuso. Se me revuelve el estómago cuando veo que a nuestros perpetradores —que, ojo, no son monstruos, sino personas enfermas sin tratar y sin escarmiento alguno por sus actos— se les premia con el éxito mientras que nosotros nos quedamos con la marca, con el dolor, con la tarea de sanar, con el estigma y las incapacidades, como si fuéramos nosotros los enfermos. Por eso me parece más importante terminar este texto con el verdadero meollo del asunto y no con el apastarmos o los ultraprocesados: cargar con la indigestión de la culpa y de la vergüenza no es necesario. No hay arequipe, merengue o flan, ni pedacitos de mazapán que puedan aliviar nuestros traumas. Tampoco hay bebidas espirituosas que nos permitan estar más en paz con el mundo mientras no seamos capaces de mirar hacia adentro y aceptar el abismo de la insatisfacción. La mentira más grande del consumismo es esa de que podemos tenerlo todo y lograrlo todo. No es cierto que eso nos vaya a saciar. A veces vomitar resulta más nutritivo que comer. Y esto lo digo para que quienes aún no hayan podido elaborar, nombrar y aceptar los traumas de los que fueron víctimas puedan vomitarlo, porque ¡escupirlo alivia! Dolernos sin necesidad de anestesia y secretos alivia. Esa es la verdadera saciedad del alma: darnos cuenta de que el vacío no se llena con nada y aprender a vivir con él, aunque de vez en cuando nos llevemos unas cuantas muchas fresas a la boca para hacernos más dulce la existencia.

¿Y qué hicimos en adelante? Tomar o comer para atravesar cualquier situación que recreara o escenificara subrepticamente la del trauma original. Nuestro cuerpo encontró ese solaz, ese bálsamo para atenuar las emociones adversas. Pero la herida emocional, como cualquier herida que se tapa, se gangrenaba poco a poco, hasta que no hubo pañitos de agua tibia, *croissant* de almendras o *cabernet sauvignon* que nos alejaran del dolor. No dejamos de utilizar las salidas de la comida o el alcohol por virtuosas, sino porque *ya no funcionaban*.

p. 68 *Vitrina*, 1989. *Performance* de larga duración de **María Teresa Hincapié** en un local comercial de la avenida Jiménez con carrera 4 en Bogotá, Colombia.

→ *A todo el mundo le gusta la basura*, 2019. Cerámicas de **Francisco Toquica**. Los restos de una fiesta eternizados en cerámica dan cuenta de la comida chatarra consumida y de la basura que produce. Alimento y detrito integran una dupla indivisible.



En el centro de la cocina: el fuego, la tierra y el maíz

De la tierra yerma a la cosecha florida, de lo cocido a lo prohibido, en la simbiosis de la triada virtuosa del maíz, el frijol y la auyama, las fronteras del arte acogen todo tipo de búsquedas y experimentaciones. GACETA propone un paseo por algunas cocinas de América.

La cocina de Jacinta

Mi relación con el maíz está enraizada en la comida santandereana de mi abuela Jacinta Ardila, propietaria del restaurante y piqueteadero Brisas del Fonce, fundado en 1961 en el barrio Kennedy, sobre la avenida Primero de Mayo de Bogotá. Esta cocina, plagada de historias, en su mayoría difíciles, es una herencia que nunca reconocí como propia; una cocina lejana. Una cocina campesina. Una cocina que duele.

El maíz es fundamental en mi historia familiar, siendo la base de la comida santandereana. Con los granos de maíz porva se preparan arepas, tamales, chicha y mute, una sopa que evoca mis recuerdos de infancia. El particular sabor del mute con cebollitas ocañeras se destaca por su picor y frescor, resultado de la mezcla entre la sopa harinosa y el ají encurtido. Mi abuela nunca se alejaba del mostrador; siempre estaba allí, cortando carnes y preparando platos para los comensales. Dicen que ni el día de la muerte de mi abuelo, Eduardo Muñoz, Jacinta dejó de trabajar. El restaurante estaba lleno; era la celebración del Día de la Madre.

Aprender a cocinar observando. Entre pasteles de yuca y venta de cabro con yuca frita, Jacinta consolidó su restaurante, que comenzó como una cocina sin comedor ni asientos para los clientes, utilizando una piedra grande que los trabajadores de la construcción dejaron en la entrada de la casa como mesa. Nuestros cuerpos guardan recetas que nadie cocina. Tradiciones que agonizan, son posibilidades de mutación y reexistencia.

Hoy, el inminente cierre del restaurante es impulsado por leyes que restringen el estacionamiento de vehículos en la avenida Primero de Mayo y la estigmatización de los productos derivados del cerdo, promulgada por industrias que fomentan estilos de vida saludables. Estos factores, sumados a las normativas de higienización, han limitado el acceso a ingredientes básicos, como la sangre de vaca para la sopa de pichones.

La alimentación es un campo de lucha y poder social y económico, un elemento de clasificación y clase que enaltece unas y descalifica otras.

El fuego, la tierra y el maíz

Una premonición, una imagen que conecta con conocimientos y sabidurías de la memoria del cuerpo, del alimento y de la tierra. El retrato de la partera misak, Mamá Cristina, y su abuela reafirma el poder de los sueños y las señales. Esta imagen anuncia el maíz: «conecta con el maíz y conecta con la vida», resuena en mi mente mientras escribo. Aún no comprendo

Jenny M. Díaz Muñoz



Retrato de Mamá Cristina y su abuela.

su significado, pero intuyo que sugiere conectar con lo no humano y las complejas relaciones entre el maíz y los seres humanos.

Exploro estas simbiosis a través del alimento, proponiendo este ejercicio curatorial, que parte de espacios de escucha e investigación, que revisita la memoria de mi abuela como puente hacia los relatos de artistas contemporáneos en Colombia, México y Perú, que integran miradas que trascienden el objeto plástico y desbordan definiciones sobre arte, cocina y alimento.

En *Lo cocido*, artistas, antropólogas y cocineras—Carlos Alfonso, Cristina Consuegra, Irak Morales, Stephany Paipilla y el colectivo Fibra—realizan preparaciones donde el maíz es medio o alimento. Estas expresiones son apuestas, en algunos casos, subversivas y, en otras, son formas de equilibrio con quienes somos y lo que comemos, para reconocer otras maneras de relacionarnos entre seres, organismos y ecosistemas. En *Tecnologías de cultivo / Slow tek*, el maíz se integra a las tres hermanas, sistemas agrícolas que simbolizan formas ecofeministas del trabajo de la tierra, propuestas por Romany Dear, Delcy Morelos y Gabriela León. Más allá de miradas nostálgicas que promueven añoranzas sobre un tiempo mejor, esta búsqueda se centra en el presente, con el propósito de subvertir lo que oprime el espíritu y recoger lo que ilumina.

Las relaciones entre las prácticas artísticas y culinarias se complejizan al explorar otros sentidos: el gusto y el olfato, más allá del régimen visual. Este boceto sobre las relaciones entre las cocinas, el maíz y las artes no pretende ser más que eso: un borrador de ideas y conexiones.

Nota: Mi mirada es caprichosa. Exploro con atención las prácticas de estos artistas, algunas encasilladas en el denominado arte relacional o comunitario, categorías que despiertan sospechas ante discursos homogenizantes que, en esta sociedad globalizada, se reproducen extrayendo y apropiándose de todo lo que tocan.

esto no es antropología.
esto es cocina.
¿esto es arte?

Lo cocido

Cocer alimentos es un proceso alquímico que invoca el poder del fuego. A manera de ritual culinario, mezcla recetas o preparaciones que tienen al maíz como base: el *Piquete de Río* de Carlos Alfonso y Cristina Consuegra (COL), los *No-tacos* de Irak Morales (MX), las *Empanadas Mestizas* de Stephany Paipilla Fernández (COL) y el maíz-bosque del colectivo Fibra. La intención de este principio es enlazar mundos culinarios, combinando comidas de calle con culinarias ancestrales y campesinas de México y Colombia, junto a experimentos con maíces que reproducen hongos. Estas combinaciones responden a procesos de investigación que derivan en formas de expresión que cuestionan y subvierten la colonialidad sobre el alimento y las relaciones con otros organismos y seres vegetales. Para ello, Morales cuestiona la higienización de la vida, la calle y la comida, mientras que Alfonso, Consuegra y Paipilla promueven formas conscientes de alimentación que estén en sintonía con la tierra. Stephany Paipilla, además, como activista, cocinera y feminista, busca rescatar saberes culinarios olvidados en el municipio de Guaduas, Cundinamarca. Mientras el colectivo Fibra reconoce la sabiduría de maíces y hongos, experimenta con ellos y los transforma en nuevas materialidades artísticas.

Piquete

Extinción de la vida, contaminar, contaminarse y ser contaminado son características que se atribuyen fácilmente al río Bogotá. Cristina Consuegra (antropóloga y cocinera) y Carlos Alfonso (artista) exploran mitos, indagan sobre las tecnologías de la comida y crean mezclas gastronómicas. *Cómo se come un río* es la invitación del colectivo Entre Ríos a ser parte del proyecto Río Bogotá. Cristina y Carlos investigan alimentos, los ingieren, colaboran y comparten para gestar este *Piquete de río* (2023) un almuerzo y una



Carlos Alfonso y Cristina Consuegra. *Piquete del río Bogotá*, 2023.
Foto: Gabriela Molano.

publicación que amalgama los productos cultivados en las cuencas ribereñas del Bogotá.

El piquete, a las orillas del salto del Tequendama, transita la incomodidad del olor de la cascada putrefacta junto a la abundancia del alimento que reúne a cuidadores del agua y de la tierra, habitantes del salto del Tequendama, El Charquito, Sesquilé, Suesca y Villapinzón. Abrazar su putrefacción es abrazar el río.

comerse el río
sentir su pulso
nacimiento y desembocadura
envolver el sol
maíz sol
abundancia
reciprocidad.

No-tacos

Si desaparece un modo de vivir, ¿desaparece un modo de comer? ¿Desaparece un segmento social

que come y vive de y en la calle? Son preguntas que plantea el artista mexicano Irak Morales cuando instala en instituciones y espacios independientes sus puestos de tacos: *Tacos cabeza de vaca o el mito de la economía de calle informal* (desde el futuro hasta el 2024). Como secuencia de este proyecto, presenta *No-tacos* (2024) un intento fallido de establecer una taquería en el Museo de Arte Moderno de Medellín (MAMM), Colombia, como parte de la exposición *Latinoamérica, arte y ciudadanías críticas* (2024).

Burocracias de la higiene, que restringen la puesta en marcha de la taquería, tortillas de maíz que no se cuecen, a pesar de los intentos por cocinar unos tacos de orejas de puerco, para aromatizar los espacios del museo como conjuro para acabar con el mal de oído de su compañero de residencia.

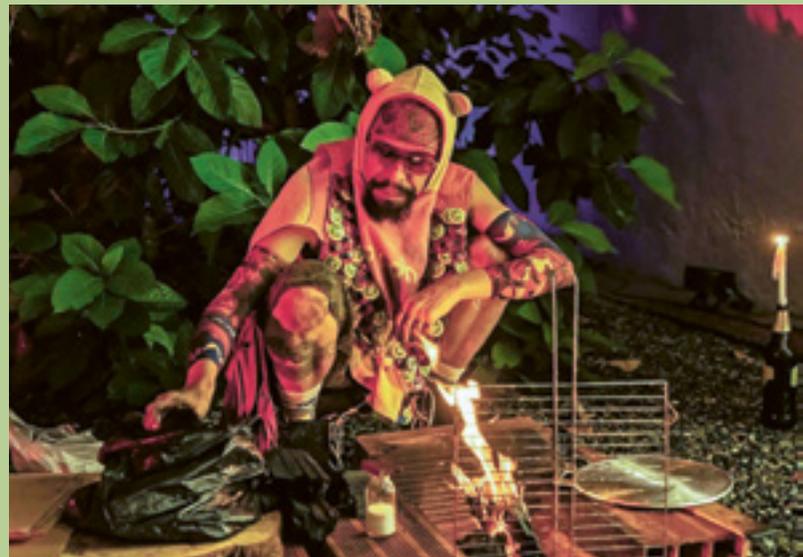
«No por ser de calle es peye»

Irak cuestiona nuestras conexiones con la tierra y el maíz, denotando relaciones de poder y codependencia derivadas de la domesticación de este alimento ancestral. Cuestiona las políticas de blanqueamiento del arte y alimento en lugares como Ciudad de México y crea recetas que sella con fuego para intentar sanar afecciones individuales y colectivas.

Maíz-bosque

El comercio ilegal de madera, el tráfico de tierras y los monocultivos son factores que amenazan los bosques de Ucayali, Perú. Frente a estas problemáticas, el colectivo Fibra —integrado por las artistas peruanas Lucía Monge, Gianine Tabja y Gabriela Flores del Pozo— presenta «Desbosque: desenterrando señales» (2021), una bioinstalación que, mediante sonidos y sistemas de comunicación, traslada a las ciudades el impacto de la deforestación de una de las regiones

Irak Morales, *No-tacos* (del proyecto *Tacos cabeza de vaca, o el mito de la economía de calle informal*). Desde el futuro hasta el 2024.





Irak Morales, *No-tacos* (del proyecto *Tacos cabeza de vaca*, o *el mito de la economía de calle informal*). Desde el futuro hasta el 2024.

con mayor biodiversidad del país. La obra explora las interacciones entre hongos y plantas en el subsuelo, cuestionando los modelos antropocéntricos de explotación, para proponer nuevas formas de creación y comunicación interespecies.

A partir del estudio de los ciclos de reproducción de los hongos, Fibra utiliza el maíz como sustrato para inocular *Ganoderma* y hongos *Ostra*, formando redes miceliales que replican dispositivos de comunicación humana. Teléfonos, radios, auriculares y megáfonos configuran un ecosistema transmisor del eco de la devastación ambiental.

«En 2019, se estimó una pérdida forestal equivalente a 67,360 canchas de fútbol en la región de Ucayali, una de las cinco áreas con más bosques en Perú»

Fibra Colectivo

Tecnologías de cultivo / Slow TEK:

Slow TEK es un concepto que combina la filosofía del movimiento Slow (que promueve un ritmo de vida más pausado, sostenible y consciente) con la tecnología (TEK, por «technology» en inglés). Se relaciona con el uso de la tecnología de manera ética, equilibrada y alineada con valores humanos y ecológicos, en contraposición al avance acelerado y descontrolado de la tecnología en la sociedad contemporánea.

El encuentro de las Tres Hermanas: frijol, maíz y ayuama, tecnologías ancestrales de cultivo basadas en el apoyo mutuo y la reciprocidad, establece

Colectivo Fibra. *Desbosque: desenterrando señales* (2021).





Romany Dear. *Especies de Compañía.* Performers: Juana del Mar, Ixel Mejía y María Luisa. Música: José Marulanda. Objetos y arte: Juan Betancurth. Vestuario: Paulina Ona. Presentado en Mapa Teatro como parte del Encuentro de Artes Vivas de la Maestría en Artes Vivas, Bogotá, Colombia, 2021. Foto: **Natalia Cuéllar.**

dimensión sagrada de la tierra es, en sí misma, una apuesta feminista.

Frijol

¿Cómo leer la tierra?, se pregunta, nos pregunta, la artista Romany Dear: su investigación performática, *Especies de compañía* (2022), inicia en Bogotá como parte de su maestría en Teatro y Artes Vivas de la Universidad Nacional de Colombia. A través de los saberes que residen en su cuerpo, explora las tecnologías de cultivo de las tres hermanas (maíz, frijol y auyama), en relación a prácticas que resuenan con sus preguntas sobre el cuidado, el ser cuidada y el cuidar al

relaciones inspiradas en el proyecto *Especies de compañía* de Romany Dear (UK), que fertiliza posibilidades futuras. Con dildos de madera, penetra y fija nutrientes en los suelos con exudaciones y eyaculaciones femeninas, fertilizantes producto del baile y el contacto. Delcy Morelos (COL) es maíz; en *Profundis* (2024-2025), crea estructuras que sostienen la tierra, forma úteros donde germinan semillas. Por su parte, Gabriela León (MX) es auyama; en *Cochera de servicio* cuida los alimentos mediante la formación de redes de intercambio de saberes y comida, despierta conciencias junto a su comunidad oaxaqueña sobre la responsabilidad de los residuos y el aprovechamiento de la caca como compost de la vida. Dear ejerce un ecofeminismo en el que explora su cuerpo *queer* como brújula, mientras pregunta a la tierra colombiana cómo quiere ser tocada y acariciada. Morelos y León rinden tributo a la tierra; la huelen y escuchan. Su preocupación por recomponer la



Vista de sala de la exposición *Profundis* de **Delcy Morelos** en el Centro Andaluz de Arte Contemporáneo. Foto: **Pepe Morón**, 2024.



Gabriela León. *La Polinizadora* (2023). Exposición Alimento en la galería La Cápsula en Zúrich, Suiza. Foto: Archivo La Polinizadora.

otre/otra, en su vida, su sexualidad y su recorrido entre los laberintos del BDSM:

CUERPO, CONTACTO Y CUIDADO

C - C - C

Recodifica sus propios códigos.

Penetrar y ser penetrada. Confía en su intuición y explora nuevos lenguajes para dialogar con el mundo vegetal, la germinación y siembra de su planta de frijol. Crea nuevos lenguajes y formas de contacto, en este su manifiesto corporal para deconstruir los límites de su cuerpo en la tierra: *How do I ask for consent when penetrating the earth?*

Maíz

Un templo dentro de un templo. Un útero pariendo luces de tierras de albero doradas y amarillas, que nos recuerdan la fertilidad de la tierra, reproductora de vida. *Profundis* (2024-2025) es la instalación de la artista Delcy Morelos, en el Centro Andaluz de Arte Contemporáneo (CAAC), ubicado en el Monasterio de la Cartuja de Santa María de las Cuevas en Sevilla, España. Delcy, como parte de su investigación escultórica sobre la tierra, instala formas arquitectónicas que emulan cavernas, construidas con tierras fértiles en las que germinan semillas de maíz, chíca, tomate y pimentón, recordándonos las simbiosis y mixturas derivadas del proceso de colonización. La instalación ocupa la capilla de Colón, donde estuvo enterrado el cuerpo del colonizador. Mirra (incienso usado en iglesias europeas) e incienso de copal (resina de

Mesoamérica), como símbolo del encuentro entre mundos, inundan el espacio, creando un nuevo aroma que conecta con la memoria de quienes deambulan en este lugar. Morelos afirma que le interesa subvertir el régimen oculo-centrista del arte, explora la ancestralidad como materialidad contenedora de vida.

Auyama

Invocar a Tlazolteotl, diosa azteca de las inmundicias (caca), la fertilidad y el amor. La artista Gabriela León nos hace cuestionar nuestra relación con la caca y nuestra cacafobia, que deriva en una poca conciencia frente al manejo y aprovechamiento de nuestros residuos. Crea cacabonos que comparte y reproduce maíces y milpas, que gestan proyectos de intercambio y reciprocidad, como *Cacalabazas* (2023), que surge de la invitación de La Cápsula, en colaboración con SAE Greenhouse LAB y ARVAE (Zúrich, Suiza), para participar en el ciclo de conferencias, exposiciones y acciones de *alimento*. Gabriela narra cómo los ciclos del abono humano y los cultivos se entrelazan y complementan, creando relaciones horizontales entre microorganismos, personas y plantas. Comparte saberes y semillas. El arte de Gabriela es su forma de vida, que transita entre un habitar consciente y formas de activismo que derivan en espacios de encuentro artísticos (*La Perrera*, 2002-2017) y comunitarios (*Cochera de Servicios*, 2016), excediendo los límites impuestos del deber ser del arte, para hacernos recordar que nuestra caca es nuestro oro, abono sembrador de vida.

Miran, cocinan, esculpen, comen

Planear un menú, preparar los alimentos y servir la mesa también son tareas del arte y el diseño. Cuatro proyectos que van más allá del acto alimentario y ven en la comida una oportunidad para la experimentación.

*If I were gonna leave something behind
I would want it to be panic-less, anxiety-free*

—
The Bear

El restaurante El Bulli queda cerca de una playa en Cala Montjoi, Cataluña. Hasta allí llegaron algunos comensales que empezaron una noche de 2007 en un puente aéreo en Kassel y la terminaron en España frente a una mesa servida. El marco fue «Documenta XII», una de las muestras de arte contemporáneo más visitadas del mundo. El chef de El Bulli, Ferran Adrià, dijo que el Pabellón G de «Documenta» era en su espacio a pesar de lo inconveniente, porque para él lo que cuenta en su arte no es el plato: «Es la experiencia de ir a mi restaurante. Es necesario conseguir una reserva, esperar con excitación la llegada del día, después tomar el avión, el automóvil, para llegar a una pequeña bahía perdida y comer treinta platos. Esta es mi obra».

«Fue de las primeras personas que empezó a crear esas técnicas que cuentan historias», aclara el periodista gastronómico de Medellín Juan Pablo Tettay. Con otro ímpetu, pero desde la misma intersección del arte y la estética, y la comida, cuatro proyectos de Medellín proponen mesas y atmósferas íntimas que se apoyan en el espacio arquitectónico, el juego de escalas, la materialidad, la conversación y las tensiones; esto para comunicar con los alimentos en entornos y dinámicas alejadas de la idea del restaurante y tangenciales a la idea de lo corriente y lo bello. «No solamente el ingrediente en la cocina es arte, es arte la técnica e igual el menaje, el utensilio, el conocimiento, la tradición», dice Tettay. Uno de esos proyectos es el de Daniel Beltrán que, desde su apartamento y con herramientas de diseño, piensa la mesa como un lienzo.

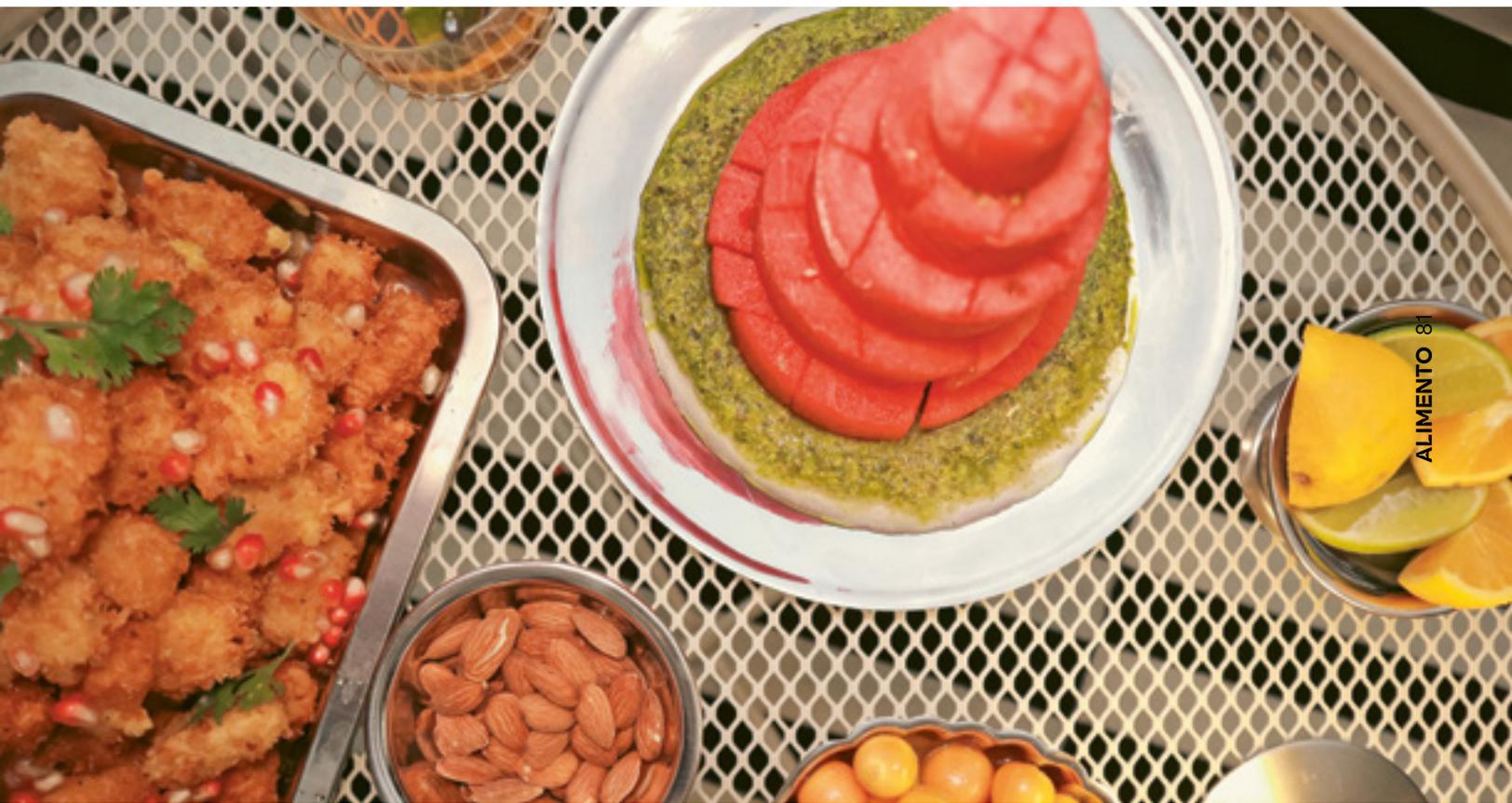
Daniel creció rodeado de comida y de máquinas. Su abuela, su papá y su tía tenían un restaurante industrial que hacía almuerzos de forma masiva y

tecnificada; decían «te quiero» prendiendo el horno, batiendo, poniendo sobre la mesa platos pensados y hechos con paciencia. «Entiendo el valor que tiene cocinarle a alguien, me parece un gran gesto».

Su abuela se dedicó a ser ama de casa: «La que sabe todos los trucos de cocina, de desmanchar, de lavar. Se lo tomó muy en serio. Se metía a cursos, tenía libros». Por eso ha sido orgánico en él estar en contacto con las herramientas que hacen de la cocina un lugar eficaz, y se ha adiestrado para cocinar con cierta precisión. Sus manos se mueven rápido, saben el paso que sigue cada vez. Reconoce que las personas que lo rodean están muy acostumbradas a comer cosas procesadas, pero no es su estilo; él compra las pechugas,

por caminos tecnificados, reconocibles, hechos con el tiempo y el ensayo.

Su trabajo en diseño empezó desarrollando productos, plataformas y estrategias en empresas que, en mayor o menor medida, tenían que ver con el alimento, pero nunca dentro de la cocina. En casa seguía probando recetas y experimentando con ingredientes; usaba este espacio íntimo como una forma de expresarse y de tomar un descanso de un oficio que se fue poniendo cada vez más exigente y demandante, pues con la experiencia y los tránsitos terminó diseñando para desarrolladores. Cocinaba, entonces, para su familia, su novio y sus amigos de forma cotidiana hasta que un día le puso otra intención. Hubo un cambio.



Daniel Beltrán y parte de su construcción de «la mesa como lienzo». Foto de Santiago Alzate.

las parte, las deshuesa, con los huesos hace caldo y la carne la usa completa; «eso es natural para mí, me enseñaron a aprovechar toda la comida».

Luego de estudiar Comunicación Social en la Universidad Eafit, tuvo un restaurante en Envigado y su tiempo lo dividía entre eso y el diseño, la disciplina por la que se decantó luego de sus estudios. Se acercó al gráfico, pero se dio cuenta que lo que necesitaba superaba la plasticidad: su búsqueda era por una herramienta. «Siento que mi cerebro a veces va muy rápido y necesito agarrarme. El diseño me permite hacer cualquier cosa con método»: sistematizar los detalles, buscar un resultado siempre distinto, pero

Daniel creció pensando que la comida era solo un insumo, tal vez el insumo más divertido, emocionante, común y bello de todos, pero solo una materia prima. De tanto cocinar y cocinar se dio cuenta de que no era tan así, que podría ser cualquier cosa: un proceso científico, un enunciado ecológico, una puerta a la agricultura, una forma de poner conversación y, sobre todo, un instrumento que irrumpe y teje como lo hace, a veces, el arte.

Empezó a usar la misma herramienta con la que hace algunos procesos de diseño para construir menús, llevar el proceso creativo de cada receta, hacer tableros con referentes, *mood boards* y listas de platos



Participación de **Laura Hoyos** en la exposición «Poetry Must Be Made By All, Not Just By One». Barcelona, 2024. Foto: cortesía de la artista.

para sus encuentros y celebraciones. Habiendo hecho pocos eventos fuera de casa, lo invitaron a una feria y la cantante panameña Biggie Bemba lo contactó para que cocinara pensando en su nuevo álbum.

El gesto de Daniel aún no sale del todo de su casa y de algunos pequeños encuentros; sin embargo, como el suyo, existen otros proyectos que buscan crear espacios íntimos, estéticos y sensibles alrededor del alimento. Lo hacen así: escogen una ocasión (o se las proponen), piensan una idea que pueda atravesar la comida, imaginan qué deberían hacer, cómo podrían ponerla, y con qué construir la atmósfera para comer. Tejen ese momento con vegetales, harinas, vajillas, condimentos, semillas, raíces, cubiertos, manteles, carnes, quesos, granos, mesas, sillas, vasos, aceites, fermentados, música, copas y salseras. Lo tejen, también, con arte y diseño. Hito es uno de estos proyectos.

Laura Hoyos creció en una casa donde se comía en familia todos los días. Su papá trabaja en la industria de los alimentos, su mamá es fotógrafa y artista y, en una mezcla de esas herencias, estudió Ingeniería de Diseño de Producto, Historia del Arte y se interesó

por formatos diversos como el *print*, el grabado, la fotografía y la comida. Con la diseñadora Antonia Zapata montó Hito en 2019, un proyecto que empezó haciendo cenas efímeras alrededor de un concepto y de mesas armadas en colaboración con artistas y chefs.

El nombre de Hito está inspirado en la palabra japonesa para *persona*, querían que mutara en el tiempo como lo hacemos los humanos. Y así ha sido. Ahora Laura lleva sola el proyecto que, sin perder de vista Medellín y sus alrededores, opera en Londres, adonde se fue a estudiar Artes Visuales en el Royal College of Art. Con ese tránsito ha acentuado la manera en la que ella vincula la cocina con sus estudios en diseño y arte y lo ha hecho a través de objetos y obras.

Hito reúne oficios, y en esa misma medida referentes. Laura suele mirar, por ejemplo y por igual, las sillas diseñadas por Charles y Ray Eames, las telas del artista uruguayo Feliciano Centurión y los Sunday Salons de la escultora Louise Bourgeois, adonde artistas llegaban a su casa en Chelsea con cuadernos y pedazos de obras para ser comentados. Con esas expresiones en la cabeza crea mesas, el lugar donde «la gente suelta todas las tensiones, donde no hay competencia: la gente quiere comer».

Con eso presente, ha hecho colecciones de objetos inspirados en ingredientes y símbolos culinarios de Colombia como el maíz y la arepa, y en 2024 participó en «Poetry Must Be Made By All, Not Just By One», una exposición colectiva gestionada por el artista colombiano Alejandro Cuartas en Barcelona. Allí puso un bloque de queso y un bloque de membrillo o bocadillo que se comieron en el transcurso de la exposición, convirtiendo a los asistentes en comensales. Con sus propuestas plásticas, que extiende a las cenas íntimas que sigue haciendo con regularidad, deja claro que la interacción en sus proyectos está siempre mediada y propuesta por los alimentos.

Para Daniel, la intención de una mesa es también la interacción de los comensales, el diálogo posible enrutado por lo que se come. Una de las formas que ha encontrado de generar otro tipo de encuentros es jugar con la altura y las apariencias escultóricas, romper un poco con la vista apaisada y panda que generalmente tenemos a la hora de comer y apostarle a que algunas cosas sobresalgan: una pirámide de sandía, una bola enorme de mantequilla de maní, una torre de *shots* de jengibre, una montaña de mantequilla.

Natalia Zuluaga estudió con Daniel en la universidad y son amigos. Cuando quiso celebrar su cumpleaños treinta le pidió que planearan juntos la mesa para la fiesta que tuvo atún, diversos untables, mucho pan. La forma en la que la comida estaba presentada sobre la mesa, según Natalia, creó un tiempo para mirar: «La forma escultórica en la que la organizamos hizo que la gente se detuviera, incluso algunos tenían susto de desbaratar algo. Esto nos permitió ver lo que nos íbamos a comer, lo lindo que estaba, lo rico

Cualquiera interesado en la comida en un país como Colombia debería estar un poco obsesionado con las frutas.



El restaurante **La Corriente** nació en 2023, al principio a través de una instalación de comida en un evento. Foto: cortesía del restaurante.

que olía. La comida estaba muy presente. No se dio por sentada como puede pasar en un evento así, sino que hablamos de ella».

Cualquiera interesado en la comida en un país como Colombia debería estar un poco obsesionado con las frutas. Por un tiempo, Daniel tuvo una fijación con las uchuvas: «La forma en la que vienen, el sabor, que no es el favorito de muchos, pero se me hace increíble que no se aproveche. En Perú, por ejemplo, hay gaseosa de aguaymanto [nombre de la uchuva en ese país], té de aguaymanto, una variedad de productos... pero acá si mucho hay mermelada». Le gustaría cambiar eso y lo intenta con esta y otras frutas incluyéndolas en sus menús y presentándolas de maneras inesperadas, tensionantes. Para lograrlo, suele ir a las plazas donde todo está más fresco y más cerca de los campesinos y productores.

Lo mismo hace Juanita López de La Corriente, un proyecto que nació en 2023 gracias al lanzamiento de una amiga suya ilustradora que quería lanzar su marca y le pidió a Juanita crear una instalación con comida para el evento. Fue evolucionando hasta hacer karaokes, acompañar talleres de creación literaria y celebrar momentos específicos e íntimos con comida afín. Paola Siegert, comensal de La Corriente, dice que habitar este proyecto se vuelve un ritual, «no es un ritual de alimentación cualquiera, sino un goce de todos los sentidos, no solo del gusto y el olfato que están activándose con la comida, sino visual. Esto te

pone en una disposición distinta, te trae al presente, a disfrutar y observar. A ver belleza».

Juanita estudió Administración y Cocina y vivió un tiempo en Italia. Allí aprendió sobre la lentitud que debería rodear el hecho de alimentarse, el respeto por los ingredientes y la intención siempre consciente de elegir cada elemento priorizando su origen, su cuidado y su simpleza. Sus mesas, coloridas pero tenues, las hace lo más locales posibles buscando constantemente quién está plantando los mejores vegetales y desarrollando los mejores quesos en un entorno que le permita visitarlos, ver qué hacen.

«No busco vainas que vengan desde lejos, sino que trabajo con productores cercanos, que yo sepa dónde están, qué estoy consumiendo», coincide Camila Vélez de Camelia Convites, una cocina ubicada en Persona, una sala de conciertos y bar en el centro de Medellín. Para ella, de nuevo, es importante que lo que sirve en las cenas que hace en esa casa colectiva se sientan cercanas, comunes. Empezando por la procedencia del alimento.

Convites viene de la palabra convidar: ofrecer, dar, invitar, acoger. El primer trabajo que Camila tuvo alrededor de la comida fue pelando papas en una cocina en Israel; a partir de ahí empezó a dedicarle más tiempo: puso un *catering* desde su casa, fue *saucier* en un restaurante, estudió pastelería, panadería y estilismo de alimentos. Ahora tiene Camelia Convites, una cocina amplia con un comedor donde caben diez

(aunque el servicio puede extenderse por persona). Es una estructura para grupos pequeños donde hace platos libres a partir de conversaciones que tiene con los invitados y de lo que vaya encontrando. Le gusta empezar con un amasijo típico colombiano y un untable, incluir algún crudo si tiene a la mano pescado fresco y hacer los platos al centro, para compartir.

«Que lo único que pase en la mesa, además de la gente, sea una vela, la bebida y la comida y listo», dice Camila. No le gusta el desperdicio ni las decoraciones que no tienen una misión que influya directamente sobre la comida. Decide crear platos que resulten familiares para sus invitados, que suelen ser locales: «No voy a decir que mi comida es comida tradicional antioqueña, pero sí vas a encontrar los ingredientes, alguna técnica, algún sabor cercano. Quiero hacer sentir a la gente bien y en eso tradicional encontramos un regocijo».

Camila prefiere que los elementos sobre la mesa sean pocos y la comida sea el centro, también en sentido estético. «La belleza es lo importante. La manera como diseñamos la cocina, los platos y el emplatado, hablan un idioma muy parecido». Últimamente pone esa belleza sobre platos de acero inoxidable.

En eso coincide con Daniel: «Me encantan los platos metálicos, ese brillo que le dan a la comida. Le

dan cierta importancia a la mesa. Se ve como un festín». También coinciden en el carácter local: «Es difícil escapar de eso porque la cocina es demasiado contextual. Si te gusta la calidad y la frescura, casi que solo vas a tener ingredientes que son de acá, por eso me fijo en las frutas, quisiera encontrar formas más inteligentes de prepararlas», cuenta.

También más ágiles: le parece que un buen menú es el que se resuelve con pocos procesos, por eso aparece lo crudo y lo frío constantemente en sus mesas. Lo importante no es la cocción juiciosa o el corte perfecto, «ni tiene que estar exquisito», aunque tiene una técnica fluida, juiciosa y con espacio para sorprenderse. El punto está en la esculturalidad, el color, la disposición, la comunión entre los platos y lo que todo eso junto logre decir y proponer en el momento: «La experiencia está en lo que convoca».

Mientras cocina, no prueba, y no le gusta que nadie lo haga. Lo suyo, finalmente, es un proceso de diseño y, dentro de ese proceso, el sabor que pone sobre la mesa es metódico, al punto que su momento favorito es cuando se sienta a comer y confirma, por fin, que es justo como se lo imaginó. No siempre pasa, pero suele atinarle. Les atina también a las cantidades. Al final de sus cenas, de desbaratar lo armado con minucia hasta la belleza, nadie tiene hambre.



Artistas del hambre: una antología

Un recorrido por la manera en que el hambre ha sido representada a través del arte y la literatura en diferentes escenarios. Ante la mirada y lectura de espectadores, el cuerpo se transforma y el truco aparece.

«Yo quería darte pan para tu hambre, pero tú querías oro. Sin embargo, tu hambre es grande como tu alma que empequeñeciste a la altura del otro».

—
Revelación de un mundo, Clarice Lispector

«Si de algo siento el gusto, es solo de piedras y tierra.
¡Dinn! idinn! idinn! idinn!
Yo pruebo el aire,
la roca, las tierras, el hierro».

—
Fiestas del hambre, Arthur Rimbaud

«¿De qué va a vivir? ¡Se va a morir de hambre!», se le advierte a la juventud que va a dedicarse a alguna de las artes. La inquietud revela una paradoja fundamental: vivir como artista es amenaza de morir como persona en la vida civil. La compulsión artística no se compadece del hambre física y la necesidad diaria de alimento.

Søren Kierkegaard ilumina esta contradicción: «Cuando un hombre tiene la boca tan llena de comida que no puede comer, y está a punto de morir de hambre como consecuencia, ¿darle de comer consiste en meterle más comida en la boca o consiste en quitarle algo para que pueda comenzar a comer?».

Franz Kafka comprendió este dilema y lo exploró una y otra vez en su vida y escritura. En mayo de 1922, durante su convalecencia en un sanatorio en Spindlermühle, tras sufrir una hemorragia, escribió «Ein Hungerkünstler» (Un artista del hambre). Este relato, ni cuento breve ni novela —pues Kafka dejó inconclusas tres novelas, como si escribir relatos fuera también una forma de adelgazamiento—, fue publicado en octubre de ese mismo año, cuando la tuberculosis ya dificultaba su capacidad para beber e ingerir alimentos. Fue una de las pocas obras que Kafka vio publicadas en vida, a pesar de su conocida orden testamentaria de destruir su obra inédita.

El relato narra la vida de un artista profesional, un ayunador, cuya existencia depende del público que lo observa. Sin la presencia de espectadores, sin la construcción social del arte y la economía de la atención propia de una sociedad del espectáculo, su arte parece reducirse a una patología, un capricho propio, doloroso y sin sentido.

Kafka experimentó un vaciamiento de su propia vida en favor de la escritura. Así lo confesó en su diario en 1912: «Cuando en mi organismo se hizo evidente que la escritura era la dirección más fructífera de mi ser, todo se orientó hacia ella y quedaron vacías todas las facultades que se dirigían en primer lugar a los placeres del sexo, la comida, la bebida, la reflexión filosófica y la música». La renuncia del artista del hambre a la alimentación puede leerse en paralelo a la renuncia de Kafka a otras dimensiones vitales en favor de su obra.

Uno es lo que come. Sin embargo, el artista del hambre no encuentra ningún objeto para su deseo; su hambre es infinita, no por voluntad sino por inapetencia: no hay algo digno de ser comido.

Más allá (o más acá) de la insatisfacción, el ayuno en la historia de Kafka resuena con antiguas tradiciones religiosas y científicas. Los cuarenta días de duración del espectáculo evocan los ayunos de Cristo y Moisés, quienes sacrificaban su carne para recibir la palabra divina, o aluden al periodo preventivo de aislamiento que prescriben las observancias sanitarias.

El mismo artista del hambre de Kafka afirma que podría ayunar indefinidamente, como si aspirara a ser más santo que los santos, más humano que los humanos. Sin embargo, una y otra vez, su arte se ve reducido al de un número de circo que ejecuta una hazaña extrema para el entretenimiento de una multitud. Pero la multitud no comprende, no parece preparada para un arte que va más allá del pasatiempo, entonces reniega del artista, se vuelve indiferente. Esta negación termina convirtiéndose en autonegación, y el artista, carente de sentido propio, se pierde en una existencia que solo se valida mediante la mirada ajena.

Cuando el público deja de prestar atención, el artista del hambre se vuelve irrelevante y sufre un ayuno que se extiende hasta su muerte en el olvido. Al final del cuento, la jaula —el dispositivo que el artista del hambre habitaba— resulta ser más valiosa que el artista y que el arte mismo, así que el empresario del circo pide que encuentren al exánime ayunador en el fondo de la jaula y que lo reemplacen por un animal exótico, una pantera llena de vida, a la que, como nos recuerda Kafka, «nada le hacía falta».

La obra de Kafka muestra cómo la historia de la civilización podría entenderse como la historia de la introversión del sacrificio: el sacrificio ha sido desacralizado, despojado de su función social. El arte, como forma del rito, ya no une a la comunidad ni genera un significado trascendente; se convierte en una demostración solitaria y absurda,



Papus, artista del hambre activo a comienzos del siglo XX, fotografiado en su cabina de vidrio totalmente sellada en el Passage-Panoptikum en Berlín. Foto: cortesía de BPK Bildagentur.

profesión y profesionalización, objeto, mercancía, mero ornamento.

Kafka expresó que «las metáforas son una de las cosas que [le] hacen desesperar de la literatura», sugiriendo que el significado en su obra no es un código oculto por descifrar, sino la exposición de una realidad donde el sentido se ha erosionado.

Una antología de «Artistas del hambre» construye un nutrido testimonio, monumento, significado para el arte a partir de sus ruinas más efímeras, los cuerpos, las metáforas de un arte del desespero que tal vez nos sirva de alimento para nuestra hambruna cotidiana.

Primeros hambrientos

Adán y Eva

La primera hambruna fue de sabiduría, no de pan. En el paraíso, la única prohibición se convirtió en urgencia. Eva dispuso, Adán consintió y, al morder el fruto, vieron su desnudez. El edén los expulsó. Desde entonces, el hambre es herencia: de alimento, de sentido, de un jardín perdido.

Jesucristo (c. 4 a. C. - 30 d. C., Judea)

Su ministerio empezó con hambre. Ayunó cuarenta días y rechazó pan y reinos. Habló de un alimento invisible y multiplicó panes, pero él mismo practicó la abstinencia. En la cruz, la sed lo consumió, pero le dieron vinagre. Murió vacío de todo, menos de su hambre infinita. Al tercer día, regresó, saciado de eternidad.

Buda (c. 563 – 483 a. C., India)

Antes de la iluminación, Siddhartha se consagró a la privación. Ayunó hasta ser una sombra. Entonces comprendió: el rechazo también es apego. Aceptó arroz, se sentó bajo la higuera y esperó. Tentado por Mara, lo desdeñó todo. Al amanecer, vio la verdad: ni exceso ni hambre liberan, solo el camino medio. Desde entonces, habló con la serenidad de quien ya no ambiciona.

Santidad**San Simeón Estilita (c. 390 – 459, Siria)**

Arquitecto de su propia renuncia. Comenzó sobre un pilar de tres metros que ascendió a quince. Desde allí predicó como un oráculo olvidado. Sus ayunos lo llevaban al desvanecimiento, sus llagas eran su heráldica. A su muerte, una basílica lo honró, pero todo ha sido destruido en pocos meses bajo la deriva genocida del ejército que gobierna a Israel.

Santa Catalina de Siena (1347 – 1380, Italia)

Rapada como un soldado, Catalina hizo del ayuno su vocación. Se alimentó solo de la eucaristía y en Aviñón doblegó a los pontífices. Murió extenuada pero inmaculada; su cadáver burló la putrefacción: hasta gusanos y bacterias ayunaron.

Imposturas del hambre**Ann Moore (1761 – 1813, Inglaterra)**

Hizo del ayuno un negocio. Aseguraba vivir del aire y cobraba por ser observada. Los científicos la vigilaron y el fraude quedó al descubierto: su hija le pasaba comida en un beso. Expuesta, su fortuna colapsó. Murió en la miseria, recordando que el hambre, sin lo divino, es solo carencia.

Giovanni Succi (c. 1850 – 1918, Italia)

Gladiador del ayuno, se exhibía en jaulas transparentes con gravedad sacerdotal y misales extraídos del continente africano. Vendía su abstinencia como un rito. En Barcelona descubrieron su artificio: caldo clandestino. Desenmascarado, el público lo abandonó. Murió en la indigencia, traicionado por su propio espectáculo. Se rumorea que Kafka lo vio en vida y tomó apuntes para su cuento «Un artista del hambre».

Siegfried Hertz (principios de 1900, Alemania)

No ayunaba, comerciaba con su secreto: «polvos anti-hambre», que distribuía en ferias y circos. En 1910, en Dresde, descubrieron los conductos que le suministraban chocolate caliente. La multitud, furiosa, destruyó su presentación. Desterrado, terminó en los Balcanes como un oscuro mercader de remedios.

Posturas del hambre**Henry S. Tanner (1831 – 1918, Estados Unidos)**

Ni farsante ni místico, sino un médico que hizo del ayuno ciencia. En 1880, ante espectadores escépticos, resistió cuarenta días sin comida, solo con agua. No pereció; emergió con una teoría: el hambre es método, no fin. Alcanzó los ochenta y siete años convencido de su clave para la longevidad.

Stefano Merlatti (siglo XIX, Italia)

Rival de Succi, pero más teatral. En 1889, ayunó cincuenta días a los pies de la torre Eiffel con la dignidad de un dandi moribundo. París lo idolatró fugazmente. En 1895, su rastro se perdió. Dicen que vagaba por Marsella, exangüe, como una sombra de su propia hazaña.

Clare de Serval (principios de 1900, Alemania)

«La artista del hambre». En Berlín, ayunaba en vitrinas como un lienzo de Holbein. Recitaba versos, tocaba el violín, escribía diarios que la prensa difundía. En Múnich, su cordura cedió: rompió el cristal con las manos ensangrentadas. Internada, se desvaneció en la amnesia colectiva.

Negación**Bartleby y la negación absoluta****(Siglo XIX, Nueva York)**

Bartleby llegó a una oficina en Wall Street y allí se consumió. Al principio, trabajó como el mejor; luego, se negó. «Preferiría no hacerlo», dijo, y su destino quedó sellado. No laboró, no salió, no comió. Permaneció en la oficina tras ser despedido, como si la realidad fuera prescindible. En prisión, eligió la inanición con la misma serenidad con que rechazó copiar documentos y rechazó a la mujer de un carcelero. Un día lo hallaron inerte en el patio, consumido por la voluntad de desaparecer, como un signo muerto escrito ante una gran pared.

Tehching Hsieh, el anacoreta del tiempo**(n. 1950, Taiwán)**

Algunos se encierran como castigo; Hsieh lo hizo como creación. Durante un año (1978-1979), vivió en una celda sin leer, escribir ni hablar. Luego convirtió el tiempo en prisión: cada hora marcó en un reloj de control. Erró un año sin techo, permaneció atado a una mujer sin tocarla y, en 1986, anunció que haría arte sin mostrarlo ni mencionarlo por trece años. Cumplió con la precisión de un vidente. Al emerger, solo dijo: «He sobrevivido».

Místicos Modernos

Hira Ratan Manek (1937 – 2022, India)

Asceta del sol, afirmaba nutrirse de fotones con ocasionales tés y suero de mantequilla. En Ahmedabad ayunó doscientos once días; en Calicut, más de cuatrocientos. Mencionaba, sin pruebas, un trabajo de rigor en conjunto con la nasa. Fundó una escuela de «sanación solar» y propagó su evangelio lumínico. Sus discípulos siguen contemplando el sol; él cerró los ojos en 2022.

Savonarola Namakwa (1892 – 1978, Japón/Indonesia)

Tras el terremoto de Kantō, declaró alimentarse del aire mediante vibraciones acústicas. En la ocupación japonesa, lo encerraron setenta días en una jaula de bambú; cantaba para nutrirse. Fundó una comunidad en Sulawesi y fue estudiado por antropólogos que no hallaron fraude. Murió en meditación en una caverna volcánica, dejando un enigma irresuelto.

Jamila Al-Zubeir (1933 – 2005, Sudán/Egipto)

Ayunó con la discreción de los santos. En una celda junto a la mezquita de Al-Hussein, vivió décadas bebiendo solo agua de Zamzam. Los médicos se asombraron; los teólogos la veneraron. Ignoró ambas reacciones y escribió sobre el ayuno como ascensión espiritual. Murió en Ramadán, como si hubiera elegido su partida.

Simba Khoza (1945 – 2010, Sudáfrica)

En Robben Island, bebía agua como un monje y rechazaba el pan como un lastre. «El cuerpo es un hábito», murmuraba ante sus pálidos guardianes. Liberado, fundó en Soweto una hermandad de ayunantes. Caminaba entre ellos, cada vez más delgado, cada vez más etéreo. Murió en 2010, o quizá antes: algunos creen que ya no necesitaba comer.

Charles Crumb (1942 – 1992) y Maxon Crumb (n. 1945, Estados Unidos)

Ambos recorrieron caminos distintos hacia la misma obsesión: la renuncia. Charles se retiró del mundo antes de haber entrado en él, encerrado en la casa familiar, consumido por la lectura y el aislamiento, hasta que su rechazo a la vida se convirtió en una inanición silenciosa, un acto de desaparición progresiva. Maxon, en cambio, convirtió el hambre en disciplina mística: errante, practicante del ayuno extremo sobre una cama de puntillas y la abstinencia radical, hizo del sacrificio su forma de existir. Mientras su hermano Robert, el famoso artista, manifiesta un síndrome del impostor y dibuja la sordidez del mundo exterior, ellos exploraron la autonegación como arte. Robert Crumb ilustró una versión abreviada y bien lograda de «Un artista del hambre» en la biografía *Kafka para principiantes*.

Latinos del hambre

Teófilo Vargas Soto (1918 – 2002, Bolivia)

Curandero aymara del altiplano, alcanzó fama en los setenta cuando antropólogos franceses documentaron su resistencia con mínimo alimento a más de cuatro mil metros de altitud. Ayunaba cuarenta días en Tiwanaku, bebiendo solo agua de deshielo y mascando coca. Decía comunicarse con los «achachilas» y conocer «la respiración del cóndor». La Universidad Mayor de San Andrés estudió su capacidad para resistir el frío extremo. Rechazaba ser llamado «artista del hambre», viéndose como un puente entre lo material y lo espiritual. Su técnica de «respiración cósmica» sigue vigente entre discípulos del Lago Titicaca.

María de los Ángeles Verón (1876 – 1940, México)

«La Santa Ayunadora de Zacatecas» ganó notoriedad tras sobrevivir cuarenta días en estado cataléptico durante la Revolución mexicana. Desde entonces, aseguró alimentarse solo de la comunión diaria. Durante veintiséis años vivió junto a la catedral de Zacatecas, donde peregrinos buscaban milagros. Médicos confirmaron su ayuno extremo. Su celda sirvió de refugio en la Guerra Cristera. Falleció en Semana Santa de 1940, tras predecir su muerte un año antes.

Francisco «Paco» Valderrama (1963 – presente, Venezuela)

Ejecutivo petrolero, sobrevivió a un cáncer terminal y le dio un giro a su vida: abandonó su carrera y adoptó el ayuno extremo. Desde 2012, realiza ayunos de ciento veinte días dos veces al año, solo con agua mineral y suplementos. Su caso ha sido estudiado por el Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas (IVIC), documentando su adaptación metabólica. Con más de trescientos mil suscriptores en YouTube, difunde su experiencia con monitoreo en tiempo real. En 2021, publicó *Ayuno extremo: mi viaje de sanación*, referencia en Latinoamérica sobre el tema y esperanza de un mejor futuro para Venezuela.

Colombianos del hambre

Padre Clemente Rojas (1908 – 1992, Santander)

Transformó la cuaresma en desafío: sesenta y cinco días sin más sustento que agua y hostia. La Universidad Nacional lo estudió sin hallar explicación. Durante la Violencia, su parroquia fue territorio intocable: nadie osaba irrumpir en el dominio del hombre que no comía. Su diario, resguardado en archivos franciscanos, revela su propósito: no penitencia, sino anulación.

Lucía Guzmán de Villamizar (1921 – 2003, Boyacá)

Tras un derrumbe, la Virgen de Chiquinquirá le ordenó ayunar y ella obedeció. Durante cuarenta años



Álvaro Herazo en la jaula del VI Salón Atenas. Foto: cortesía del artista.

resistió el escepticismo y la ciencia no halló respuesta. La Iglesia guardó silencio, pero los peregrinos la veneraban. Falleció a los ochenta y dos años; su sepulcro aún recibe visitas y queda al lado de un local de Hamburguesas El Corral.

Roberto Garcés «el fakir colombiano» (1892 - 1967, Valle del Cauca)

Viajó a India y regresó con un nuevo nombre. Encerrado en féretros de cristal, ayunaba un mes con agua y limón. Los médicos certificaron su resistencia, pero nunca determinaron si era disciplina o fraude. Murió en Cali, dejando una escuela de ciencias ocultas.

Álvaro Herazo y la jaula de imágenes (Siglo xx)

En 1980, vivió cuarenta y ocho horas en una jaula en el VI Salón Atenas. Solo tenía un libro, cigarrillos y manzanas. Óscar Monsalve lo fotografiaba sin cesar hasta cubrir las paredes con su imagen. Al salir, escribió: «Lo menos difícil es la soledad».

María Teresa Hincapié (1956 - 2008)

Convirtió la repetición en arte. En *Una cosa es una cosa* (1990), dispuso su casa en un espiral cuadrado concéntrico y, otra vez, barrió sin cesar los espacios vacíos del arte moderno. Su resistencia física fue un acto de fe: caminar durante días, ordenar piedras, habitar la lentitud. Murió joven, pero su obra persiste, como un gesto interminable.

Fernando Pertuz (n. 1968)

Viajó de Bogotá a Cali en ayuno y mutismo. Al llegar, defecó, untó un pan Comapan con sus heces y lo llevó a la boca, sin gestos ni epifanías. Luego se marchó. Algunos vieron una revelación, otros una herejía. La indigestión del arte persiste.

Wilson Díaz (n. 1963, Colombia)

En el año 2000 convirtió su cuerpo en un «vientre alquilado» para el tráfico simbólico de la coca. Invitado a una Bienal Internacional de Arte, ingirió semillas de la planta prohibida y abordó un avión rumbo a una isla del Caribe. Durante el vuelo, rechazó la comida que le ofreció una azafata. Como una mula del narcotráfico, llevó la carga en su organismo hasta cruzar la frontera. Una vez allí, en un acto de contrabando botánico, excretó las semillas en un agujero y las cubrió con tierra.

José Ruiz y la cuarentena de la actualidad (Siglo XXI)

Durante la pandemia, se encerró en Espacio El Dorado con una prensa tipográfica y una sola obsesión: la palabra *hoy*. Cada día, imprimía un cartel rojo con la fecha. Afuera, la ciudad inmóvil; adentro, la repetición infinita. Algunos dicen que nunca salió.

Pedro Manrique Figueroa y la donación de sí mismo

Se presentó en el Museo Nacional y anunció: «Vengo a donar mi obra». «¿Dónde está?», le preguntaron. «Mi obra soy yo», respondió. Dicen que regresó días

después como visitante y terminó museificándose. Un rumor persistió: una momia reciente carecía de procedencia. Cuando interrogaron a una funcionaria, solo respondió: «No sé nada sobre eso».

Testigos del hambre

Martín Caparrós (1957, Argentina)

Escribió sobre el hambre con precisión forense. Recorrió el mundo documentando escasez para *El hambre* (2014), diseccionando la paradoja de un planeta que produce suficiente alimento pero permite la inanición. Hoy, otra forma de hambre lo acecha: una enfermedad degenerativa consume su cuerpo, pero no su voz, escribe con la urgencia de quien conoce la inminencia.

El escritor anónimo de Kristiania (Según *Hambre*, novela de Knut Hansum, siglo XIX, Noruega)

Se alimentaba de palabras y orgullo. Vendía artículos por monedas que despilfarraba en gestos absurdos. Probó papel, virutas de madera, huesos de leche. Reía solo, insultaba, deliraba de inanición. Soñaba con frases perfectas y las olvidaba en la fiebre del hambre. Hasta que desapareció. Tal vez huyó. Tal vez se disolvió en su propia narración.



Impresiones sobre actualidad fue un proyecto de creación colectiva de José Ruiz desarrollado en Espacio El Dorado, en el que especulaba sobre el concepto de actualidad a partir del uso reiterativo de la palabra «hoy». El proyecto inició en febrero de 2020 con jornadas de impresión abiertas al público y luego se transformó en una «cuarentena de impresión», en respuesta a las cuarentenas obligatorias impuestas entre marzo y agosto. Durante seis meses el artista se encerró en la galería y su cuarentena fue transmitida en vivo a través de las cámaras de seguridad del lugar. Imágenes: Arturo Salazar, cortesía de Espacio El Dorado.



Los tres golpes

De bogotá y sus manjares
para los que madrugan hartos
o no durmieron hay caldo parado
le tengo de pescado o pajarilla
de pata o de gallina de pollo o de costilla

o una moñona agresiva
con carne en bistec bien guisada
en tomate y cebollita
y el arroz con los huevos encima
que pueden ser revueltos, fritos o pericos
pero siempre en mantequilla

está pegada la mesa con las sillas
génovas resacas con limón
en una canastilla
agarro 3 me cobran 2 es una maravilla
vengo re amanecido y la vecina se las pilla

en la vitrina hay franceses y caimanes
calentanos y chinos, hojaldrado y blandito
churros y mojicones, liberales viejos y roscones
envueltos de mazorca y pasteles por montones

tengo mogollas integrales y chicharronas
hay tamal normal y con copete de lechona
me queda salpicón y sorbete de guanábana
ensalada de frutas para las más guapas

y claro que hay changua con calados y almojábana
pero eso es solo para la gente más refinada
todo esto lo baja con tinto o aguapanela
un perico o un chocolate una aromática bien mela

me lo como todo mero filo traigo
lléveme bacano que yo vuelvo vecina
si como usted camina cocina pues yo me caso
para este guayabo su merced es mi medicina

me lo como todo mero filo traigo
lléveme bacano que yo vuelvo vecina
si como usted camina cocina pues yo me caso
para este guayabo su merced es mi medicina

y ahora es mediodía y los colinos y oficinistas
salen a tanquear al parque a pegarle a la coca
ya se sabe que nos mueve es el ACPM
arroz carne papa y maduro es lo que toca

o pasta con atún, o arroz con atún
o papas con atún o atún con atún
lo saben mis perritos de la EAN y de la CUN
también los de la Distri, de la ASAB y de la UN

aunque no le miento yo soy regodiento
y le pego al corrientazo cada vez que puedo
me gusta la sopa y el seco y mi doble jugo
de principio frijoles garbanzos con menudo

lentejas con salchicha, auyama con huevo
pepino o alverjas, coliflor con queso
tengo hígado encebollado o chuleta de cerdo
me queda carne asada y me sale un pollo sudado

sírvame un mondongo pa este frío tan arrecho
un cuchuco de espinazo
si hay ajiaco no hay sancocho
todo eso lo baja a punta de jugo de lulo
o de guayaba o un guandolo igual repite seguro

me lo como todo mero filo traigo
lléveme bacano que yo vuelvo vecina
si como usted camina cocina pues yo me caso
para este guayabo su merced es mi medicina

para por la noche hay que llenar el buche
antes de beber comer para que no se espiche
pollo asado o broaster, hamburguesa o perro
todo depende de qué tan largo este mi ñero

pincho de niño perdido o un arroz chino entre cinco
empanada de carne o arepa con chorizo
a mi deme esa mazorca que se bien tierna
quiero más bien una salchipapa bumanguesa

una perra paisa o una chuleta valluna
el mejor desgranado dizque es de Valledupar
el rolo como come así mismo desayuna
Bogotá mi mamá y Junior tu papá

solo voy al estadio a tragar fritanga afuera
yo no me acaloro por casacas futboleras
pero no, no cambiemos de tema
no me quiere ver con hambre soy tremenda fiera

como el Realidad «cuanto dan por mi cabeza»
si ya tienen hambre y no he empezado a cocinar
la sazón que traigo los tiene esperando afuera
soy de los pocos raperos que los pone a salivar

me lo como todo mero filo traigo
lléveme bacano que yo vuelvo vecina
si como usted camina cocina pues yo me caso
para este guayabo su merced es mi medicina

me lo como todo mero filo traigo
lléveme bacano que yo vuelvo vecina
si como usted camina cocina pues yo me caso
para este guayabo su merced es mi medicina





El hueso hueco de la carne

Sentada en la sala de espera de urgencias, una mujer se pregunta qué comió para haberse provocado el dolor que la obliga a doblar el cuerpo. Su última comida fue arroz blanco con aguacate, un mango de azúcar y una taza de té.

Imagina haberse llevado a la boca un puñado de espinas, masticar manotadas de tierra. Imagina haberse comido media docena de insectos irritantes. La examinan, la inyectan con un analgésico intramuscular, la ponen en lista para una ecografía abdominal.

—En una escala de uno a diez...

—Seis punto cinco. Siete si me levanto o camino —interrumpe.

La mujer quisiera tener siete años y llorar sin pudor en la sala de espera de urgencias. Quisiera no tener que responder a las formas de la adultez y hacerse donita como los animales, arrojarse con la chaqueta y dormir sin preocuparse por abrazar la cartera, el celular, la billetera. Que alguien la despierte cuando la llamen para la ecografía abdominal.

No se comió un puñado de espinas, no masticó tierra, no se tragó media docena de insectos irritantes; hace dos días, antes de que apareciera el dolor abdominal, la hinchazón que le impide cerrarse el pantalón, oyó a su pareja decirle, con el tono que usa para los chistes: «cuando estás cerca, el aire se llena de dióxido de carbono y se me agobia la respiración».

No se sorprende, la mujer siempre ha tenido un cuerpo que reacciona a lo que no la ha tocado. Desarrolla alergias a lo invisible y se cura con símbolos. Recuerda cuando una bicicleta se estrelló contra ella en la calle. La rueda delantera pegó contra su pantorrilla, la ciclista voló por encima del manubrio y aterrizó en un parche de pasto en el andén. A la mujer, en cambio, solo le quedó el patrón de la llanta impreso en la pierna. Es como si el cuerpo respondiera a un plano material distinto, con otras reglas de la física. Un lugar donde el golpe de una bicicleta es imaginación y un gesto causa los daños materiales de tragarse 100 ml de Sanpic. Sentada con las piernas contra el pecho pensó en el respiracionismo, esa práctica que enseña a tomar los nutrientes del aire, a procesarlos a través de la inhalación. Tal vez algo de antirrespiracionista tenía su pareja cuando le pedía que se echara un poquito más para allá, un poquito más lejos, más, un poquito más, eso, a un metro está bien, se acumula el dióxido de carbono a nuestro alrededor.

Hace más de veinte años, la mamá de la mujer se fue de viaje durante dos o tres meses y la dejó en casa de la abuela. Cuando volvió, la niña empezó a sentir repulsión por la comida. El pollo sudado, su lisura, los poros donde le habían nacido las plumas, los pedacitos de tomate y cebolla pegados a la piel. El olor del pescado. Los granos de arroz atrapados entre la encía y la mejilla interna. La leche. El hueso hueco de la carne donde se acumula el guiso y esa sustancia gris grumosa que a algunos les gusta sorber. Todo lo comestible le provocaba un espasmo y la hacía vomitar.

Como la niña no mejoraba con caldos o descanso, y no conservaba en el estómago ni una fruta ni un té, la llevaron al hospital. Le pusieron suero, amenazaron con alimentarla a través de una sonda que entraría por la nariz, le ordenaron una dieta sin sal ni condimentos. La comida le supo a trapo.

En la sala de espera de urgencias la mujer trata de recordar cómo combatió la niña el aburrimiento de la hospitalización. Se acuerda de una publicación simplificada para niños del *Quijote* y de una edición de bolsillo de *Un capitán de quince años*. Más que procedimientos médicos, la mujer recuerda la angustia de la tripulación comandada por el adolescente Dick Sand al pensar que estaban en Bolivia cuando realmente habían atracado en costas africanas. Recuerda leer sobre, casi sentir, el clima húmedo y pegajoso y las moscas tsé-tsé, transmisoras de la enfermedad del sueño.

La niña pasaba mucho tiempo pensando en los síntomas de la enfermedad endémica de África: los cambios de estado de ánimo, la ira repentina y el sueño constante. Se sentaba en la silla de su cuarto de hospital, junto a la ventana, y esperaba a que una mosca se posara al otro lado del vidrio. Le analizaba la forma de las alas y la extensión de la probóscide, una palabra que aprendió en esa hospitalización y le gusta todavía. Se puede decir lengua, pero es mejor decir probóscide, se dice la mujer.

Ninguna mosca que descansó en el alféizar de la habitación 2020 pertenecía a la especie transmisora. Todas eran moscas caseras, inofensivas y colombianas. Esa constatación la tranquilizó. La enfermedad del libro estaba confinada a la ficción y no tenía ningún poder sobre la niña. La amenaza que se incubaba en los vientres de las moscas y se transmitía a través de la probóscide solo podía afectar a la tripulación del capitán Dick Sand. No a ella, ni a ninguno de los pacientes del segundo piso del hospital, a ninguna persona en el continente americano.

Empezaron a circular entre los médicos teorías que aterrorizaron a la madre de la niña. Tenía el estómago en forma de reloj de arena y el alimento, al llegar al órgano contraído, se devolvía en contra de la gravedad. La solución era una gastrostomía, una incisión en el abdomen a la que le conectarían una manguerita para llevar el alimento, un líquido espeso, empacado en latas y del color de la malteada de vainilla pero sin ningún sabor, porque el estómago no tiene receptores para lo dulce. La niña podría comer, pero vomitaría. Los nutrientes entrarían por la incisión abdominal y si quería calmar un antojo, si tenía ganas de hacer crujir algo entre los molares, podía usar la boca. La niña crecería con un sistema escindido, los nutrientes por una herida abierta en la panza; la comida inútil y sabrosa, sobre la lengua.

Sentada en la sala de urgencias, la mujer se pregunta si el vómito crónico fue una manera de manipular a su madre, de amenazarla advirtiéndole: si te vuelves a ir, me muero. Si me dejas, soy capaz de hacerme morir de subnutrición por vómito. O quizás era una forma de decirle: soy un bebé aún, me alimento en tu cercanía, hay un cordón de panza a panza que me sustenta, no te atrevas a cortarlo. La madre de la niña

había estirado de más el cordón invisible y lo había reventado, y sería tarea de los médicos arreglar el daño con una sonda y una incisión, restañar el vínculo roto con un tubo de silicona quirúrgica.

La mujer imagina diagnósticos para la enfermedad pasada: necrosis vincular, infarto del sistema emocional gástrico, síndrome de desnutrición por miedo. Quisiera replicar el juego con el dolor que la dobla y ponerles nombre a las causas del malestar. No puede. Recordar la enfermedad infantil se siente como contar una travesura; nombrar lo que le pasa está por fuera del lenguaje que tiene a su alcance. Mutismo abdominal, la paciente es incapaz de describir las causas del dolor.

La mujer piensa que así como no hay sinónimos, solo palabras que nacieron en proximidad, el diagnóstico intenta ser un reflejo de una realidad física, pero como la sinonimia, solo es un lente desajustado, una mirada que se acerca pero no termina de acertar.

No hubo gastrostomía ni incisiones de ningún tipo, la enfermedad de la niña, como otras que vendrían después, desapareció con un tratamiento que no parecía estar relacionado con síntomas visibles. Fue la primera vez que la niña experimentó lo que de adulta llamaría medicina simbólica.

Una mañana apareció un camillero y se la llevó en ayunas. Le pusieron una bata de examen y la acostaron en una superficie metálica. La enfermera le dio un vaso de papel lleno hasta el borde de un líquido rosado y viscoso, la primera cosa dulce que la niña había probado en semanas. Aunque la sustancia sabía a una mezcla de emulsión de Scott y jugadura de crema dental, a la niña le supo a chocolatina con arroz inflado, a algodón de azúcar, a crispetas con caramelo. Recordó la vida afuera del hospital. Extrañó los helechos arbóreos, el brillo del pavimento en las noches de llovizna, las papas Margarita de limón, las piernas frías en las madrugadas de esperar el bus escolar, la satisfacción de tajar un lápiz nuevo por primera vez. El mango biche con pimienta y sal, el tomate con sal, el aguacate con limón y sal.

La plataforma se inclinó a 45 y luego a 90 grados y con los rayos x el operario tomó una imagen estomacal. La niña imaginó que la plataforma podía inclinarse de más y lanzarla contra el piso en bata de examen. Fue un pensamiento que se diluyó al instante de su aparición: estaba concentrada en rasparse la lengua con los incisivos para conseguir la mayor cantidad de dulce posible. Se tocó la mejilla interna con la lengua y descubrió un punto que al presionarse lanzaba un chorro de saliva. Se imaginó culebra y con la boca abierta expulsó el veneno mientras el operario le pedía que se quedara quieta.

Una estudiante de Medicina se interesó por la niña. Pasaba al final de sus rondas por la habitación 2020 y se dejaba contar del capitán Dick Sand y del perro Dingo, sacrificado en la ficción para que la tripulación regresara completa. A cambio, la estudiante le contaba del Bosque San Carlos, un parque cerca de la casa donde vivía al sur de Bogotá. El Bosque había sido creado a principios del siglo xx para mantener aislados a los enfermos de tuberculosis, era una jaula medicinal de pino y eucalipto que limpiaba el aire contaminado y establecía una frontera fluida entre sanos y enfermos. Durante unos minutos al día, todos los días, hablaban de los síntomas de las enfermedades distantes: la poliomielitis, la tuberculosis, el ébola, el envenenamiento por metales pesados que aquejó a pintores de otras épocas. Si le hubieran preguntado, la niña habría dicho que quería estudiar Medicina, o mejor, Historia de la Medicina, porque gozaba de la misma forma con las aventuras de Dick Sand y las historias de las cosas terribles que nunca le podrían pasar. Nombrar lo imposible era una forma de protegerse.

Una tarde, antes de las rondas, la estudiante contrabandea un perro caliente, una porción de papas a la francesa, un vasito plástico con queso derretido y una lata de Sprite. La estudiante cerró la puerta, abrió la ventana para disimular el olor a grasa y anotó la comprobación de lo que ya intuía: por primera vez en un mes y medio la niña no había sentido náuseas al comer.

El antiespasmódico intramuscular ha hecho efecto y la mujer siente que puede levantarse de la silla. Junto a la entrada, al lado del aparato que entrega el turno para el triaje, hay una máquina dispensadora de chucherías. Le llaman la atención un paquete de achiras y una cajita de leche endulzada sabor a fresa. Recuerda que el médico que le ordenó la inyección habló de colon irritable y de llevar una dieta sensata. Sana o sensata, no recuerda bien, ha olvidado la distancia entre una palabra y otra. La mujer piensa, mientras mete las monedas en la ranura de la máquina, que no entiende del todo la relación entre la sensatez y la leche con sabor a fresa. Probóscide, dieta sensata, colon irritable, repite mentalmente como si estuviera leyendo el menú de un restaurante que ofrece comida para llevar. Escoge un kumis y un dulce de la peor clase, chocolate blanco que no es más que almidón de maíz y exceso de azúcares.

Abre el chocolate y piensa en faquires que ayunan por años, en gente que traga vidrio molido, en los que caminan sobre las brasas o se acuestan en camas de puntillas. Personas que han hecho de sí un espectáculo para demostrar a los simples que lo invisible es más poderoso, que la mente se impone a la materia. El cuerpo de la mujer, en cambio, está hecho de otra cosa. Cuerpo sobre espíritu, jugos gástricos sobre pensamiento.

Una voz llama a la ecografía y la mujer camina hacia la sala de procedimientos. Imagina que ella y su cuerpo son distintos, dos entidades unidas por un cordón como el que estiraron ella y su mamá en ese primer episodio gástrico. La mujer imagina que se inclina ante el cuerpo como lo haría un faquir ante sus brasas. Imagina otra más, una tercera que mira la escena. La mujer camina hacia su ecografía.

Alimento

El Instituto Caro y Cuervo presenta una selección del *Léxico de la alimentación en la vida cotidiana. Diccionario de colombianismos para el número seis de GACETA.*

almorzadero

m. amaz., ant.-cald., bog., cauc.-vall., cund.-boy., nar., Pacíf., sant. Inf. Restaurante en el que se sirven almuerzos y comida en general, especialmente, en pueblos y carreteras.

ancheta

f. Canasta con licores y alimentos, especialmente dulces y conservas, que se regala en Navidad. *Entre un agua de colonia y un libro, no lo dude: regale el libro. Entre una ancheta y un libro, depende de la ancheta.* (CREA).

atado

(tb. atao). m. amaz., cund.-boy., sant. rur. Provisión de comida que se lleva para consumir en las faenas del campo o en un viaje. • avío, bastimento, biao, comiso, fiambre, moga, zarapa.

bitute

m. bog., cauc.-vall., nar., Pacíf., tol.-huil. Inf. Comida del día. Desempleados que reciben el subsidio lo invierten en el bitute. (WEB). • jartaña, papa, yuca.

buñuelo, la adj./s. amaz., ant.-cald., cauc.-vall., cund.-boy., nar., Pacíf., tol.-huil. inf. Referido a una persona, que le falta experiencia. *Como yo soy buñuelo para saber qué ruta coger, me tocó preguntarle al primero de los viajeros y de inmediato me respondió con pelos y señales.* (WEB).

Cacao || pedir cacao

inf. Solicitar ayuda para realizar algo. *Las primeras noches muchos pensamientos pasaron por mi cabeza. Pensé devolverme, pedir cacao en el trabajo y seguir con este famoso modelo de vida.* (WEB).

corrientazo

m. inf. Almuerzo casero que se vende, a bajos precios, en pequeños restaurantes o cafeterías. *El popular corrientazo ha ganado un espacio importante en la vida de los colombianos. Durante años este tipo de menús ha colmado las necesidades de miles de trabajadores o estudiantes que deben almorzar lejos de casa.* (WEB).

paladear

v. 1 inf. Tratar con mimos y condescendencia a alguien. *Yo defendía a las niñas, aunque se portaran pésimo. Yo las paladeaba, las consentía, les hablaba con voz suavcita, como pidiéndoles perdón.* (CORPES). 2 inf. Darle de comer a un niño o a un enfermo.

queso || quedar como dos de queso

inf. Quedar muy mal con alguien o con algo.

vianda f. cauc.-vall. Conjunto de recipientes que encajan unos sobre otros, se unen por un asa y se emplean para llevar alimentos. *Los frijoles con garra que le puso en la vianda su mujer deben estar riquísimos.* (WEB).

portacomidas. || voltearse la vianda cauc.-vall.

inf. Vomitarse. *Recién almorzados se subieron al barco fantasma y luego a la montaña rusa de donde salieron volteando la vianda.*



Laila Abu Shihab Vergara

Periodista y politóloga. Cofundadora de Vorágine, medio digital independiente, especializado en investigar y narrar la vulneración de los derechos humanos, las problemáticas ambientales y la corrupción. Autora de libros de no ficción y docente universitaria.

Pablo Adarme

Artista Plástico y Visual, dedicado a la creación, investigación y docencia en el campo de las Artes Visuales, el Diseño y la Cultura; tiene experiencia como docente e investigador en la creación plástica y visual, al igual que en la producción y el desarrollo fotográfico de proyectos artísticos y culturales.

Alfonso Buitrago Londoño

Medellín, 1977. Autor de *El Chino: la vida del fotógrafo personal de Pablo Escobar* (Universo Centro, 2022), *El 9: un fotógrafo en guerra* (Tragaluz, 2015), *El hombre que no quería ser padre* (Planeta, 2012). Premio Nacional de Periodismo Simón Bolívar, cofundador de la plataforma transmedia Narcoslab.co y editor de prensa en Ministerio de las Culturas.

Maria-Fernanda Cardoso

Escultora, artista visual y doctora en Ciencias y Filosofía. Observadora del detalle: advierte las estructuras geométricas propias de la morfología de la vida animal y vegetal de las cuales recoge elementos compositivos y simbólicos, ya que revelan claves sobre cómo se organiza y reproduce la vida. Considerada una de las artistas contemporáneas más destacadas y reconocidas, cuenta con una trayectoria de más de tres décadas en las que ha investigado y realizado 46 exposiciones individuales, participado de 146 colectivas y expuesto en alrededor de 30 países y lugares de prestigio como el Centro Georges Pompidou de París y la Ópera de Sydney.

Carlos Castro

Artista, profesor y músico colombiano cuya práctica multidisciplinaria se centra en la apropiación de imágenes históricas y en la recontextualización formal y simbólica de objetos encontrados. En 2024 el Museo de Arte Moderno de Bogotá presentó una retrospectiva de su producción artística curada por Eugenio Viola y Juaniko Moreno; precedida por una similar en 2022 en el Museo Universidad de Antioquia, Medellín, curada por Oscar Roldán. Se espera una exposición suya en la Bienal de Arte de Medellín (2025) y una retrospectiva en el Archivo Arkhé de Madrid, España.

Hernán Darío Correa

Sociólogo, investigador, escritor y editor. Premio Nacional de Antropología 1995. Ha sido dirigente estudiantil, librero, editor, asesor de trabajadores y de pueblos y comunidades indígenas, y consultor en temas sociales y ambientales.

Juan Cárdenas

Escritor payanés. Su libro más reciente es *La ligereza* (Periférica, 2024).

Jenny M. Díaz Muñoz

Es curadora y se reconoce como feminista. Desde su formación como antropóloga, su práctica se centra en procesos colaborativos de investigación y creación que exploran las relaciones entre arte y política en el contexto contemporáneo. Le interesan la experimentación artística, el arte feminista y los estudios de género en diálogo con procesos de memoria histórica. Ha desarrollado proyectos curatoriales en Colombia, México, Estados Unidos y Perú. Actualmente escribe sobre arte en la revista *Cerosetenta*.

Jairo Escobar

Fotógrafo y realizador de documentales históricos, experto en investigación de archivos fílmicos y fotográficos. Iniciador del rescate del archivo de Inravisión, lo que dio nacimiento a los programas y videoclips llamados *Teleyer*, que impulsaron la importancia de este archivo. Produjo la serie *Remedio para la memoria* con RTVC.

Alma Guillermprieto

Periodista, profesora, bailarina y escritora mexicana.

Álvaro Herazo

Artista plástico colombiano activo en el medio nacional desde 1960 (año en el que presentó su primera exposición individual) hasta 1987, año de la exposición *Mirador de las Ánimas* en la Avenida del Arsenal en Cartagena, poco antes de su muerte. Participó en exposiciones como *Arte de los años 80* en el Museo La Tertulia de Cali (1980), ARCO en Madrid (1983) y fue parte del Grupo 44 de Barranquilla junto con Delfina Bernal y Eduardo Hernández (n. 1954). Herazo se destacó por ser artista polifacético y uno de los primeros en realizar *performance* en el país.

Carlos Hernández Osorio

Periodista. Ha ganado en equipo los premios Gabo y Simón Bolívar por investigaciones sobre violencia en contextos de protesta social.

María Teresa Hincapié

Artista reconocida por su trabajo en el arte de la *performance*. Nacida en Armenia, Quindío, se formó inicialmente en teatro, lo que influyó en su aproximación corporal y escénica al arte. A lo largo de su carrera transformó la *performance* en una forma de meditación, explorando temas como el tiempo, la cotidianidad, el cuerpo y lo espiritual. Su obra más conocida, *Una cosa es una cosa*, 1990, fue una acción de ocho horas realizada en el XXXIII Salón Nacional de Artistas, con la que ganó el primer premio —un hecho inédito en Colombia que abrió el camino para las artes del cuerpo—.

Maite Ibarreche F.

Egresada de la Universidad Nacional de Colombia en 2012. En 2018 obtuvo un M.A. en Fine Art en Arts University Plymouth, Reino Unido. Ha participado en diferentes exposiciones y proyectos a nivel nacional y en países como Francia, Reino Unido, México y Uruguay. A través de diversos medios y gestos pretende articular una práctica experimental y constelar que se despliega en diferentes manifestaciones como textos, dibujos, collages, objetos intervenidos y experimentos gráficos.

Jorge Montesdeoca

Artista ecuatoriano. Su habilidad para el dibujo se alimentó desde temprano por influencia de su padre, un escultor que realizaba bustos de próceres y personajes ilustres locales. No es de extrañar entonces que Jorge se haya destacado entre sus compañeros de la escuela de Bellas Artes de Guayaquil y haya decidido abandonar las aulas antes de obtener el título. La pintura ha sido su medio de subsistencia con el que a lo largo de más de cuarenta años ha recorrido Latinoamérica. Ya sea haciendo cuadros o decorando locales, Jorge ha pisado prácticamente todos los países del Cono Sur.

Catalina Navas

Ha publicado *Camino de hielo* (Planeta lector, 2019), *Correr la tierra* (Seix Barral, 2020) y *El movimiento en la crisálida* (Alfaguara, 2022). Está interesada en la apropiación creativa de los archivos históricos y familiares, las migraciones y la dimensión poética de la lingüística computacional.

Mario Opazo

Artista egresado de la Universidad Jorge Tadeo Lozano. Actualmente vive y trabaja en Bogotá y es profesor de la Universidad Nacional de Colombia. Su obra indaga sobre la política, ejerciendo ciertos gestos y actos poéticos de resistencia desde el *performance*, la instalación, el video y la fotografía. En 2009 recibió el Premio Luis Caballero por su obra *La expulsión del paraíso*, en la que explora la

idea del desplazamiento, la ceguera, la deriva y la vulnerabilidad como metáfora de una expulsión a la que retornamos constantemente como humanidad.

Natalia Ortiz Mantilla

Fotógrafa y gestora cultural. Suele sumergirse en los territorios que afloran en sus recuerdos, entre el cañón del Chicamocha y el Magdalena medio santandereano.

Lucas Ospina

Profesor de la Universidad de los Andes.

Alejandro Osses

Antropólogo visual y gestor de proyectos en gastronomía y cultura con más de diez años de experiencia. Ha sido reconocido con el premio Pink Lady Food Photographer of the Year y ha colaborado con más de quince revistas internacionales y una decena de libros sobre cultura gastronómica. Es fundador de Mucho Colombia, Frito Latam y Migrant Food Culture, plataformas que destacan la riqueza cultural de los sistemas alimentarios migrantes y la biodiversidad gastronómica.

Margarita Posada

Autora del libro de no ficción *Las muertes chiquitas* (Planeta, 2019). Trabajó en la Presidencia de la República, en la revista *SoHo* y en el Festival Iberoamericano de Teatro, entre otros. En 2005 publicó *De esta agua no beberé* (Ediciones B); y en 2008 *Sin título, 1977* (Alfaguara). Fue editora de un portal especializado en temas femeninos y condujo un programa cultural en Señal Colombia. Ha colaborado en revistas como *Arcadia*, *Semana*, *El Malpensante* y el periódico *El Espectador*. Ha hecho pódcast, crónica de inmersión en vivo, *videoblog* e interacciones en redes sociales. Ha sido profesora en la Universidad del Rosario y la Universidad de los Andes. La encuentran como @SrtaBovary.

Martha Rentería

Líderesa comunitaria en práctica desde hace más de treinta y cinco años. Ha participado en procesos organizativos de las comunidades negras/afrocolombianas en las diferentes regiones del país y desde hace doce años trabaja en la Localidad de Bosa apoyando procesos sociales barriales con víctimas de desplazamiento forzado, mujeres, N.N.A. Es representante legal de la Asociación Semilleros de Libertad y asesora en la defensa de derechos humanos e identidad cultural del ser afro.

Gabriel Santiago Rojas Bohórquez: «El Kalvo»

Rapero bogotano. En su discografía se destacan álbumes como *Cero stress* (2017), *Atarban* (2019) y *Los tres golpes* (2024). Se ha presentado en festivales como Hip Hop al Parque y Estéreo Picnic, y en 2025 fue escogido por el Instituto Distrital de Turismo

para representar a Bogotá en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid, España. La pasión por la comida y su capacidad narrativa son dos elementos constitutivos de su obra.

César Romero

Fotógrafo y documentalista. Su trabajo se centra en temas relacionados con el conflicto armado en Colombia y la defensa de los derechos humanos. Ha sido director de series documentales para televisión pública y colaborado con diferentes organizaciones institucionales, humanitarias y académicas. Haganado en equipo el Premio Simón Bolívar, el CPB y el TAL latinoamericano de televisión.

María Paula Rubiano A.

Periodista y editora *freelance* de medio ambiente. Empezó su carrera en *El Espectador* y, tras graduarse de la Maestría en Periodismo de Ciencia, Medio Ambiente y Salud de New York University en 2020, escribe sobre ciencia, biodiversidad, justicia climática y soberanía alimentaria para medios como *El País*, *Science*, *BBC*, *Mutante*, entre otros. En 2023 fue parte del equipo ganador del Premio Simón Bolívar a Mejor Crónica en la categoría Video. Vive en Medellín.

José Ruiz

Su práctica artística y curatorial parte del trabajo con archivos. A través de la revisión, manipulación, destrucción y relectura de documentos e imágenes de circulación masiva reflexiona sobre la construcción de relatos históricos. Sus instalaciones son planteadas como proyectos de escritura pública, donde los espectadores/lectores participan de forma activa. Edita, junto con Arturo Salazar, los proyectos Gráficas Molinari y Ediciones Réplica, espacios de investigación y producción editorial sobre gráfica popular y fotografía.

Bernardo Salcedo

Artista visual, teórico del arte y profesor. Uno de los pioneros del arte conceptual en Colombia y en América Latina. Estudió arquitectura en la Universidad Nacional de Colombia. Se destacó por realizar ensamblajes de objetos de uso cotidiano, obras textuales e instalaciones. Su trabajo cuestionó la sociedad de consumo, la información pública y los conceptos tradicionales sobre la creación y representación en el arte.

Hernando Salcedo Fidalgo

Médico de la Universidad Nacional de Colombia y sociólogo de la Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales de París. Activista y académico. Ha transitado entre el mundo de la investigación científica y el de la defensa del derecho humano a la alimentación y nutrición adecuadas. Es miembro del grupo de investigaciones sobre Salud y Poder (GRESF) en la Escuela de Altos Estudios en

Salud Pública de Rennes, Francia. Ha sido profesor universitario, miembro del equipo de trabajo de FIAN Colombia y estuvo en la coordinación del Mecanismo de la Sociedad Civil y Pueblos Indígenas en el Comité Mundial de Seguridad Alimentaria, Roma.

Angie Santamaría

Nutricionista dietista con Maestría en Dirección General y especialista en Gerencia de la Salud Pública. Más de veinte años liderando la formulación e implementación de políticas públicas, programas de nutrición infantil, y seguridad alimentaria y nutricional enfocados en la atención a poblaciones vulnerables. Gerente durante tres años de la producción y distribución de bienestarina. Actualmente es líder técnica y gerente de proyectos en la Red de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO).

Paula Senior Durán

Artista y panadera de Bogotá, Colombia. Desde 2015 ha estado trabajando en distintas panaderías artesanales en Bogotá y Madrid, España. Artísticamente su obra suele enfocarse en técnicas como la fotografía, el dibujo, los collages y la escultura. Trata temas corpóreos y paisajísticos, aunque últimamente se ha adentrado en una exploración sociológica, histórica y antropológica de la alimentación.

Vicenta María Siosi Pino

Comunicadora social, magíster en Escrituras Creativas. Premio nacional de literatura infantil Comfamiliar del Atlántico 2000 con *La señora Iguana*, obra publicada en escritura braille por editorial Norma. Mención de honor Concurso ENKA 1998, de novela juvenil. Premio-Beca Colcultura en Documental para televisión 1995. Traducida a danés, inglés y francés. Primera mujer indígena publicada en Colombia. Es animadora de lectura en su pueblo Wayuu.

Francisco Toquica

Virgo ascendente Sagitario, es artista plástico, editor y diseñador. Explora gráfica, edición independiente y narrativas visuales alternativas. Fundó Caín Press (2005). Participó en iniciativas independientes como El Bodegón y La Rebeca. Actualmente es profesor en la Universidad Javeriana y director de diseño en el estudio Toquica, especializado en identidad visual, diseño editorial e investigación interdisciplinaria.

Andrea Yepes Cuartas

Periodista. Escribe sobre lo que le llama la atención en diseño, ciencia, tecnología, libros y reguetón; y sobre lo que hacen sus amigos. Ha publicado en *Mutante*, *Bocas*, *VICE*, *Habitar*, *DonJuan*, *Lecturas*, *Bacánika*, *Antologías de Perro Negro*, entre otros. Es la mitad de Nea Papel, una marca de libretas y papelería hecha en Medellín.

es un banco de pensamiento en el que se sientan a meditar los sabios chamanes.

es un atril para leer cualquier libro.

es un oso hormiguero glotón.

es el lugar en donde caben las historias, relatos y memorias de todo un país.

es tu casa y la suya y la nuestra.



MiCASa es el sello editorial del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes.



Descarga estas y otras publicaciones de MiCASa aquí



Lanzamientos en la FILBo 2025



70 años de televisión en Colombia

Daniel Camargo y Jairo Escobar conversan con Diana Díaz Soto, directora de la Dirección de Audiovisuales, Cine y Medios Interactivos, sobre la historia de la televisión en Colombia. Harán un recorrido por los hitos más importantes de la pantalla chica, desde su creación como una apuesta pública, hasta su privatización.

—
30 de abril. 6:30 a 7:30 p. m. Auditorio del estand de MinCulturas. Pabellón 6, segundo piso.



Antonio Nariño. Cartas de un patriota

El libro póstumo del periodista e historiador Enrique Santos Molano sobre un grupo de cartas de Antonio Nariño analizado por Francisco Javier Flórez, director del Archivo General de la Nación, quien conversará con Jorge Cote, historiador y periodista.

—
1 de mayo. 4:00 a 5:00 p. m. Gran Salón A.



Colección: Otras Colombias posibles

Historias, saberes, narraciones y fuerzas culturales que fueron marginadas del relato nacional hacen presencia en las investigaciones que el Archivo General de la Nación adelanta desde 2024 y que conforman la colección **Otras Colombias posibles**. Presentación de los dos primeros títulos: *El club negro de Colombia* y *Viaje por la historia del río grande*.

—
5 de mayo. 3:30 a 4:30 p. m. Auditorio del estand de MinCulturas. Pabellón 6, segundo piso.



Armero. Volver al mapa

Una conversación a tres voces en torno a un episodio que marcó la vida colombiana. Hace cuarenta años fue sepultado el pueblo de Armero, que hoy busca convertirse en algo más que el recuerdo de una tragedia. Juan David Correa conversa con Francisco González (director de la estrategia Armero territorio biocultural de MinCulturas) y el cineasta Rubén Mendoza.

—
9 de mayo 5:00 a 6:00 p. m. Auditorio País de Libros.



Colección: Mapa de sabedores

Lanzamiento de la colección y conversación con protagonistas de Artes para la Vida, un programa de la Dirección de Artes, del MinCulturas, en cuatro regiones de Colombia.

—
26 de abril. 7:00 a 8:00 p. m. Gran Salón D.



Cuadernos de curaduría del Museo Nacional

Una conversación en torno a la historia del Museo Nacional, sus sedes, sus colecciones y los artistas que las integran.

—
30 de abril. 5:00 a 6:00 p. m. Auditorio País de Libros.

EN DATOS

+ 5.700 MILLONES PARA IMPULSAR LA COCINA TRADICIONAL EN COLOMBIA



Estas son algunas **convocatorias públicas** del Minculturas que promueven la memoria, los saberes y la transmisión de conocimientos vinculados a la **cocina tradicional**.

TERRITORIOS CON VOCACIÓN EN COCINAS TRADICIONALES

CARIBE

Córdoba: 32 proyectos
Sucre: 20 proyectos
Bolívar: 21 proyectos

PACÍFICO

Chocó: 9 proyectos
Valle del Cauca: 5 proyectos

SUR DEL PAÍS

Nariño: 17 proyectos
Putumayo: 14 proyectos



✦ **222 proyectos** apoyados en 27 de los 32 departamentos del país y el Distrito Capital

✦ **78%** de estos recursos llegó a municipios de categorías 5 y 6.

Categoría 5:
Población entre 10.001 y 20.000

Categoría 6:
Población menor a 10.000

✦ Programa Nacional de Concertación Cultural 2024

77 PROYECTOS en 21 departamentos y el Distrito Capital, con incidencia en zonas rurales, grupos étnicos y municipios PDET.

✦ Programa Nacional de Concertación Cultural 2025

106 PROYECTOS en 27 departamentos y el Distrito Capital con impacto en zonas rurales, grupos étnicos y Organismos de Acción Comunal.

✦ Jóvenes por el Cambio 2024

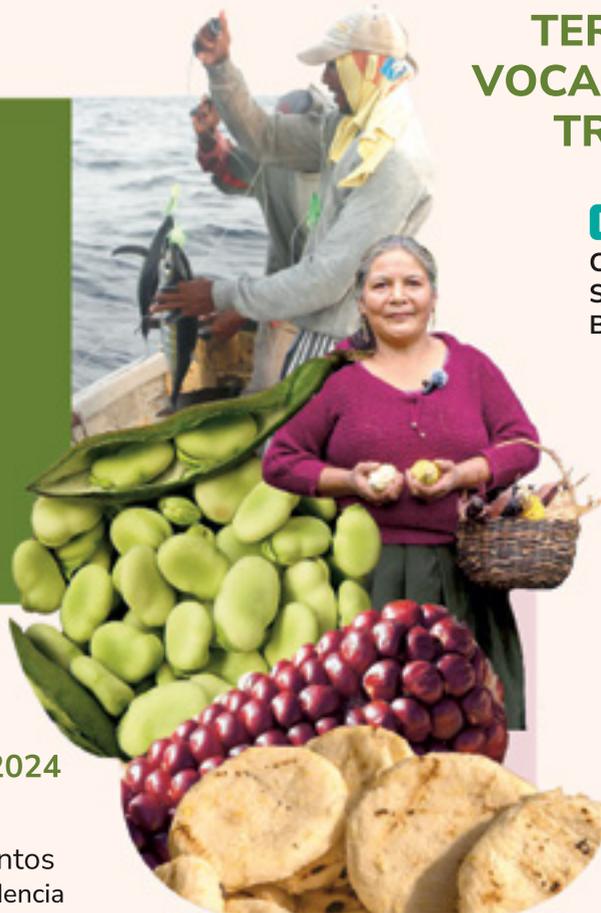
36 PROYECTOS en 16 departamentos y el Distrito Capital, impulsados por colectivos artísticos y culturales de jóvenes entre 18 y 28 años.

✦ Programa Nacional de Estímulos - Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2024

3 RECETAS GANADORAS en Nariño, Santander y Boyacá

que destacan el diálogo de saberes, técnicas culinarias ancestrales, trabajo asociativo y comunitario en la promoción y protección de la soberanía alimentaria.

Conoce los 222 proyectos asociados a la cocina tradicional apoyados a través de estas tres convocatorias del Minculturas.



decide

LA VOZ DE LA MUJER BOYACENSE



"SOY MUJER Y EN MIS ENTRANAS TIEMBLA EL DOLOR AL PENSAR QUE
PUDIERA CONCEBIR UN HIJO QUE SERIA ESCLAVO". MARIA CANO

Un Archivo que preserva la memoria de las mujeres

Nuestro fondo «Las mujeres y la lucha por sus derechos» ahora hace parte el Registro Regional del Programa Memoria del Mundo de la UNESCO para América Latina y el Caribe (MoWLAC).

Este es un reconocimiento a miles de mujeres que desde hace décadas han soñado con nuevos horizontes sociales en donde la brecha de género desaparezca.



Archivo General
de la Nación





www.caroycuervo.gov.co



Programa
documentación
lingüística
de Colombia

lenguas

Preservar las lenguas de los pueblos indígenas es fortalecer la soberanía cultural de las comunidades y afirmar sus saberes como parte del patrimonio vivo del país.

Con la intención de crear un acervo lingüístico y cultural que funcione como herramienta de consulta, preservación y promoción, el programa de documentación lingüística del Instituto Caro y Cuervo se ha propuesto registrar de manera audiovisual diez lenguas indígenas este 2025:

**cacua - kankuamo - mapayerri - nukak
kamëntsa - inga - nasa yuwe - namtrik
muruy - miraña**

Sigue los avances de este proyecto en las redes sociales del ICC

Todo se sabe *el cuento de* *la creación de* Gabbo

Exposición temporal
Biblioteca Nacional de Colombia
23 de abril – 2 de agosto
2025

Organizan:



Fundación /
Taller / Premio /
Festival / Centro /
Gabbo.

Apoyan:





Polvo eres	Carlos Hernández Osorio	11
Hambrunas guajiras	Vicenta Siosi Pino	17
Trenzar semillas con las manos	María Paula Rubiano A.	23
Busca por dentro	Juan Cárdenas	31
Lo divino	Alma Guillermoprieto	36
Orofagia y chatarra	Alfonso Buitrago Londoño	39
Ser y estar como sabemos	Hernán Darío Correa	45
Estado y azúcar: «capitalismo compincher»	Laila Abu Shihab Vergara	48
«¿Y por qué no le preguntamos si ya desayunó?»	Hernando Salcedo Fidalgo - Angie Sarmiento - Martha Rentería	58
El eterno dilema del vacío	Margarita Posada	69
En el centro de la cocina: el fuego, la tierra y el maíz	Jenny M. Díaz Muñoz	74
Miran, cocinan, esculpen, comen	Andrea Yepes Cuartas	80
Artistas del hambre: una antología	Lucas Ospina	86
Los tres golpes	Gabriel Santiago Rojas Bohórquez: «El Kalvo»	93
El hueso hueco de la carne	Catalina Navas	98

GACETA se acerca a las contradicciones que hay en torno a la manera como imaginamos nuestra soberanía alimentaria. Existen diferentes formas de entender el hambre y diferentes formas de creer que la combatimos. No es lo mismo el hambre que la malnutrición y no porque haya abundancia, hay

ALIMENTO

Editorial	7
Alimento	102
Colaboradores	104