

UCANSUCA

2020-1



Gastronomía

**ANTROPOLOGÍA
ALIMENTARIA**

COVID - 19

NOTA DEL EDITOR

La revista Ucansuca, es un espacio de discusión en torno a temas gastronómicos, vistos desde una perspectiva cultural, en la cual buscamos evidenciar los cuestionamientos y el análisis a aquellos aspectos que naturalizamos, pasando por alto las prácticas alimentarias que reflejan mucho de cada uno como individuo y comunidad. Por esto, decidimos hacer un análisis a estas prácticas alimentarias, vistas desde dos ejes diferentes: el tema escogido para esta edición por el equipo de la revista y, por otro lado, albergamos un tema que nos acoge a todos actualmente, el aislamiento en tiempos de coronavirus.

El primer tema, enmarcado dentro del título: cerveza, tejo y rocola: un estudio de los encuentros estudiantiles y obreros en cantinas de la región sabana centro colombiana, buscamos repensar los espacios de ocio de estudiantes y obreros después de sus jornadas, qué toman y comen; qué tipo de prácticas se dan en estos lugares y qué impacto tienen en nuestra cultura.

En medio del desarrollo de nuestro tema a elección nos encontramos con un cambio inesperado, que no distingue género, situación económica, color de piel ni demás categorías que puedan diferenciar dentro una sociedad: una pandemia global. Con la situación actual que nos acata a todos, los encuentros que quisimos estudiar se vieron limitados a reuniones virtuales, videos, charlas por WhatsApp y demás herramientas tecnológicas que hemos utilizado de cualquier manera para seguir sintiéndonos cerca.

De esta manera nace nuestro segundo tema a tratar dentro de la revista. A raíz del aislamiento por el coronavirus nos tomamos la tarea de contemplar nuestras prácticas diarias y cómo éstas se han adecuando a un nuevo modo de vida. Quisimos analizar cómo han cambiado las practicas alimentarias en estos tiempos, empleando el uso de recursos como las entrevistas, textos de reflexión y cuentos cortos.

EL OLVIDO

Por: Alejandra Torres

Todo empieza con un hombre.

Aquel hombre que siempre siente frío, que siempre está triste y cansado, y se cuestiona a diario cómo llegó allí, a ese lugar en donde a pesar de estar siempre muy poblado, él estaba solo.

Un día, todo cambió. Y no, no para mejor. Podía sentir la soledad cortante como nunca antes la sintió. Esta vez, había algo diferente...El ruido, ese ruido lleno de preocupación, indiferencia y afán que escuchaba siempre, simplemente no estaba. Empezó a cuestionarse sobre qué estaba sucediendo, sumido en sus pensamientos, se puso en pie y empezó a buscar, no sabía qué en concreto. Tal vez añoraba algo o alguien que respondiera sus preguntas, o quizá solo quería encontrar el ruido al que tanto se acostumbró.

Sentía hambre, como nunca antes la había sentido. Lo peor de todo, es que este día solo empeoraría, pues no habría nadie allí que lo ayudara a calmar su hambre, su soledad, su tristeza. Ese día, como si no pudiese empeorar más, lo hizo.

De repente lo recordó. Recordó aquel día en el que perdió su trabajo. Todo ocurrió sin obtener ayuda ni otras opciones, pues, por su edad, no era nada fácil conseguir otro empleo se quedó en la calle, después de ello, solo lograba conseguir un sustento como distribuidor ambulante. Y ahora, con el tiempo, solo quería averiguar qué estaba sucediendo. Y lo hizo.



Fotografía tomada de archivo: Revista Ucansuca

Unos policías que pasaban cerca de él hablaban de ello, había algo en el ambiente. Se trataba de un virus que, a pesar de sus microscópicas características, había dejado muchísimos muertos en el país y el mundo. Lo cual, había traído como consecuencia que las personas tuvieran que quedarse resguardadas en sus casas.

Sintió miedo, pues ahora no solo estaba solo, triste, cansado y hambriento; ahora no tendría un sustento. Esto lo era todo, realmente no era tan mínimo, pues gracias a él conseguía comprar algo que calmara su hambre.

Y así termina todo, en soledad y tristeza, esperando por ayuda... Esperando por el ruido.

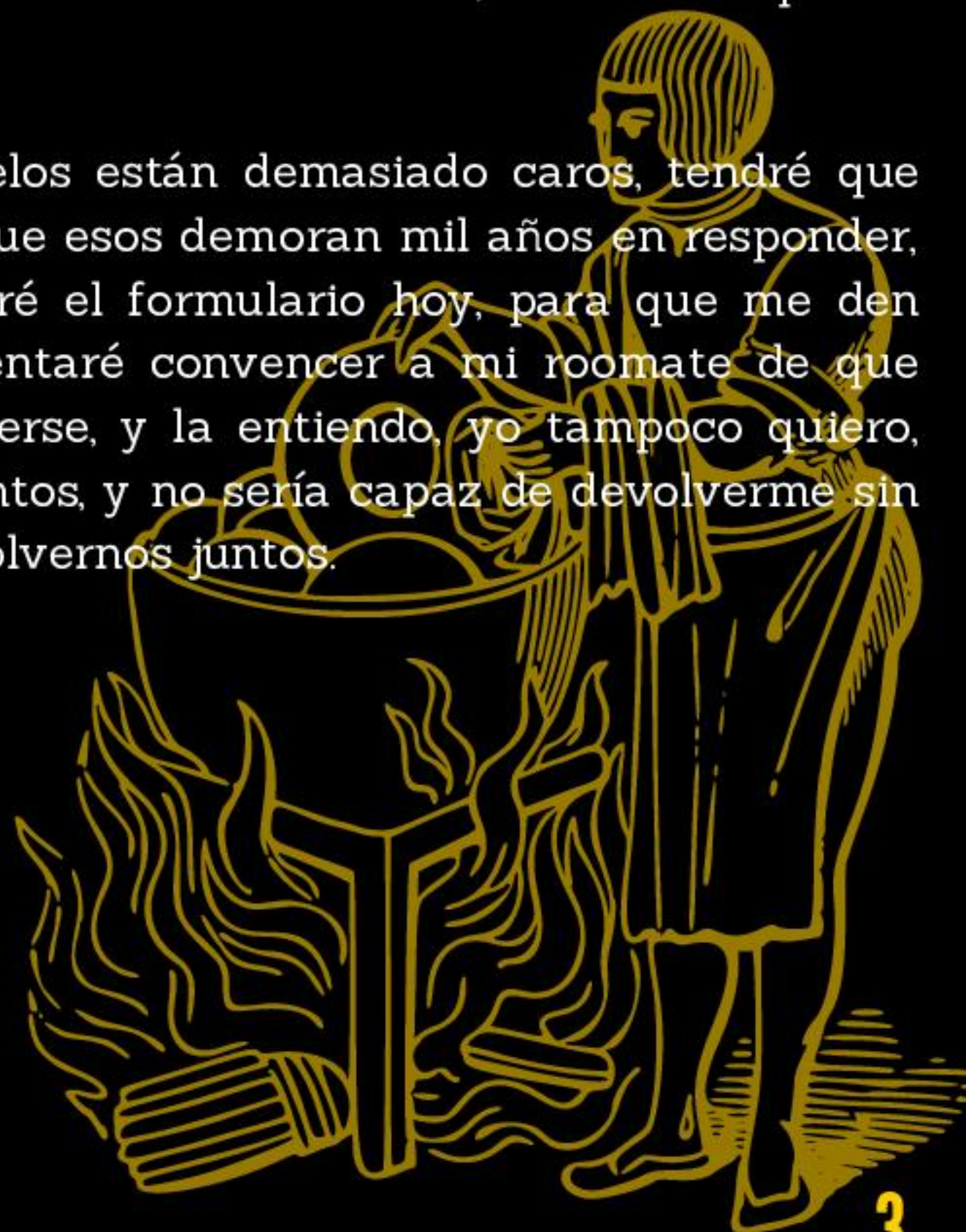
Crónicas de un Cocinero en apuros

Por: Jean Carlo Ribero

Día 40 de cuarentena, por decir algún número, volví a soñar que estaba dentro de una cocina, durante un servicio. En el sueño era sábado, teníamos un evento de 500 personas, y el almuerzo era Cordon Bleu, estábamos colgados ya que Fernández no había llegado -como de costumbre- el sueño era muy realista.

Me levanté como siempre a las 7:00 am, miré los mensajes en mi celular y en mi correo, el hotel nada que se pronuncia, ya van 30 días desde que decidió cerrar. Me preocupa que mis ahorros se están acabando, miro el refrigerador y la alacena y el mercado también poco a poco va desapareciendo. Si esto no mejora la única opción será devolverme a Colombia, la vida aquí es cara, y allá no tendría que gastar tanto dinero, además extraño a mi familia, hace 1 año que no los veo.

Todavía hay un problema más, los vuelos están demasiado caros, tendré que recurrir a los vuelos humanitarios, aunque esos demoran mil años en responder, pero es mi única opción, así que llenaré el formulario hoy, para que me den respuesta lo más rápido posible, e intentaré convencer a mi roomate de que también lo haga, ella no quiere devolverse, y la entiendo, yo tampoco quiero, pero es la mejor opción en estos momentos, y no sería capaz de devolverme sin ella, llegamos juntos y tenemos que devolvemos juntos.



Ya es hora de hacer el almuerzo, hoy me toca cocinar a mí, hare lo mismo que preparábamos en mi sueño, eso revivirá el momento, después de cocinar me fumaré un cigarrillo, como lo hacía en el hotel después de acabar el servicio. En estos tiempos me doy cuenta de lo mucho que significaban esos momentos tan simples, momentos que seguramente no volverán.

Son las 4:27 pm, acaba de llegar un mensaje de la directora de recursos humanos del hotel diciendo que lo más probable es que reabran el hotel hasta inicios de septiembre, el devolverse a Colombia pasó de ser una idea a una necesidad, menos mal llené ese formulario hace unas horas, ahora solo me queda esperar respuesta por parte de ellos, ojalá no se demoren tanto, no quiero seguir gastando de mis ahorros.

Esta semana intentaré verme con los chicos del hotel, sé que no debería, pero quiero recordar por última vez tantas risas y gritos durante los servicios, también esos viernes que salíamos todos juntos a las 12 de la medianoche y nos íbamos a tomar hasta las 6 am, sabiendo que entrábamos a las 10 de la mañana el sábado, necesito revivir eso, antes de que todo termine.



¿POLA VIRTUAL? UN ESCAPE AL ENCIERRO DE LA CUARENTENA.

Por: Santiago Linares

¿Recuerdas hace unos meses, cuando después de un largo y estresante día en la universidad, ibas con tus amigos a descargar esas malas energías en tablitas, tienda Colombia o algún bar de sabana centro? Antes de la pandemia desatada por el COVID-19, era normal ver estudiantes y miembros de la comunidad universitaria disfrutando de ratos agradables en estos establecimientos de integración grupal, donde la música llenaba las cabezas y cuerpos de todos, donde te sentías feliz y relajado ya que estabas gozando una buena pola y compartías con los tuyos.

Ahora en tiempos de cuarentena, que no puedes salir por las leyes sanitarias que surgieron a raíz del COVID-19, la comunidad decide encender las cámaras y tratar por medios virtuales reunirse con los amigos para hablar, desahogarse, y por qué no, tomarse algo. Pero para desgracia de muchos, esta supuesta solución al encierro no termina de la mejor manera, pues para poder tener estas reuniones con amigos debes también pensar en el ¿Qué hablaremos?, ¿tendré buen internet hoy para poder reunirme?, ¿hoy me prestarán atención?, estas y muchas más son las dudas de algunas personas al momento de decir "si de una reunámonos". Haciendo algunas entrevistas, notamos que la preocupación de éstas personas no era si tuvieran algo para tomar, la verdadera angustia es si podrás hablar cómodamente con tus amigos sin preocuparte de quien te este escuchando, pues muchos aún viven con sus familias y hay que tener en cuenta que no todos los temas son para todos. Ahora, también está la preocupación de ojalá me pongan atención, pues nos han comentado que muchas veces estas reuniones terminan en pelea, pues al parecer las personas no ponen la debida atención cuando alguien habla ya que al no estar físicamente presentes se escapa de las manos disponer de toda tu atención para escuchar que dice el otro, y esto sin contar los retrasos que se puedan obtener en la red.



Pero no todo es malo, también tienen sus beneficios dicen algunos, preguntamos y estas son las respuestas. Nos dice la comunidad “es menor el riesgo de reunirnos virtualmente” “no tenemos que preocuparnos de que alguien nos vaya a robar o lastimar”, ya que al estar en sus casas las únicas preocupaciones son: “Espero que mis padres no me escuchen”, “ojalá no me vayan a regañar por tomar un miércoles”, Y nuestra favorita “me quede sin qué tomar”. Pola virtual, es un buen escape a realidad, ya que muchos prefieren estar conectados y hablando con sus amigos que estar ensimismados y alterados sin saber hasta donde puede alargarse esta cuarentena. Pero ahora nosotros les decimos, pola virtual es una solución al aburrimiento y la monotonía en casa, tratando de salir de la rutina, que era lo mismo que se buscaba antes al ir a algún bar. Finalmente, la decisión es tuya, si quieres una pequeña reunión, salir de rutina y tomarte algo en buena compañía: pola virtual es lo tuyo, eso sí revisa tu conexión a internet y tu nevera.



EL COVID-19

y sus implicaciones

alimentarias en la

desigualdad

colombiana

-Por: Felipe Castilla-

GASTRONOMIA Y CRISIS

La construcción de las subjetividades del ser humano está mediada por el entorno, el momento histórico y las relaciones sociales y de poder que las rodean (Grossberg, 2009). Resulta ser, que de la comodidad y seguridad que brindan las rutinas, llega el cambio, como un recordatorio de la fragilidad y volatilidad que fundamenta la vida. Y es así, como llegan las grandes transformaciones sociales, que indudablemente tienen implicaciones sobre las prácticas culturales y alimentarias (Montanari, 2004). Recientemente, todo apuntaba a que el cambio más próximo en la humanidad, estaría ligado al pánico mundial alimentado por grandes países con enormes capacidades militares, mostrándose los dientes y con efímeros deseos de enfrentarse.

Sin embargo, contra todo pronóstico, emergió desde una simple noticia en medio de alguna transmisión hasta copar la parrilla completa de los noticieros, una pandemia que ha paralizado al mundo en términos económicos, políticos y culturales. Se trata de un tipo de coronavirus que se transmitió a los seres humanos a partir de algún portador insospechoso (aún se debate si el origen está en los pangolines o los murciélagos). Este fenómeno llevó a los sistemas de gobernanza a una presión inmediata por “prevenir” los contagios masivos de esta enfermedad, asunto que se tradujo en un aislamiento masivo para todo ser humano cuyo trabajo no fuera esencial para el funcionamiento del planeta. Tal decisión, ha puesto en contraste las desigualdades sociales pertenecientes a los colombianos, ya que mientras unos lo viven desde sus ventanas y balcones con pitos y aplausos en las noches, hay quienes se preocupan profundamente porque el quedarse en la casa, implica no tener dinero y, por ende, padecer el hambre.

Si de cuarentena por COVID-19 se trata, lo primero que se me viene a la cabeza son una canción y un capítulo de un libro. La canción es de una banda de punk paisa llamada Nadie que dice:

*“En vientres huecos apestan las explicaciones
Que se camuflan en moralismos post-modernos,
Reglas del orden hechas
Por vejetes sentados en sus sillones
Que se alimentan con el dolor que produce el
hambre.
Cuando hay hambre no hay razones, El
corazón se desvanece sin dolores” (2005)[1]*

[1] La canción se titula “Cuando hay hambre” y hace parte del álbum Verdades y Mentiras.

Y, al gran anarquista colombiano Biófilo Panclasta al escribir:

“El hambre ha sido y será la causa generadora de todos los crímenes, hecatombes y monstruosidades que registre la Historia. [...] Morir en un combate, morir de pie es glorioso y aún deseable; morir de enfermedad, accidentes, morir aún en el patíbulo es entristeciente, pero en fin, se muere como se nace, inconscientemente. Pero morir de hambre, sentir el desgarramiento de las entrañas como una mano que nos las arrancara por dentro; contemplar el lento consumir de nuestra vida, como si nos fueran triturando uno a uno, todos los miembros; delirar en la desesperante agonía con ríos de leche, con cascadas de vino, ver manjares que vuelan, pan que se ofrece, en una palabra, padecer el estertor del hambre es el más espantoso de los fines del hombre.” (2019).

Si se han fijado concretamente, el concepto que articula ambas citas es el hambre. Con suma preocupación veo que las medidas gubernamentales han dado prelación a los llamados de la comunidad internacional sobre la pertinencia del “aislamiento preventivo”, haciendo caso omiso a las condiciones particulares del país. Es decir, no puedo dejar de pensar en aquella frase cliché de una clase de primer semestre de derecho: “las leyes de Dinamarca no están diseñadas para Cundinamarca”, y reflexionar que la desigualdad económica de Colombia[2] va a llevar tales medidas a un colapso social con implicaciones culturales.

¿Qué quiero decir con esto? Más allá de indignarme con audios que circulan en redes (como el de “quédate en tu puta casa”), me preocupo sobre dos cuestiones; primero, la naturalización de las medidas y discursos gubernamentales como absolutos y, segundo, la molestia social porque quienes no cuentan

con las comodidades económicas de algunos salgan a rebuscarse algunos centavos para buscar cómo calmar el hambre. En otras palabras, la construcción de las ciudadanías a partir del virus.

hace que la obediencia responda a unos patrones ya establecidos en la mayoría de los habitantes del planeta, y, que, entre nosotros mismos, muy como diría Michel Foucault, empecemos a vigilarnos los unos a los otros.

Con mayor preocupación encuentro la situación del desempleo en el país, que según el DANE para febrero del año en curso se ubicaba en el 13%[3], y, según las proyecciones en tiempos de coronavirus, podrían sumarse 1'000.000 de personas más a enfilear estas estadísticas. Más allá de mirarlos numéricamente (como tiende a hacerse desde la prensa), no dejo de pensar en los hogares que dependen económicamente de estas personas. Familias, que de alguna manera llegarán a padecer el hambre gracias a esta coyuntura, que las limitadas ayudas económicas y donaciones no sabrán suplir.

Toda esta lluvia de ideas, me obliga como conclusión a llegar a preguntas, más que certezas: ¿será momento de reevaluar la distribución de gastos del estado? ¿será un llamado a repensar el sistema económico y político? ¿qué podemos hacer desde nuestros hogares?

[2] Según la BBC, en el 2018 Colombia ocupaba el cuarto lugar en la lista de los países más desiguales del mundo, solamente superado por Sudáfrica, Haití y Honduras respectivamente.

[3] Desempleo en Colombia en enero fue del 13%.

Diario La Opinión. Recuperado de:

<https://www.laopinion.com.co/economia/desempleo-en-colombia-fue-de-13-en-enero-de-2020-192666>

ENTREVISTA A ALEXANDER ALMERI

-Por: Juan Granados-

Alexander Almeri, peruano que lleva viviendo más de 10 años en Colombia, ha recorrido muchas partes de Colombia como Valle del Cauca, Nariño, Putumayo, Córdoba, entre otros, trabajando de la mano de campesinos para tejer la memoria gastronómica del país. Actualmente es el creador de @tertuliasdecocinacol, programa de podcasts que busca difundir la voz de los campesinos que han sido olvidados.



• *¿Cómo han cambiado las prácticas alimentarias en su hogar durante este tiempo de aislamiento?*

- En mi hogar no han cambiado, yo me encontraba viajando y estaba fuera del país y regresé al Valle del Cauca. La pandemia me cogió en este territorio. Mi alimentación no ha cambiado, al contrario, ha sido una bendición haberme reencontrado con mis hermanos campesinos, que viven cerca al parque nacional de los faraones, donde me encuentro, a 2000 msnm, a 2 horas de Cali hacia la montaña. Aquí en realidad ha sido una iluminación por confirmar realmente que la soberanía y seguridad alimentaria en los pueblos campesinos y territorios esté intacta de cierta manera. Creo que eso está haciendo re-pensar a los campesinos y agricultores de estos territorios, pues primero que nada, por esta pandemia ellos se han visto totalmente alejados de las ciudades, no pueden comprar lo elemental pero lo pueden conseguir aquí cerca (alimentos como panela, arroz, aceite), porque la madre naturaleza les ofrece el resto. Creo que soy un privilegiado de haber vuelto a los territorios, a las alturas colombianas, a poder compartir y vivir de esta situación por la que atraviesa el resto del país.

Fotografías por: Alexander Almeri de Radio tertulias de cocina colombiana (@radiotertuliascol). En la primera con Emanuel Cabrera, integrante de @radiotertuliascol y en la segunda Don Epaminondas

- *¿Cómo afectaría, en términos de seguridad alimentaria, a las comunidades con las que ha trabajado?*

- Antes de esta situación había una diversidad gastronómica en ciudades o pueblos, en cuanto a los patrones de alimentación, pero esto se ha visto totalmente cambiado. A veces quiero pensar que beneficia a la agroindustria, porque esa desaparición de la diversidad va a uniformizar un consumo masivo de ciertos productos. Si hablo de ciudades, pongo el ejemplo de los productos de las canastas familiares que van a desaparecer y todo se va a uniformizar en base a lo que las grandes cadenas quieren tender. Los pueblos o territorios económicamente han tenido una gran transformación, porque el tema del transporte ha obstaculizado las actividades que ellos tenían de venta de alimentos, entonces en ese sentido, en el campo y en muchos territorios, el alimento se puede intercambiar en la misma zona. De cierta manera invito también al consumo de lo que se produce en la chagra.

- *¿Cómo esta crisis puede llegar a impactar los conocimientos tradicionales de las personas de una comunidad?*

- Yo creo que una parte es la economía, para muchos de ellos, el motor para generar un desarrollo económico era en base a lo que producían y comercializaban a las ciudades, a distribuidores o supermercados, pero esto ha cambiado, ya que se está perdiendo la diversidad.

No he viajado a la ciudad, pero si he hablado con algunos amigos y ya se ha visto que se empieza a uniformizar la venta de lo que se tiene en stock, ya no hay diversidad y todos los hábitos alimenticios a los que estábamos acostumbrados antes está dependiendo de lo que la oferta tiene en las grandes superficies. Vuelvo a mencionar lo de la diversidad y a que

eso indudablemente va a transformar y trasgredir tanto a la cocina tradicional de las ciudades como los patrones alimenticios.

- *¿Hasta qué punto cree que lo tradicional siga siendo sostenible con todo esto?*

- Históricamente en Colombia, si hablamos de ciudades, les hace falta las cocinas tradicionales porque la oferta de cocina tradicional ha sido limitada, entonces siempre ha reinado esa influencia hacia la cocina internacional, llámese cocina fusión, etc. Lo tradicional ha ido perdiéndose, y si hay algunos bastiones que han sido realmente ejemplo, que se van a ver bastante afectados también, son la representación de las mujeres artesanas del alimento, llámense fritangueras, las mujeres de amasijos, y toda la artesanía que tiene que ver con fritos, guisos y diferentes potajes populares, que sabemos que de cierta manera resistían en muchas ciudades de todo el país y que ahora se ven totalmente afectadas por la ausencia de ciudadanos en la calle. Estos ciudadanos eran quienes sostenían estos negocios de estas cocineras tradicionales como modo de resistencia al no perder ciertos potajes tradicionales. Englobo toda la comida popular que de cierta manera ha estado ahí presente y resistiendo en la mayoría de ciudades del país.



Unión y aislamiento, el paradigma del coronavirus en la gastronomía dentro de la familia.

Por: Jaider Varela

Sin duda el denominado COVID-19 ha producido significativos cambios en la estructura social y el estilo de vida de la población. Debido a esto la familia como órgano social también se ve afectada, puesto que, dentro del aislamiento preventivo, el cual ha sido impuesto por el gobierno nacional hay diferentes variantes que conllevan repercusiones significativas dentro de la misma. Esto se reduce básicamente a dos cuestiones que son la estabilidad financiera y la unión familiar, las cuales están firmemente ligadas a la gastronomía en su estado más puro, el acto de compartir alimentos y la interacción social como especie, esta última facilitando la supervivencia por medio del ya mencionado en primer lugar (Montanari, 2004).

Para comenzar es importante recalcar que en Colombia existe una brecha social abismal, esto hace que la situación económica de gran cantidad de la población dependa de la informalidad. Según el DANE, (2020) la informalidad en Colombia la cual a febrero del presente año representa un 45,2% en cuanto a los hombres y un 48,6% en lo que corresponde a las mujeres, esto en las áreas metropolitanas y las ciudades principales, de los campesinos y habitantes de ciudades pequeñas y pueblos ni hablar, esto junto con el desempleo el cual representa un 12,2% hace que el colombiano se genere un cuestionamiento sumamente lógico; pero a la vez veraz, que puesto en el lenguaje coloquial se puede traducir como ¿De qué va a vivir toda esta gente? si no pueden salir a trabajar y nadie le asegura el sustento mínimo debido al carácter informal de su trabajo.

GASTRONOMIA Y CRISIS



Fotografía tomada de archivo: Revista Ucansuca

Diferentes iniciativas han sido tomadas por parte de las personas necesitadas y personas o empresas interesadas en ayudarles. Por ejemplo, la iniciativa del trapo rojo en la fachada de las casas de quien no tiene alimento y solicitan ayudas humanitarias (Semana, 2020) y las fundaciones y entidades que hacen donaciones a domicilio para mitigar la situación (Dinero, 2020). También están los bonos del gobierno nacional para las personas necesitadas, devolución del IVA (Tikitakas, 2020) e incluso la entrega de mercado en los colegios públicos que se hace debido a que los restaurantes escolares no están en funcionamiento (Areiza, 2020), razón por la cual el mismo gobierno en miras de respetar la seguridad alimentaria de los niños toma este tipo de iniciativas.

Otro rasgo que se debe analizar es la familia como institución social y el rol de la alimentación dentro de la situación actual. El único apoyo real que se tiene en este tipo de situaciones es la familia y la convivencia en tiempos de crisis en una cuestión de suma importancia (Ricou, 2020), y más cuando se debe pasar tanto tiempo aislado con un grupo tan reducido de personas. Es allí donde la gastronomía entra a jugar un papel primordial dentro de la familia, actos tan simples como comer solo o en compañía de otros individuos son determinantes en la actual situación (Beltrán, 2014).

La cocina en la familia es una de las actividades que generan unión en la misma, pues el aprender nuevas cosas mientras se aprovecha el tiempo con otras personas refuerza los lazos entre las mismas, lo cual está comprendido dentro del conjunto de prácticas que tienen efectos en la transmisión de la cultura y a la convivencia (Universidad de Antioquia, 2005). La comunión familiar en el comedor también es algo de suma importancia, puesto que culturalmente los integrantes de la familia se sientan en el comedor para compartir los alimentos, después de todo la mesa siempre ha sido un lugar donde se comparten

opiniones y se habla de diversos temas que son de incumbencia para todos, es allí donde se transmiten pensamientos e ideas, conocimientos que recrean la mente en torno a las costumbres y pensamientos comunes (Universidad de Antioquia, 2005). Teniendo en cuenta lo anteriormente dicho se puede inferir que históricamente en la sociedad el compartir en la mesa une a las familias. Esto se debe a que en ciertas ocasiones es el momento donde sus miembros se encuentran reunidos en su totalidad y pueden hablar con el suficiente tiempo mientras desarrollan una actividad en común.

Por otro lado, es importante volver a la cuestión económica, ya que en ella radica también la disposición de espacios propicios para alimentarse, por ejemplo, según La Universidad de Antioquia (2005) en ocasiones debido a la ya mencionada economía familiar, la población económicamente vulnerable no cuenta con un espacio donde poder consumir sus alimentos en conjunto, sino que lo hacen en donde la situación se los permite.

“No poder respirar es a lo que nos condena el coronavirus, más que por la enfermedad por la reclusión, la prohibición y la obediencia.”
(Galindo, 2020)

La anterior frase nos abre la puerta, nos da acceso al entendimiento de la actual situación vista desde el ámbito social, los cambios y condiciones creadas a partir de la actual crisis. Puesto en otras palabras, el denominado aislamiento preventivo es traducido como un secuestro familiar donde las interacciones sociales físicas con individuos ajenos a las personas con las cuales convivimos están sujetas a la privación. (Butler, 2020). Y no, no es por parte de alguien o algún ente que quiera hacerlo por voluntad propia, se trata de supervivencia y conservación de la especie, el aislamiento evita el contagio y el coronavirus es el opresor en este caso.

A esto solo se puede responder de una forma, la cual, según Galindo (2020), dice que hay que repensar el contagio, exponernos a él y recurrir a la desobediencia para poder sobrevivir, nuestro ya mencionado autor nos plantea la siguiente pregunta “¿Qué pasa si pasamos del abastecimiento individual a la olla común contagiosa y festiva como tantas veces lo hemos hecho?” (Galindo, 2020) Lo cual es justificado pues tenemos que tener en cuenta que como seres humanos debemos alimentarnos para resistir las enfermedades y que el hambre puede matar más que cualquier enfermedad. Para nadie es un secreto que una persona que se alimenta bien resiste mejor cualquier tipo de enfermedad y que esto, sin duda, hace que para muchos sea mejor opción el arriesgarse a salir a la calle y trabajar para llevar algo de comer a su casa que quedarse allí sin nada que hacer, sin nada que comer. No se trata de ser desobedientes, es una cuestión de necesidad, pues de por medio está la supervivencia y esto es algo que no es negociable, así que afrontar la situación con la prudencia que merece el caso puede mitigar el impacto en estas familias vulnerables.

Finalmente, a lo largo de este escrito hemos evidenciado que la gastronomía comprendida desde el ámbito económico, nutricional y la convivencia dentro de la familia varía dependiendo principalmente del ámbito económico, el cual sesga o acrecienta las posibilidades de llevar una sana convivencia y nutrición frente a la actual crisis, donde los más necesitados sufren las consecuencias de la inestabilidad económica. Asimismo, es bastante factible que una buena nutrición este fuertemente ligada a que se coma en familia, pues esto genera un hábito de positivismo hacia la comida, y promueve una dieta de mayor calidad lo cual se traduce en una nutrición saludable. (Beltrán, 2014).



Fotografía tomada de archivo: Revista Ucansuca

CONSTRUCCIÓN DE NUEVAS COCINAS NORMALES.

Por: Ana Cruz

- *¿Cómo va todo?*

- *Tranquilo*

- *¿Esperando?*

- *Sí...*

Cortamos la llamada. Me acuesto, tomo el celular y escribo: "No quiero que seas un héroe". Es tarde, tiempo de ir a dormir y no queremos que nadie nos escuche. Quizás es la complicidad de hermanos al no querer preocupar a nuestros padres, quizás de eso se trata crecer.

Algunas horas antes de aquella llamada, me encontraba preparando la cena para mi familia. Después de varios días cocinando en casa, realmente no todos los días me siento motivada a hacerlo. A veces cocinar se cruza con reuniones y videollamadas, trabajos pendientes y obligaciones. Los límites entre lo doméstico y lo laboral se han hecho porosos hace algunas fechas. El cansancio está presente en distintos sentidos y yo solo quiero terminar de cocinar.

Precauté el horno y sazoné unas alitas que había puesto a descongelar en horas de la tarde. Lavé, partí y salpimenté algunas papas. Tomé una refractaria y puse todos los ingredientes ella. Confieso que me gusta bastante el orégano, por lo que este fue indispensable agregarlo en aquella preparación.

Ingresé la refractaria y dejé que el horno hiciera todo el trabajo. Mientras tanto lavo algunos tomates, un pedazo de aguacate, un poco de cebolla y un pepino. Corto y mezclo aquellas verduras en la ensaladera con un poco de limón, sal y pimienta. Guardo el recipiente en la nevera y espero que el horno me avise que todo está listo.

Es domingo, lo normal es que no cocinemos en casa las noches de este día. Lo usual es que salgamos a ver una película, que vayamos a algún parque, que vayamos a hacer alguna actividad de ocio en familia. Pero hoy no podemos; de hecho, hace 30 días que no podemos.

Mi familia está conformada por cuatro personas; mi papá, un señor de 59 años, hermano mayor en su familia, quien se jubiló tempranamente luego de perder su empleo y dar por sentado que su edad no le ayudaría a encontrar uno nuevo; mi mamá, una mujer de 57 años hermana mayor también, quien, en ocasiones, por tanto amor se preocupa más de la cuenta por el bienestar de seres queridos y sus familiares; yo, con 25 años, una joven profesora y sin mucho más que decir; y mi hermano, un médico pediatra de 29 años quien, hace unos pocos días, fue nombrado el director de la sala especificada para pacientes diagnosticados con COVID19 menores de 11 años en el Hospital Universitario del Valle en Cali. Sí, en mi familia somos cuatro, pero juntos vivimos tres en Bogotá. Hay uno que hace algún tiempo no vive con nosotros, aunque siempre está presente.

Por esa razón, el comedor se encuentra conformado por cuatro puestos. Aunque solo nos encontremos presentes tres, mi mamá siempre recalca lo imperativo de organizar los puestos de todos. Como ella dice, “siempre va a estar *mi hijo* con nosotros”. Así que no podemos no ubicar su individual y organizar su asiento, incluso, algunas veces, llevar sus cubiertos al momento de comer.

El horno suena, la comida está lista. Les aviso a mis padres que voy a servir y me dirijo a la cocina.

Comenzamos a comer. Todo está listo. Parece que todo es normal, pero la verdad es que hace rato lo normal no lo es. Mi papá está callado y mi mamá y yo no sabemos qué decir.



Minutos antes, mi papá recibió una llamada de mi tía. A veces todo puede cambiar de forma inesperada. Ella le contó que, a mi primo, quien vive junto a mi abuela, lo habían llamado para que comenzara a trabajar a partir de mañana. Resulta que, un nuevo decreto anunciaba que nuevas industrias iban a poder retomar operaciones durante el periodo de cuarentena. Sí, las políticas afectan directamente la cotidianidad de las personas. Mi primo, quien vive en una casa junto a mi prima, mi tío, mi tía y mi abuela, trabaja en una fábrica que ensambla motos - y todo por un salario mínimo. Ahora los cinco van a dejar de estar aislados, pero al menos van a ser cinco personas con un salario. Mi tía le preguntó a mi papá, “¿qué va a pasar con nuestra madre?”. Y desde entonces mi papá se encuentra en silencio.

Continuamos comiendo y nadie dice nada.

Mi papá se levanta y llama a mi hermano. Mientras el teléfono suena, mi mamá y yo también nos levantamos. Mi mamá me abraza y me dice, “no te preocupes por él, está preocupado por la abuela”. Ojalá las palabras lograran cumplir su cometido con solo pronunciarse. Mi hermano contesta el teléfono y mi papá le cuenta la situación.

Una vez termina la llamada, mi hermano pregunta, “¿y acaso la industria en la que trabaja Juan (mi primo) es de primera necesidad?”.

Nadie dice nada.

Silencio.

La vida también se trata de tener con qué comer.

Mi hermano le comenta a mi papá algunas recomendaciones que mi primo debe seguir. Mi papá escucha atento, es la primera vez que lo veo prestando tanta atención. Mi papá se tranquiliza. Mi hermano finaliza la llamada diciendo “*todo va a estar bien*”, y yo me quedo viendo el puesto de mi hermano.

“*Eso quiero*”, me digo a mí misma en mi mente.

Tal vez crecer significa comenzar a cambiar los roles, quizás significa ser consciente de que los años no llegan sin traer consigo algún efecto.

La noche continúa y estoy en mi cuarto leyendo. O tal vez no. Tal vez solo estoy esperando a que mis papás se duerman. La verdad es que no logro concentrarme junto a las letras que tengo frente a mí.

El tiempo pasa y confirmo que ambos están dormidos. Tomo mi celular y le escribo a mi hermano. “¿Estás despierto?”. Él me dice que sí. “Voy a llamarte”, le respondo. Mi hermano me escribe, “ya sabía que lo ibas a hacer”.

La noche continúa y estoy en mi cuarto leyendo. O tal vez no. Tal vez solo estoy esperando a que mis papás se duerman. La verdad es que no logro concentrarme junto a las letras que tengo frente a mí. El tiempo pasa y confirmo que ambos están dormidos. Tomo mi celular y le escribo a mi hermano. “¿Estás despierto?”. Él me dice que sí. “Voy a llamarte”, le respondo. Mi hermano me escribe, “ya sabía que lo ibas a hacer”.

Hablamos un rato. Le cuento sobre mi día y sobre algunas actividades que hice. Al principio nos reímos y nos contamos situaciones divertidas; comentamos algunos memes, vídeos, noticias que van surgiendo en medio de todo. La conversación se hace amena mientras se pueda.

- Te perdiste de las alitas.

- Yo sé que te encantan y te gusta comerte los pedazos que quedan en la refractaria después de servir.

- Yo sé. A ti te quedan muy ricas.

Silencio.

- ¿Y la sala?, ¿cómo está?

- Aún bien.

- ¿Vacía?

- Sí.

- Ojalá continúe así. Mi hermano no responde.

- Te quiero mucho. Descansa.

-Yo también.

Silencio.

Otra vez.

- ¿Cómo va todo?

- Tranquilo

- ¿Esperando?

-Sí.

Cortamos la llamada.

Me acuesto, tomo el celular y escribo: "No quiero que seas un héroe".

Mi hermano me responde: "Yo tampoco".

En estos momentos no podría definir cómo es una cena normal en mi familia.

Anteriormente, lo normal era que desayunáramos y cenáramos los tres en la casa, que saliéramos los fines de semana a comer y que, al menos cada dos meses o menos, lo hiciéramos los cuatro juntos. De hecho, lo normal era que yo cocinara de forma esporádica y que mi papá, mientras mi mamá y yo estábamos trabajando, lo hiciera todos los días. Ahora todo es nuevo, estamos los tres y todos estamos aprendiendo. Ahora nadie sale de la casa, yo cocino todos los días y no sabemos cuándo vayamos a volver a ver a mi hermano. Ahora lo normal apenas se está cocinando, nadie sabe realmente cuál y cómo va a ser su resultado final.

La cocina en la casa, con su tonalidad ordinaria característica, se ha concebido como un espacio doméstico y privado; sin reuniones de trabajo ni videollamadas, sin mayores incertidumbres, ni jefes hablando ni compromisos. Esta ha sido un espacio íntimo, seguro y rutinario. Tal vez un poco predeterminado. Sin preguntas dominantes y constituido por respuestas que todos conocíamos - acuerdos consensuados, por lo que no daban lugar a momentos incómodos. Eso era lo normal.

Dicho de otro modo, la cocina había sido un elemento reflejo de nuestra vida y nuestra cotidianidad; un dispositivo que permitía expresar, por medio de sus signos, olores, sabores y prácticas - muchas de estas costumbres, lo que como sociedad habíamos catalogado como normal. Ahora bien, aquella normalidad ya no es palpable. Sin embargo, la cocina continúa expresando algo, continúa siendo un signo gramatical de nuestra sociedad.

La cotidianidad es nueva y nuestros días están construyéndose. Estos aún están llenos de vacíos que, en muchas ocasiones, suenan como silencios incómodos e inesperados. Lo normal es una receta nueva, son combinaciones imprevistas. Todo, quizás, se asemeja a esas muchas primeras veces en que mezclamos unos ingredientes con otros, esperando a que todo salga bien. Hoy la cocina expresa nuevas significaciones, hoy la cocina es una metonimia de la sociedad que está cambiando, porque nadie sabe cómo será mañana.

¿Quién lo diría?

Todos tenemos ingredientes en esta nueva situación y somos partícipes de ella. Sinceramente, espero que las palabras de mi hermano se hagan realidad y la inercia de nuestras rutinas genere que muchos de los elementos que considerábamos como normales lo sigan siendo.

Espero, en serio, que ojalá todos los puestos permanezcan en el comedor y las costumbres de los domingos regresen. Que mi abuela esté bien y mi hermano también, así como los padres, madres, hermanos y amigos de tantos otros. Ojalá la cocina continúe siendo para todos y, poco a poco, tras ir mezclando sus nuevos ingredientes, todo vuelva a su normalidad. Una mejor normalidad.



Rol político-social de los piqueteaderos en la región Sabana-centro colombiana

Los espacios de ocio después de una jornada de trabajo o de estudio suelen unir a la población obrera y estudiantil de la región sabana-centro colombiana. En ellos, la cerveza y la música generan la atmosfera ideal para abstraerse del cansancio de las labores y dar al cuerpo y a la mente un momento de pausa entre el ajetreo del día. Los piqueteaderos o cantinas donde se ofrecen estos espacios no pretenden generar más que una experiencia agradable para el consumidor, sin embargo, en este texto veremos cómo pueden resultar el lugar idóneo para ser la cuna de ideas y cambios que jamás imaginaríamos. Para ello revisaremos en el curso de la historia cómo cafés, bares y restaurantes han sido el origen de movimientos revolucionarios que surgieron como simples discusiones sin fin práctico alguno. La incorporación de la sociedad civil en la esfera pública ha sido eje de debate en muchas ocasiones puesto que, como ha de esperarse, no es de gran beneficio para la hegemonía; en este artículo veremos como los restaurantes han sido fundamentales para dar este paso, y cómo los piqueteaderos podrían cumplir esta función.

Desde un punto de vista histórico vale la pena recalcar el rol de los cafés en Europa a mediados del siglo XVII. En 1650 se establece el primer Coffee House del viejo continente en Oxford, surge como un espacio propicio para la conversación y el debate entre intelectuales. A medida que la moda de los cafés va creciendo en Europa, y en particular en Inglaterra, se van configurando como foros de desarrollo social y económico gracias a los encuentros comerciales y debates que allí acontecían (Intile, 2007).



A medida que la moda de los cafés va creciendo en Europa, y en particular en Inglaterra, se van configurando como foros de desarrollo social y económico gracias a los encuentros comerciales y debates que allí acontecían (Intile, 2007). La historia se replica después en Latinoamérica especialmente entre los años 1820 y 1850, periodo en el cual las tertulias entre literatos, periodistas, jueces y otros intelectuales eran cada vez más populares en los cafés. En ellas se compartían y discutían en el mayor de los casos los fundamentos de la Revolución Francesa, cuestión que no era nada aceptada por las instituciones españolas de entonces (Uribe, 2000). Particularmente en Bogotá este escenario de cafés, tertulias y discusiones fue de gran importancia para la ciudad, incluso es por esto por lo que se llegó a denominar a la ciudad como la Atenas de América. Cafés como San Moritz, Pasaje y Cisne, reunían debates alrededor de la política, cultura y sociedad (Hiller, 2017). Este ambiente, sin embargo, se vio enfrentado a obstáculos en los diferentes lugares que se presentaron como ejemplo. La historia turbulenta de los cafés alrededor del mundo tiene que ver con su naturaleza revolucionaria y con la manera en la que integra a la sociedad civil en la esfera pública; personas que solo se pueden valer por el voto, poco respetado en varias ocasiones, empiezan a hacer valer su voz mediante debates y generando nuevas ideas e incluso corrientes de pensamiento que cambiarían el curso de muchas instituciones. Es por este motivo que los cafés recibieron represión y censura en múltiples ocasiones; en 1675 Carlos II se Inglaterra intenta suprimirlos (Intile, 2007), en Bogotá después de la muerte de Jorge Eliécer Gaitán en 1948 los intelectuales y periodistas se encuentran bajo un ambiente de alta censura por lo que los cafés pierden su característico espacio de discusión (Hiller, 2017), situación similar al siglo XIX en la América española.

Desde un punto de vista histórico vale la pena recalcar el rol de los cafés en Europa a mediados del siglo XVII. En 1650 se establece el primer Coffee House del viejo continente en Oxford, surge como un espacio propicio para la conversación y el debate entre intelectuales. A medida que la moda de los cafés va creciendo en Europa, y en particular en Inglaterra, se van configurando como foros de desarrollo social y económico gracias a los encuentros comerciales y debates que allí acontecían (Intile, 2007). La historia se replica después en Latinoamérica especialmente entre los años 1820 y 1850, periodo en el cual las tertulias entre literatos, periodistas, jueces y otros intelectuales eran cada vez más populares en los cafés. En ellas se compartían y discutían en el mayor de los casos los fundamentos de la Revolución Francesa, cuestión que no era nada aceptada por las instituciones españolas de entonces (Uribe, 2000). Particularmente en Bogotá este escenario de cafés, tertulias y discusiones fue de gran importancia para la ciudad, incluso es por esto por lo que se llegó a denominar a la ciudad como la Atenas de América. Cafés como San Moritz, Pasaje y Cisne, reunían debates alrededor de la política, cultura y sociedad (Hiller, 2017).

Este ambiente, sin embargo, se vio enfrentado a obstáculos en los diferentes lugares que se presentaron como ejemplo. La historia turbulenta de los cafés alrededor del mundo tiene que ver con su naturaleza revolucionaria y con la manera en la que integra a la sociedad civil en la esfera pública; personas que solo se pueden valer por el voto, poco respetado en varias ocasiones, empiezan a hacer valer su voz mediante debates y generando nuevas ideas e incluso corrientes de pensamiento que cambiarían el curso de muchas instituciones. Es por este motivo que los cafés recibieron represión y censura en múltiples ocasiones; en 1675 Carlos II de Inglaterra intenta suprimirlos (Intile, 2007), en Bogotá después de la muerte de Jorge Eliécer Gaitán en 1948 los intelectuales y periodistas se encuentran bajo un ambiente de alta censura por lo que los cafés pierden su característico espacio de discusión (Hiller, 2017), situación similar al siglo XIX en la América española.

ENTREVISTA A DANI GUERRERO

Por: Juan Granados

"Acabamos de lanzar el libro de los Envueltos de Chori Agamez y próximamente lanzaremos el libro de los 18 años de Mini-mál, de Eduardo Martínez y Antonela Ariza."

"Catalán de Barcelona" que reside en Bogotá desde hace 7 años. Papá y esposo de dos bellas colombianas. Expublicitario, cocinero, divulgador de gastronomía, bibliófilo y coleccionista, atesoro una biblioteca privada de cocina y gastronomía de más de 1.600 ejemplares; y ahora editor de libros de cultura gastronómica colombiana en mi proyecto @hammbredecultura.

• *¿Cómo han cambiado las prácticas alimentarias en tu hogar durante este tiempo de aislamiento?*

- No mucho. Nuestros negocios los dirigimos desde la casa. Desayunamos juntos como siempre, almorzamos más eso sí... y en consecuencia casi ninguna noche cenamos o lo hacemos frugalmente. Desde hace años el 90% de nuestras compras para los negocios o para la casa las hacemos por Internet o por teléfono y nos llegan a domicilio. Intentamos movilizarnos en carro lo mínimo desde hace años, así que no ha sido ningún drama no manejar ni sacar el carro esta cuarentena. El único cambio importante ha sido las salidas a restaurantes. Lo hacíamos a menudo y ahora hemos pasado a pedir domicilios de nuestros lugares favoritos.

• *¿Cómo afectaría, en términos de seguridad alimentaria, a las comunidades con las que has trabajado?*

- Nos aseguramos seguir trabajando y colaborando casi con la misma gente y proveedores con los que trabajábamos antes. Sabemos de las buenas prácticas que aplicaban antes y confiamos en las de ahora. Además, en la casa hemos sistematizado la seguridad de toda la materia prima que entra al hogar. Y de la que mandamos desde nuestro catering.

• *¿Cómo esta crisis puede llegar a impactar los conocimientos tradicionales de las personas de una comunidad?*

- No creo que esta crisis impacte en los conocimientos tradicionales, siempre han sido más sabios que los consumidores de ciudad.

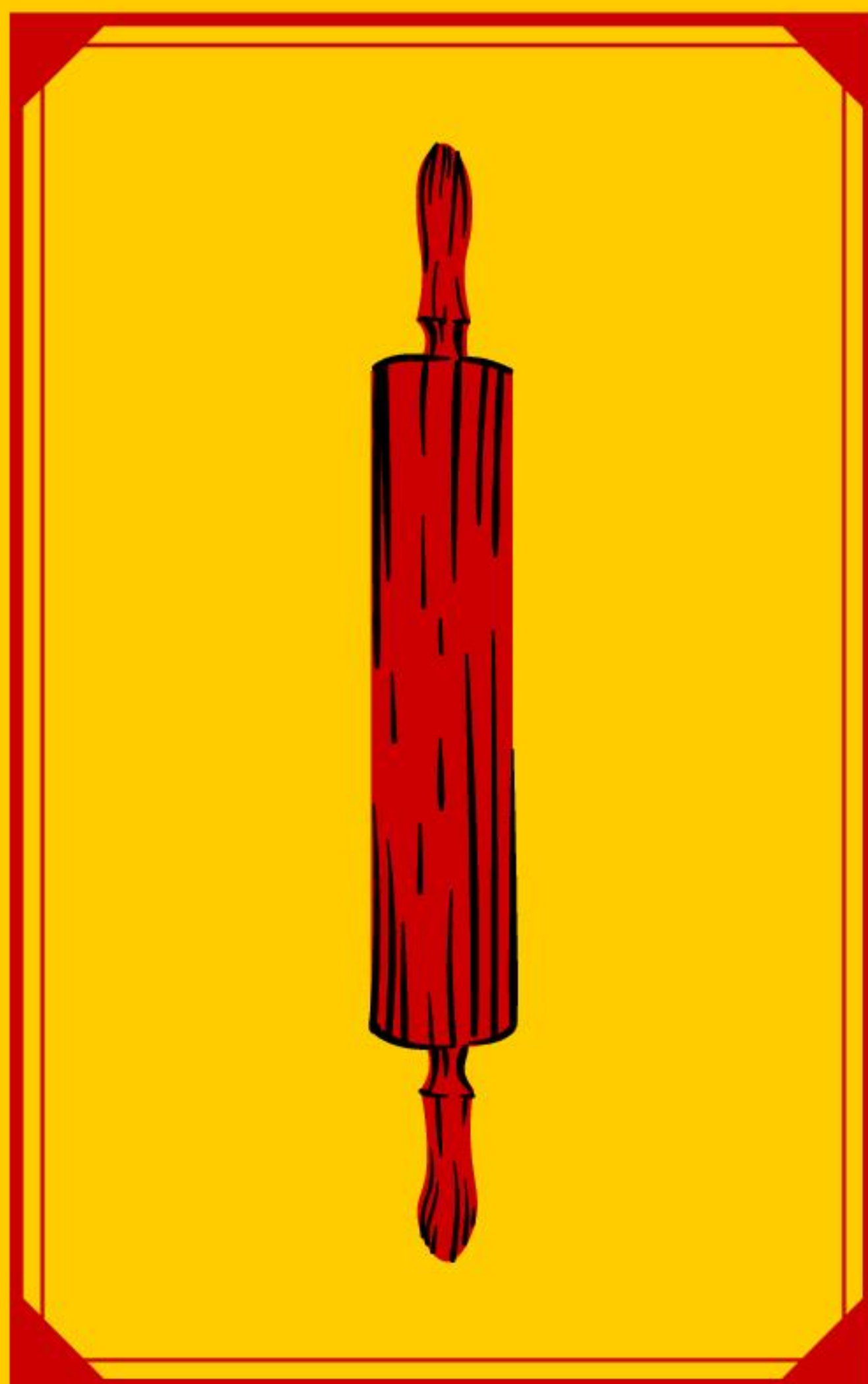
Los conocimientos serán los mismos y nosotros desde las urbes deberíamos tomar ejemplo. Sí que les afectará en lo económico, aunque no debería si se gestionara bien la producción del campo desde las entidades y los intermediarios. Afortunadamente, mucha gente en la cuarentena dejará de comprar a intermediarios para comprar directamente en las Plazas de Mercado a domicilio y directamente a los productores, ¡es una oportunidad para ellos!

*¿Crees tú que las comunidades con las que se ha visto involucrada se acoplen a un modo de vida hacía lo individual, dejando de lado lo colectivo?
¿Por qué?*

- Espero que se agrupen más. Todo el mundo y en todos los gremios. El gran problema de Colombia es el individualismo, el meimportaunculismo y el tontoelúltimo. Es una pena. Vengo de una cultura gastronómica del compartir y aquí cuesta encontrar eso, amén de una falta de honestidad y de confianza. Por suerte, la fortuna me ha rodeado de cocineros y gente del gremio con nuevas mentalidades colaborativas y solidarias.

- *¿Hasta que punto crees que lo tradicional siga siendo sostenible con todo esto?*

- Deberá o debería ser más sostenible y nuestro camino futuro. El respeto por el agro, la pesca, el campesino, el productor, las Plazas de Mercado, el km 0, el comercio justo, la cultura gastronómica, las y los portadores de tradición, entre otros, deberían ser nuestros valores de futuro. Creo y espero que muchos satélites innecesarios en el mundo gastronómico deberían desaparecer... veremos si la cultura, el criterio, la honestidad y el pensamiento crítico se ponen de nuestro lado.





ENTREVISTA A

Alejandro Osses

Por: Juan Granados

Alejandro Sáenz, fotógrafo y revisador audiovisual de cultura gastronómica. Es socio del pantera taquería y de la plataforma muchocol (mercado local directo y solidario).



- *¿Cómo han cambiado las prácticas alimentarias en su hogar durante este tiempo de aislamiento?*

- Yo vivo con mi esposa y mi hija y siempre hemos sido muy conscientes de la comida, siempre tratamos de pedir orgánico directamente al campesino. Ahorita mediante Muchocol, una aplicación en la cual mi esposa trabaja en la parte de sostenibilidad, compramos comida directamente a los campesinos, sin ningún tipo de intermediario. Hemos mantenido el mismo perfil que veníamos trayendo, cocinamos mucho en la casa, tenemos una huerta que la hemos venido trabajando. Nos ha tocado dividir las tareas, ya que también tengo una hija de 5 meses y demanda tiempo. En el aspecto de la comida como tal, hace mucho tiempo he sido muy consciente de lo que como, entonces no ha cambiado mucho. Entre mi esposa y yo cocinamos.


- *¿Cómo afectaría, en términos de seguridad alimentaria, a las comunidades con las que ha trabajado?*

- El tema de la seguridad alimentaria es muy bajo en Colombia porque si bien los productores tienen un producto increíble, es muy poco lo que dejan para comer ellos y el resto lo comercializan. Muchos productores empiezan a sembrar miles y millones hectáreas de un producto, y no aseguran nada de seguridad alimentaria. Nosotros nos alimentamos muy mal teniendo los recursos para hacerlo. No hay entendimiento de seguridad alimentaria en cuanto al campo ni la ciudad. Hay muchas personas que trabajan tradicionalmente en diferentes reservas que tienen muy claro su seguridad alimentaria, como los indígenas que resguardan su cosecha y su chagra, que es donde se proveen de alimentos diariamente. El problema es el monocultivo y la masificación del campo. Por otro lado, lo que pasa con el coronavirus es el tema del transporte, ya que no está llegando producto y se están perdiendo .

alimentos en buen estado. Con muchocol, pudimos recuperar 20 toneladas en Cartagena que se están repartiendo con restaurantes del territorio y acá llevamos donados 46 millones de pesos con producto orgánico de campesinos que les compramos y entregamos a personas vulnerables. El tema de la cuarentena es el tema de la comercialización que está bajando un montón y va más allá de la seguridad alimentaria, es más el tema del flujo de caja, porque si no se tiene que comer y no se tiene variedad de producto pues hay un problema bien grande.

- *¿Cree que las personas se han concientizado más con el tema o las cosas siguen igual que antes?*

La gente por el miedo que se está generando, a generado una consciencia un poco más alta pero no existe la información ni las herramientas para poder ayudar directamente al campesino y al producto. Pescado del pacifico no se puede sacar porque no hay aviones y es la única manera porque no hay carreteras, por otro lado, si usted compra en Corabastos o en el éxito o Carulla, no está apoyando a ningún campesino por el tema del monopolio de Corabastos y el tema de manejo de precios es muy injusto con el campesino, debido a que se lleva la plata el intermediario y otros entes que están en la cadena que no deberían existir. Con muchocol estamos intentando eliminar esas barreras, pero igual es escala baja porque no hay la capacidad para alimentar a demasiada gente. Además, no hay ayuda del gobierno para los campesinos y nunca la ha habido. No creo que ahorita cambie el tema, si ahorita firmaron un decreto donde acaban de importar varios alimentos enlatados. Me acuerdo ahorita de Finagro que con un presupuesto de 226mil millones de pesos, solo se repartieron el 4% a los campesinos y el resto lo repartieron en empresas como MacPollo, entonces no hay un apoyo al campo sincero, así es muy difícil.

- 
- *¿Cree usted que las comunidades con las que se ha visto involucrada se acoplen a un modo de vida hacía lo individual, dejando de lado lo colectivo? ¿Por qué?*

- Estas comunidades viven solas, no necesitan salir porque se abastecen de sus chagras, como pasa en la Laguna de La Cocha, ubicada en la reserva del Búho, donde viven 4 personas y trabajan el bosque y cuidan semillas. Para las comunidades el tema de no salir no es un problema, el problema de no salir es más en ciudades, está el transporte de los insumos, pero lo están regulando para que la gente pueda vender si es producto de comida, por ejemplo. Hay un problema grande y es que no hay transporte.

- *Consideraciones finales*

- Si las cadenas grandes no apoyan, así el éxito done aceites o productos enlatados, son cosas que no alimentan. Hay un artículo que dice que Latinoamérica es muy vulnerable al ataque del coronavirus porque se alimenta muy mal. Si uno se sigue alimentando con cosas importadas, enlatados, no se está alimentando bien. No hay mucha información, la gente cree que cuando compran en la plaza le están haciendo un favor al campo. Hay pocos mercados como mercados campesinos, el 20 de Julio entre otros, que son la excepción. Además, no hay conocimiento del mismo sector gastronómico, muy poca gente se interesa por la cadena del producto, creen que comprando en Paloquemado aportan a la cocina local. La primera pregunta, que nos debemos al estudiar gastronomía es de dónde viene lo que comemos, para así informarnos y ayudar en lo posible.



FOTOS DE CUARENTENA



**Por: Santiago
Carrasco**

"La cuarentena no cambió mucho las prácticas alimentarias con mi familia, ya que siempre todos comemos en la mesa, dejamos a un lado los celulares y hablamos de lo que pasó en el día. Lo que más afectó fue el salir con mis amigos, ya que ocasionalmente salíamos a cenar. En la imagen se puede ver que aun durante la cuarentena podemos compartir esos momentos en los que convivimos en un restaurante o en una café, la imagen también muestra que desde nuestras casas podemos sentirnos acompañados de nuestros seres queridos."

**Por: Juan Pablo
Gamboa**

"Esta foto representa uno de los momentos más bellos que nos regala la cocina, comer. No comer en el sentido de nutrirnos, comer para sentirnos cerca, para crear y vivir momentos en familia, para reunirnos alrededor de una mesa para charlar y compartir. Hace mucho tiempo no disfrutábamos de un fondue en familia, y me parece de las mejores opciones cuando se trata de reunirnos, obliga a la cercanía, al contacto, además de ser una experiencia exquisita."



**Por: Fredy
Portela**

"Genovas ahumadas con semillas de cilantro tostadas, un producto de la charcutería Colombiana, consiste en una emulsión de carne de cerdo y un elemento graso del mismo animal, aromatizado con semillas de coleandro y comino, ahumado y luego emulsionado y curado durante 3 días."



EQUIPO DE TRABAJO

Stefania Mogliati

Juan Granados

Alejandra Torres

Jaider Varela

Jean Carlo Ribero

Santiago Linares

DIRECCIÓN

Felipe Castilla

Ana Cruz

DISEÑO DE PORTADA

Sophia Chiquillo

UCANSUCA

Bibliografía

Fotos y Vectores:

<https://www.freepik.es/fotos-vectores-gratis/fondo>>Vector de Fondo creado por GarryKillian - www.freepik.es

Portada: Sophia Chiquillo

Textos

El COVID-19 y sus implicaciones alimentarias en la desigualdad colombiana

- Grossberg, L. (2009). El corazón de los estudios culturales: contextualidad, construccionismo y complejidad. Tabula Rasa, No. 10, 13-48.
- Montanari, M. (2004). La comida como cultura. Trea: España.
- Panclasta, B. (2019). Siente años enterrado vivo en las mazmorras de Gomezuela. Ediciones LAVP: Colombia.

Unión y aislamiento, el paradigma del coronavirus en la gastronomía dentro de la familia.

- Agambem, G., Žižek, S., Nancy, J., Berardi, F., López, S., Butler, J., Badiou, A., Harvey, D., Han, B., Zibechi, R., Galindo, M., Gabriel, M., Yañes, G., Manrique, P. & Preciado, P. (2020). Desobediencia, por tu culpa voy a sobrevivir. En Galindo, M. (Ed). Sopa de Wuhan (pp 119-127). ASPO.
- Agambem, G., Žižek, S., Nancy, J., Berardi, F., López, S., Butler, J., Badiou, A., Harvey, D., Han, B., Zibechi, R., Galindo, M., Gabriel, M., Yañes, G., Manrique, P. & Preciado, P. (2020). El capitalismo tiene sus límites. En Butler, J. (Ed). Sopa de Wuhan (pp 59-66). ASPO.
- Areiza, R. (27 de marzo de 2020). Raciones escolares se volverán mercados. La Nación. Recuperado de: <https://www.lanacion.com.co/raciones-escolares-se-volveran-mercados/>
- Beltrán, B., Cuadrado, C. (2014). Comer en familia: una costumbre saludable y gratificante. Recuperado el 14 abril de 2020 del sitio web: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/429-2014-11-12-Beltran-Cuadrado-comer-en-familia-2014.pdf>
- DANE. (2020). Empleo informal y seguridad social. Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-informal-y-seguridad-social>
- DANE. (2020). Gran encuesta integrada de hogares (GEIH) Mercado laboral. Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo>
- Dinero. (4 de febrero de 2020). ¿Qué tan solidarios están siendo los colombianos? Recuperado de: <https://www.dinero.com/pais/articulo/que-donaciones-se-han-hecho-por-el-coronavirus/283776>
- Montanari, M. (2004). La comida como cultura. Trea: España.
- Tikitakas. (2020). Ingreso solidario en Colombia: ¿cuál es la web del DNP y cómo aplicar al formulario? Recuperado de: https://colombia.as.com/colombia/2020/04/11/tikitakas/1586630573_238654.html
- Ricou, J. (15 de marzo de 2020). Cuarentena en casa: ¿Cómo gestiono mi aislamiento para salir airoso del encierro? La Vanguardia. Recuperado de: <https://www.lavanguardia.com/vivo/lifestyle/20200315/474097190751/cuarentena-aislados-coronavirus.html>
- Semana. (2020). Coronavirus: ¿Qué significa el trazo rojo en la fachada de las viviendas? Recuperado de: <https://www.semana.com/nacion/articulo/coronavirus-que-significa-el-trazo-rojo-en-la-fachada-de-las-viviendas/660869>
- Universidad de Antioquia. (2005). La familia y su papel en la formación de los hábitos alimentarios en el escolar. Un acercamiento a la cotidianidad (vol 19). Recuperado el 14 de abril de 2020 del sitio web: <https://www.redalyc.org/pdf/557/55703606.pdf>

Rol político-social de los piqueteaderos en la región Sabana-centro colombiana

- Intile, K. (2007). The European Coffee-House. A Political history. Department of Political Sciences. University of Oregon.
- Uribe, V. (2000). The birth of a public sphere in Latin America during the Age of Revolution. Comparative studies in Society and History, 42(2), 425-457.
- Hiller, L. (2017). Perfect Daily Grind. Recuperado en Abril de 2020, de <https://www.perfectdailygrind.com/2017/09/como-fueron-parte-de-la-revolucion-social-las-cafeterias-de-bogota/>
- Clark, D. (2004). The raw and the rotten: Punk cuisine. Ethnology, 43(1).