

DIARIO DE CAMPO

Fecha: Mayo 11 Lugar: Medellín	
OBSERVACIONES	VALORACIÓN E INTERPRETACIÓN
Recibimos las cámaras y emprendimos en buena paz compañía nuestro viaje hacia lo, para mí desconocido.	Expectativa y aprensión.

Fecha: Mayo 12 Lugar: Villa de Leyva	
OBSERVACIONES	VALORACIÓN E INTERPRETACIÓN
Mañana: Llegada a Villa de Leyva. Acomodación. Visita general al pueblo.	Necesaria la socialización de los proyectos, pues permite dar una mirada general a lo que los compañeros están haciendo.
Tarde y noche: Muestra de proyectos.	

Fecha: Mayo 13 Lugar: Villa de Leyva, bus, Lago de la Tota	
OBSERVACIONES	VALORACIÓN E INTERPRETACIÓN
Salida al Lago de la Tota, visita al Pantano de Vargas.	No se acomodaba el trayecto con mi investigación, máxime que no visitamos los cebollares. Diez horas en el bus nos pareció excesivo. Pude lograr un par de bellas panorámicas. Además logré unos trabajos que me parecieron geniales con la cámara digital a la que le adapté un estenopo.

Fecha: Mayo 14 Lugar: Villa de Leyva, Ráquira, Tinjacá,	
OBSERVACIONES	VALORACIÓN E INTERPRETACIÓN
Trabajo en la madrugada con Juan Pablo	Enfrentamiento con la cruda realidad: los tubérculos que estaba investigando no se cultivan en esta región, o no es época de cosecha. En la plaza de mercado a duras penas pude conseguir ibias y rubas. El mercado abre tarde. De todas maneras compré un provisión de tubérculos y me dispuse a investigar en pueblos cercanos qué pasaba. Me fue dicho que “eso sí lo cultivan, pero por allá en el Páramo”, que queda lejos. La visita a las zonas rurales me mostró un campo quemado y casi sin posibilidades de sembrar nada. Otro vecino me manifestó que
Visita a la Plaza de Mercado de Villa de Leyva	
Exploración de pueblitos cercanos: Tinjacá, Santa Sofía, Ráquira.	

	<p>“ya a nadie le gusta cultivar la tierra, ya no las rubas, sino nada”.</p> <p>Visita a dos mujeres campesinas que nos hablaron sobre las virtudes de estos alimentos (la ruba sirve para los riñones), y que accedieron a dejarse fotografiar.</p> <p>¡Definitivamente las costumbres cambian mucho! La mayoría de las personas son reacias a que las fotografíen, no como acá que la gente es más accesible.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Fecha: Mayo 14</p> <p>Lugar: Villa de Leyva, Santa Sofía ,Monasterio,</p>	
OBSERVACIONES	VALORACIÓN E INTERPRETACIÓN
<p>Trabajo en la madrugada con Juan Pablo</p> <p>Visita a la Plaza de Mercado de Santa Sofía</p> <p>Exploración del monasterio.</p> <p>Regreso a Medellín</p>	<p>La plaza de mercado tampoco tenía muchos tubérculos de los que investigaba. Me fue manifestado que las recetas que estaba buscando ya “no se hacía como tradicionalmente se preparaban”. Muy difícil establecer contacto con personas que accedieran a dejar documentar las recetas que tenía en mente.</p> <p>Decepción</p>

<p>Coda</p>	
OBSERVACIONES	VALORACIÓN E INTERPRETACIÓN
<p>Toma de imágenes de los tubérculos que logré comprar en la plaza de Villa de Leyva</p>	<p>Una de las propuestas del proyecto inicial era el hecho de mostrar en Antioquia unos tubérculos desconocidos que son propios de Boyacá y Cundinamarca. No podía dejar de hacerlo y por eso decidí mostrarlos aunque fuera un poco fuera de contexto.</p> <p>otra de las cosas que me motivaba de estos alimentos en particular eran sus formas y texturas, que quedan a la vista en el producto.</p> <p>Aunque los supuestos estaban más o menos errados (los tubérculos no son fáciles de encontrar –ni siquiera en Bogotá a donde hice una visita relámpago–, no persisten medios tradicionales de producción y transporte –no al menos en la provincia Ricaurte y los tubérculos no tienen mucha</p>

	<p>circulación), la verdad es que no han sido olvidados del todo y que de todas maneras hay lugares en los que se cultivan y aún es posible encontrarlos en las plazas de mercado, así sean en cantidades exiguas.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------