

Salida de campo

Imagen Fija – Fotografía (1209101)

Los tubérculos marginados: ibias, chuguas, cubios, rubas.

Andrés Fernando Ríos Mazo

71754288

Universidad de Antioquia

Facultad de Comunicaciones

Comunicación Audiovisual y Multimedial

Medellín

2016

Resumen:

Estos tubérculos andinos tienen tradición prehispánica y fueron domesticados 8.000 años antes de Cristo. El altiplano cundiboyacense, ubicado en la cordillera oriental, está formado por mesetas y valles situados entre los 2.600 y 2.800 msnm, haciendo sus suelos aptos para la siembra de los tubérculos investigados, propios de la dieta culinaria muisca. Estos tubérculos, y las prácticas culinarias a ellos ligadas, no son conocidos en Antioquia por lo que creo que una exposición fotográfica en la que se muestren tanto los bulbos como la dieta y las formas gastronómicas asociadas, y qué rituales y costumbres las personas relacionan con ellos, pues me parece una forma de acercar la cultura boyacense a la antioqueña.

También se busca resaltar el hecho de que por razones económicas, sociales, o de políticas públicas estos alimentos no son cultivados bajo el enfoque de la agricultura tecnificada, sino a través de sistemas tradicionales de producción campesina y que están ligados, por lo mismo a esquemas de producción en contextos de economía solidaria.

Así el proyecto abarca tanto la expresión pública de la vida, como de la vida privada. El sembrar, recolectar, encostar, transportar, exhibir, comprar, vender, tramitar como mercancía. Todos estos son hechos que se despliegan en la vida pública, en lo público de la vida. Y, además, cocinar, rebanar, pelar, charlar –o callar– mientras las ollas borbotan; o tener las formas particulares de servir, de engullir, de sentarse a la mesa o al suelo, de masticar, de sorber, de deglutir, traen al afuera capturable, la interioridad, la vida privada de la familia y la vida íntima del comensal.

DESCRIPCION DEL PROYECTO

Planteamiento del Problema:

Los platos tradicionales de la comida boyacense en general, y la mazamorra chiquita y el cocido en particular, están basados en los que llamamos tubérculos marginados. Estos son parte de la identidad cultural de los campesinos de la región boyacense. Quiere analizarse cómo pueden ser vistas por ojos antioqueños esas prácticas, representaciones y sistemas simbólicos ligados a ellos, y cómo el aprendizaje y posterior difusión de esos acervos culturales pueden coadyuvar al conocimiento de estos recursos autóctonos.

Estado del arte:

Una mirada más o menos rápida nos muestra que hay muchos fotógrafos de gastronomía, pero ese no es tanto el tema como las prácticas asociadas a ella. También hay muchos antecedentes de estudios sobre los tubérculos, pero en el ámbito antropológico o de estudios sobre cómo optimizar los cultivos.

El registro visual de las actividades humanas, ya sea en dibujos o en dispositivos puede rastrearse desde el origen de la antropología como disciplina. El uso de cámaras desde finales del siglo XIX se volvió usual para aprehender y conservar toda la información posible acerca de las características físicas y sociales del ser humano.

La utilización de los medios visuales como herramientas de investigación, transmisión del conocimiento, documentación del *ethos* de los pueblos, como medio de producción y transmisión de conocimiento es pertinente y coherente con la investigación contemporánea, siendo deseable que se establezcan nuevas formas de llevar a cabo esta investigación.

Pregunta:

La idea que me surge de esta salida de campo parte de una duda culinaria. Tengo un par de recetas boyacenses que nunca he podido hacer completamente porque nunca encuentro algunos de los ingredientes. Así, la motivación que se tiene para realizar este proyecto es ¿Cómo se cultivan estos ingredientes? ¿Dónde? ¿Aún los boyacenses realizan de forma tradicional estas preparaciones gastronómicas? ¿Cómo las hacen? ¿Cómo se reúne la familia en torno a ellas?

Objetivos

1. Reflejar en 15 fotos las prácticas asociadas al cultivo y consumo de los tubérculos andinos (ibias, chuguas, cubios, rubas) y qué cultura y organización social yacen al fondo de estas prácticas.
2. Documentar las formas gastronómicas propias del altiplano cundiboyacense.
3. Indagar sobre el ciclo de estos bulbos desde que son sembrados hasta su consumo en la mazamorra chiquita o en el cocido.

Marco Teórico:

OBJETIVO	INDICADORES	MEDIO DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
FIN: obtener 15 registros fotográficos estéticos, técnicos y con concepto.	Imágenes que dan cuenta del problema planteado (prácticas en torno a los tubérculos andinos)	Exposición en clase. Visualización del producto por el profesor	Los tubérculos andinos cohesionan una parte de la sociedad boyacense.

PROPÓSITO: Mostrar en Medellín, cómo son esos tubérculos y sus prácticas	Las imágenes presentan clara y distintamente los tubérculos andinos diferentes de otros tubérculos más conocidos.	Presentación de las imágenes ante un público variado	Los tubérculos andinos son desconocidos en Antioquia y su conocimiento puede significar algo en Antioquia de la cultura de Boyacá
COMPONENTES: Familias que cocinen con los tubérculos investigados, red de sembrado y distribución	Las imágenes nos muestran una realidad social y cotidiana de las prácticas culinarias boyacenses.	Las imágenes muestran estéticamente un conjunto de prácticas y ritos propios de la cultura boyacense	Aún persisten medios tradicionales de producción, transporte y cocción
ACTIVIDADES: Registro de las imágenes, entrevistas, visitas a plazas de mercado, casas particulares y restaurantes.	Las imágenes dan cuenta de una variedad y riqueza de ritos y prácticas, no de pocos o escasos.	Diario de campo	Los tubérculos Andinos aún tienen mucha circulación

Metodología propuesta:

Primeramente, la investigación previa del territorio será fundamental para saber dónde están los cultivos de los tubérculos. Sería ideal contactar las plazas de mercado antes de llegar allá, para una mejor organización, y tal vez aporten ayuda que sería fundamental para lograr una propuesta estética de la toma de imágenes de los alimentos en la plaza, u ofrecer contactos con personas u organizaciones campesinas.

Sería también ideal tener un contacto en la zona, que nos ayude a ubicar familias típicas boyacenses que preparen las viandas de forma tradicional, para poder contar con el permiso de fotografiarlos y entrevistarlos durante la preparación de las recetas.

Una vez en el campo, ir a las plazas de mercado, hablar con la gente, entrevistar personas que sepan sobre la ancestralidad de las preparaciones y de los alimentos. Se fotografiarían pienso que más que los tubérculos sembrados, aunque podría ser chévere imágenes de cómo se arrancan de la tierra los tubérculos andinos, las imágenes de los bulbos ya apilados en gran cantidad en las

plazas de mercado, mostrando el contraste entre sus colores y sus texturas.

También se fotografiaría la preparación de platos típicos, intentando mostrar la cultura y las formas sociales y los personajes que están mediados por ella.

En la postproducción se buscará que las imágenes logradas tengan una temperatura y unas texturas acordes con el tema propuesto.

Plan de difusión:

El proyecto, los resultados y el producto visual serán publicados a través del blog creado en la asignatura de Informática, además se llevará a cabo una exposición en los pasillos de la facultad, esto con los demás compañeros. También espero proyectar el trabajo a través de las redes sociales Instagram, Facebook y Twitter

Cronograma.

Actividad	DÍA				
	11	12	13	14	15
Salida a Boyacá	7 pm				
Llegada a Boyacá		8 am			
Socialización del proyecto		2 pm			
Primeras averiguaciones		5 pm			
Viaje a la plaza de mercado			7 am		
Sesión de fotos plaza de mercado			8 am - 11 am	8 am - 11 am	8 am - 11 am
Pesquisas sobre cocinas y cocineros			12 - 3	12 - 3	12 - 3
Entrevista			3-4	3-4	3-4
Fotos de familias y cocinas				12 - 2	12 - 2
Fotos en restaurantes y en contexto			4-6	4-6	4-6

Regreso a Medellín					8 pm
---------------------------	--	--	--	--	-------------

Presupuesto

Aporte salida de campo	\$ 250.000
Sostenimiento en Boyacá	\$ 150.000
Celular	\$ 10.000
Energizante	\$ 60.000
Gestión	\$ 100.000
Alquiler de equipos	\$ 125.000
Total	\$ 695.000

Bibliografía y cibergrafía.

Le Bretón, David. Antropología del cuerpo y modernidad. Ediciones Nueva Visión, Buenos Aires,:2002.

Giraldo, Efrén. Los límites del índice: Imagen fotográfica y arte contemporáneo en Colombia. La Carreta Editores, Medellín: 2010.

Clavijo Ponce, N. y Pérez Martínez, M. (2014). Tubérculos andinos y conocimiento agrícola local en comunidades rurales de Ecuador y Colombia. Cuadernos de Desarrollo Rural, II(74), 149-166. <http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.CRD11-74.taca>

Cano Busquets, Marisol. (2012). El renacer de los tubérculos andinos. Publicación Pesquisa, Universidad Javeriana, Colombia. Recuperado de: <http://www.javeriana.edu.co/pesquisa/?p=2602>