

UN CUCHUCO A VEINTE MANOS

COOKING A *CUCHUCO* BY MANY HANDS

UM *CUCHUCO* FEITO COM VINTE MÃOS

TRIXI ALLINA*

Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia



*trixiall@gmail.com **ORCID:** 0000-0002-6690-8826

Artículo de reflexión recibido: 20 de julio de 2020. Aprobado: 11 de agosto de 2020.

Cómo citar este artículo:

Allina, Trixi. 2020. "Un cuchuco a veinte manos".

Maguaré 34, 2: 203-216. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92588>

Figura 1. Músicos carrangueros acompañando el cuchuco¹



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

[...] una linda muchacha y un hermoso maizal... Música de requinto, tiple y guitarra acompañaron la preparación de un *cuchuco de trigo*. Bajo el lema “manos a la olla”, se convocó a los vecinos de la Huerta para preparar y compartir este plato de la altiplanicie cundiboyacense.

La Huerta, ubicada en la vereda Peñas Bajo de Tinjacá, provincia del Alto Ricaurte, en el departamento de Boyacá, Colombia, es un proyecto de inserción sensible en el medio colectivo y ambiental que hace una mirada desde el arte a las prácticas de la vida cotidiana y al cultivo hortelano como nodo de la cultura local y su paisaje. La metodología del arte colaborativo, con el que el intercambio en reciprocidad y la circulación de semillas instalan la Huerta, es la estrategia para abordar las prácticas cotidianas y fortalecer los saberes y los vínculos comunitarios y territoriales.

1 Todas las fotografías —tomadas con autorización de los participantes— son de autoría de Trixi Allina y hacen parte del proyecto *Huerta*, donde se desarrolló la actividad de cocina reseñada en este ensayo, en torno a la mesa en julio de 2019. Vereda Peñas Bajo, Tinjacá-Alto Ricaurte, Boyacá, Colombia.

Figura 2 y Figura 3. Acciones iniciales: moler, pelar y prender el fuego



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

Esta es una experiencia entre investigadoras, artistas y agricultores, basada en el cultivo de semillas locales para animar la emergencia de saberes situados. Busca relacionar el cuerpo con el paisaje y potenciar una experiencia relacional que abre, explora y comparte la Huerta como espacio narrativo, fortaleciendo la escucha, la observación, la interacción y la experiencia de la vida rural en el marco de las prácticas de la vida diaria.

Las semillas que son funcionales, en tanto las consumimos, hacen parte del alimento y de los recursos reproductivos de las unidades familiares y de la comunidad, pero en esta Huerta se cultivan como índice del territorio, es decir, se reproducen para hacerlas material de intercambio de saberes; son objetos de reciprocidad y de circulación relacional. Ellas dimensionan un carácter territorial, pues se manifiestan mediadoras de vínculos entre prácticas y saberes, entre gusto y sensibilidad, entre uso y memoria; de manera que, en el ejercicio de la Huerta, las semillas se hacen indicadores del territorio y de la cultura, de la historia y la memoria

del paisaje, lo que, de acuerdo con Deleuze y Guattari, “las constituye en una situación [...] de una materia de expresión [...] que encuentra en su propia territorialización reglas de agenciamiento” (2002, 337).

Figura 4. Coordinación de actividades culinarias



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

Así, cocinar y preparar un cuchuco de trigo en grupo, además de convocar la interacción de comadres para hacerse merecedoras de una sesión de música carranguera, torna la mesa y el fogón de la Huerta en escenario territorial, en esta ocasión, en un espacio del gusto, que según Agamben (2015) es, a la vez, un problema de conocimiento y un problema de placer. El encuentro manifiesta, hace visible una sensibilidad compartida que remite al nodo de huertas, como marcas territoriales, y a las semillas, ingredientes del encuentro que exaltan el vínculo y la expresividad en el gesto.

Figura 5. Variedad de productos en preparación



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Guerta.

Los encuentros alrededor de la mesa de la Huerta, en los que se relatan cuentos y anécdotas, donde se producen actos de cocina colectiva o se agendan citas para sembrar, *performan*, visibilizan y ponen en circulación marcas, signos y gestualidades, que retornan a la comunidad mediante la imagen como un medio que visibiliza la territorialidad. Al cierre de cada ciclo temático, una instalación, con fotografías, videos y sonoridades da cuenta de las distintas experiencias que, al ponerse de nuevo de cara al público en los lugares colectivos de las veredas o los municipios, manifiestan la intersección de las diversas esferas de sensibilidad, gusto, conocimiento y expresividad.

Las instalaciones se centran en la relación del cuerpo con el entorno que, al ser estrategias de interacción del público con las imágenes, se vuelven en sí mismas *actos performativos* de exposición de arte *in situ*. Este ejercicio artístico, inmerso en un acto de estética relacional, busca desde la sensibilidad activar el reconocimiento de sí, presentando la imagen al colectivo, buscando que cada cuerpo se enlace a un sistema de relaciones y saberes. Este paisaje, como un sistema biodiverso, sostiene el universo

de la Huerta, un medio expandido de intercambio y participación que, mediante la imagen, ofrece a la comunidad reconocerse en su paisaje.

De esta manera, producir una “imagen de sí” es un intento por abordar el cuerpo-gesto en su entorno y, más allá de un “yo me reconozco técnicamente en la foto”, invita a ingresar a un “me reconozco en mis relaciones”; esto sugiere que no sea el “Yo” el que se pone en consideración, dado que son “todos” los que hacen parte de la imagen. Este abordaje de la investigación busca visibilizar la pertenencia al paisaje, lo que ha sido construido por ellos y ellas, por sus ancestros y sus familiares; lo que les pertenece y conocen en la dimensión del espacio temporal.

Figura 6. Mirando también se aprende a cocinar



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

Figura 7. Lavando el cuchuco después de molerlo



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

El cuchuco, cuyo nombre es de origen muisca —*quychyquy*, ‘comida’ — (Gómez 2020), refiere a la textura y tamaño de los granos partidos de cereal, remanentes de la molienda, que bien pueden ser de maíz, cebada o trigo. Esta sopa que se prepara con los granos partidos en su origen fue una de las preparaciones que hacían los indígenas, principalmente con el maíz. En particular, este encuentro colectivo de cocina, que narro como *un cuchuco a veinte manos*, inició con la indagación de los actos de cocina en casa de dos mujeres mayores, quienes desde la intimidad de sus espacios y de sus quehaceres diarios han dejado ver, escuchar y degustar previamente los procesos cotidianos de la preparación del cuchuco, lo que permitió extender la convocatoria y la disposición de los insumos para el grupo participante.

Figura 8 y Figura 9. El cuchuco en casa de la señora Dora y de la señora Anita



Fuente: Trixi Allina, 2018, Tinjacá, Vereda Peñas.

Como lugar de cultivo, la Huerta es un espacio de la diversidad; está integrada por distintas plantas comestibles, gramíneas, hortalizas, aromáticas y algunos frutales. La Huerta se distingue de las prácticas

hortícolas a campo abierto; en ella se siembran diversas plantas entremezcladas para buscar el apoyo mutuo en sus procesos de crecimiento. Además, las huertas generan una producción mayor para el intercambio en los mercados locales, a diferencia de las estrategias que optan por intensificar la producción mediante el monocultivo mediante procesos semiindustriales.

En las huertas domésticas, cuya escala reside en el núcleo familiar, el cuidado generalmente está a cargo de las mujeres, quienes participan de esta manera en la producción de una parte de la comida que se consume y que preparan en la casa. Así, concentran su atención especialmente a la calidad de la comida, en tanto el cultivo doméstico involucra ciertas formas de reciclaje de los nutrientes a través de los desechos vegetales, la ceniza de los fogones y la preparación de caldos insecticidas orgánicos, hechos a partir de plantas y sin la adición de productos químicos.

Figura 10 y Figura 11. Segando el trigo



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

Desde el periodo colonial, y hasta hace aproximadamente cincuenta años, en la provincia del Alto Ricaurte se cultivó el trigo. Hoy, cuando se conversa con los mayores, cuentan que habitaban un paisaje de trigo,

y que este, junto con los animales y lo que había en las huertas, abastecía las necesidades básicas de su comida y su terapéutica doméstica, y les permitía la consecución de recursos adicionales cuando vendían la harina de trigo molida en los molinos hidráulicos, dispersos a lo largo de las corrientes de agua de los ríos y las quebradas con caudal.

Figura 12, Figura 13 y Figura 14. Trillando manualmente el trigo



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

La recordación de prácticas activa los saberes inscritos en el cuerpo. Eliseo dice lo siguiente:

La trilla se hacía con los caballos que machacaban la espiga a su paso, atados al torniquete con el que daban vuelta en el ruedo; del desperdicio que quedaba, a los niños nos ponían la tarea de machacar con palos, y a torcer la semilla en la palma de la mano. (Diario de campo)

Estos recuerdos de los adultos son conmovedores cuando describen a partir de lo escrito en su cuerpo, como cuando se refieren a “dibujar su territorio” con un gesto corporal, señalando con la extensión de sus brazos todo lo que abarca el paisaje y acentuando que esos eran los trigales: “¡Hum! [...], era todo, todo lo que uno veía” (Diario de campo). Y cuando les preguntaba por qué dejaron de sembrar y de cultivar el trigo, exponían varias versiones: algunos dicen que se agotó la tierra, otras que llegó una plaga, otros más que la economía los desplazó. Es esta última razón la que se impone al revisar las dinámicas del comercio y la apertura a los mercados internacionales.

El trigo tuvo un papel importante en la rotación de cultivos, tanto que, atendiendo a estos relatos, en varias oportunidades hemos sembrado en la Huerta *una chila* o surco de trigo, en donde hubo plantas de otras

familias con requerimientos nutricionales distintos. De esta manera se comprueba que este también puede participar en la alternancia de cultivos, y como manera de restaurar los suelos agotados, como los del entorno del desierto de la Candelaria, pobres en nutrientes, arcillosos y escasos en agua; además, la rotación de cultivos con el trigo, aparte de nutrir el suelo y renovar su capacidad, evita que se perpetúen enfermedades que afectan a los otros tipos de plantas, sin ser esta la única práctica conveniente.

Así pues, sembrar arvejas, maíz o trigo, habas, cilantro, cebolla, calabaza, papas y fríjol invoca la preparación de un buen cuchuco, con algo de carne que esté disponible. Estos son los ingredientes básicos para el cuchuco de trigo, que preparado en estufa de leña adquiere un sabor especial cuando, al final de la cocción, se le ponen hortalizas, como los tallos y las hojas de *rebanca* o rábano de Bogotá (llamado así por los españoles), que le otorgan el sabor y la textura propios del “gusto” de las sopas de esta región.

Figura 15. Conversando y esperando a las compañeras de cocina



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

La mesa es la pieza central de la Huerta, en tanto construye un espacio físico y simbólico al relacionar las huertas, las estrategias de sostenibilidad doméstica y la sustentabilidad ambiental con el cuerpo, el intercambio social y la reproducción cultural; es un eje de convergencias sensibles que constituyen el territorio; es el lugar para la reflexión territorial sobre una estética de la vida cotidiana y permite abordar *el gesto* (Agamben 2001) en el intercambio social como una aproximación al retrato. Su disposición en medio de las plantas permite un diálogo que activa una interacción de lo cotidiano, de “las maneras de ser” y “los modos ser” en la vida rural.

Con la metodología colaborativa, la mesa deviene como el dispositivo que llama a nuestros cuerpos a diluir jerarquías; a su alrededor, allí, se activa la circulación de voces y miradas que interactúan sobre el plano horizontal. Permite ligar, articular, proceder en pos de conocer, dar a conocer y relacionarnos para descubrir las huellas; sirve para escucharnos, hacer acuerdos y reconocernos. Esta disposición y procedimiento activa gestos y sonidos; así interroga a los cuerpos, y sus historias y relatos permiten registrar y documentar las relaciones entre ellos y con el paisaje. Cada encuentro se constituye en un *acto performativo* del que emerge una esfera gestual que remite a la relación, la cultura y la vida cotidiana, atendiendo las manifestaciones de la sensibilidad y el gusto.

Es esta esfera de la experiencia, activada por una metodología, unos dispositivos y unas operaciones, la que introduce una indagación sobre los vínculos, las prácticas de reproducción cultural y las interacciones entre estas prácticas, sensibilidad e imagen en la vida rural. Investigar es una acción relacional que pone la sensibilidad a favor del conocimiento y potencia la creación y el encuentro en virtud de una relación estética (Bourriaud 2006) y su manifestación en la vida comunitaria. Animar las prácticas y las experiencias (De Certeau 1996) convierte la imagen en un medio de escritura sobre nuestros paisajes sociales y territorios culturales.

Figura 16. Cuchicheos de cocina



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

¡La preparación del cuchuco de trigo fue a veinte manos! Diez mujeres congregadas; unas pelaban otras desgranaban, otras rotaban para atizar el fuego, para moler el trigo y cernirlo, pero solo una cuidaba la olla, atendiendo a las cantidades, la textura, la cocción y al momento adecuado para incorporar cada ingrediente. Por la prueba, con la cuchara y el líquido caliente vertido sobre la palma de la mano de cada una, pasamos todas; es la forma de comunicarse mediante el gusto: se toma, se discute y tantea el sabor, para luego compartir en la mesa un plato lleno de historia, de producción, de afecto y de saber. La relación del afecto colectivo con las cualidades del entorno introduce la atención al valor del gusto que, como dice Agamben (2015, 21), “es un saber que no sabe pero goza” y que “conecta con el sabor e inscribe a los cuerpos singulares en la interacción, sostiene el ‘dispositivo mesa’ en el intercambio”; por supuesto, también se vincula con las prácticas cotidianas como la producción de alimentos y la cocina, donde se comparten el saber y el gusto, el sabor y el gesto.

Figura 17. Estar en la Huerta también es momento para compartir



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agamben, Giorgio. 2001. *Medios sin fin. Notas sobre la política*. Madrid: Pretextos,
- Agamben, Giorgio. 2015. *Gusto*. Madrid: Adriana Hidalgo.
- Bourriaud, Nicolás. 2006. *Estética relacional*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo.
- De Certeau, Michel. 1996. *La invención de lo cotidiano. El arte de hacer*. Tomo 1. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana.
- Deleuze, Gilles y Félix Guattari. 2002. *Mil mesetas, Capitalismo y esquizofrenia*. Madrid: Pretextos.
- Gómez, Diego. 2020. “quychyquy: cucucho, etimología”. *Diccionario muysca-español*. <http://muysca.cubun.org/quychyquy>

Diarios de campo

- Diario de campo. 2018. Elaborado durante mi investigación “Voces, gestos y huellas. Una investigación sensible sobre el trigo como patrimonio cultural inmaterial en el Alto Ricaurte, Boyacá”. Programa Nacional de Concertación Cultural, Convocatoria 2018, Ministerio de Cultura, Colombia.