

ENCUENTRO:

Reflexiones sobre cultura y sociedad

N.º 2 / abril de 2023

Rutas de la Siega



ESCUELA
COLOMBIANA
DE INGENIERÍA
JULIO GARAVITO

E D I T O R I A L

COLECCIÓN DIGITAL DE OBRAS BREVES

Contenido

Editorial

José Camilo Vásquez Caro

Primera estación: Rutas de la Siega en Galería Salón Comunal

Bernaro Montoya Chaux

Bogotá con pan y otras historias

Sergio Enciso Marín

Tierra, carbón y minería personal

Óscar David Urrego Garzón

Un camino, varias rutas

Miguel Ángel Rincón Corredor

Sembrar

Roberto Palomino Arias

La siega

Paula Medina Pacheco

Regreso a la mesa

Milena Mosquera Mejía

Tiempos de trigo

Camilo Vásquez Caro

Encuentro: reflexiones sobre cultura y sociedad

Colección Digital de Obras Breves

Organizadores

José Camilo Vásquez Caro

Edición

Editorial Escuela Colombiana de Ingeniería

Bogotá, abril de 2023

Editorial

José Camilo Vásquez Caro

Director del Departamento de Humanidades e Idiomas

Director de *Encuentro: reflexiones sobre cultura y sociedad*

La publicación *Encuentro: reflexiones sobre cultura y sociedad* es el resultado de diversas actividades y trabajos que llevaban a cabo los profesores del Departamento de Humanidades e Idiomas de la Universidad Escuela Colombiana de Ingeniería Julio Garavito.

A finales del 2022, cuatro profesores estaban soñando con el montaje de una exposición colectiva que denominaron Rutas de la Siega. Este trabajo interdisciplinario encontró su punto de encuentro en el arte y en el trigo. Dos artistas plásticos, Sergio Enciso y Óscar Urrego; una comunicadora social, Milena Mosquera, y un historiador, Camilo Vásquez, quien escribe, ya estaban sumergidos en un recorrido, en una ruta que nacía del trigo y que tendrían diversas estaciones y paradas. La siega fue lo que se sembró y cosechó en este proceso creativo de investigación y de profunda reflexión. Hoy la siega es también lo que se decidió guardar y lo que se buscó dejar en recuerdo. En este segundo volumen de *Encuentro: reflexiones sobre cultura y sociedad*, el lector se podrá encontrar con la ruta y apropiarse de algo de nuestra siega. Buscamos dejar un huella escrita en la memoria colectiva de esta comunidad.

La siega reunió cuatro miradas y cuatro procesos que surgieron de reflexiones sobre el trigo.

Óscar exploró la relación entre la tierra, el carbón, el trigo y el significado de la herencia y tradición familiar. Su obra — como una cosecha real del mundo agrícola— nació de sus manos sumergidas en la tierra. Óscar sembró y cosechó, fue parte de ritos y ritmos ancestrales que hoy en día siguen siendo parte de una comunidad que habita la vereda La Isla. Milena también se encontró con tradiciones familiares y puntos de encuentro entre generaciones. A través de las tortas, esa mezcla delicada de

trigo y frutas, ella se permitió construir una obra que recorre la siega y luego el cocinar. En torno al fuego del horno y las risas de la mesa familiar, ella exploró y narró cómo el trigo es parte de todas las familias y cómo nos hace sentir únicos. Sergio salió a la calle en busca del pan y de las historias que todos tenemos en torno a este alimento básico y fundamental. En su *podcast Demasiado Caro* Sergio tejió historias, le dio voz a muchos narradores y nos mostró cómo el pan atraviesa las letras, los imaginarios culturales y las historias de casa. Camilo —al igual que los demás integrantes— también se sintió atravesado por el trigo. La historia de su abuelo y su industria molinera fue el punto de partida para pensar en el papel del trigo en la historia, la suya y la de muchos otros.

En la ruta se encontraron pasado, presente y futuro. Surgieron reflexiones e inquietudes. El trigo no es sólo alimento, es cultura y prácticas colectivas. En el trigo hay un poder económico, habitan la producción y el consumo. Y, por último, en el trigo estamos todos —sea que nos genere amor, indiferencia o rechazo—.

La primera parada de la ruta fue en la galería Salón Comunal, un espacio cultural bogotano que fomenta la mirada interdisciplinaria y el encuentro de diversas miradas. Bernardo Montoya, su director, confió en la ruta y abrió las puertas de su casa. Allí, durante un mes, el público no sólo podía ver las obras plásticas sino asistir a diversos eventos. Milena empezó con la preparación de una torta en compañía de su madre, Graciela. Los asistentes se remangaron y pusieron manos a la masa; prepararon y hornearon su propio bizcochuelo de naranja. La siguiente semana, Óscar, acompañado de un colectivo de artistas campesinos, nos invitó a la lectura colectiva y en voz alta del manifiesto del artista campesino. En la tercera semana, Sergio grabó un episodio de su programa *Viajes y libros* y discutió el libro caníbal y la literatura que devora. Para cerrar, Bernardo Montoya y Camilo Vásquez hablaron sobre la dualidad que vivimos entre el trigo y el maíz, dos alimentos, dos visiones de mundo, dos culturas

con sus prácticas que atraviesan este territorio. La ruta estuvo en Salón Comunal todo el mes de febrero del 2023; en abril llegó a la Escuela e interrumpió el paisaje cotidiano de algunos corredores. De nuevo, más allá de la puesta en escena y el montaje, el verdadero significado de la siega estuvo en el interactuar con una comunidad.

En esta publicación el lector se encontrará con ocho miradas, ocho lecturas, ocho interpretaciones de lo que fue la ruta. Escribieron siete profesores del Departamento de Humanidades e Idiomas y un invitado muy especial. Cada uno de los cuatro integrantes de la ruta y Bernardo Montoya narraron su mirada y lo que había significado. Los profesores Paula Medina, Roberto Palomino y Miguel Rincón plasmaron lo que la exposición evocó en ellos. Acompañan estas letras una serie de imágenes que registraron momentos del proceso y códigos QR que invitan al lector a ser parte de una ruta que esperamos siga muchos caminos.

Primera estación: Rutas de la Siega en Galería Salón Comunal

Bernaro Montoya Chaux

La Ruta nos llevó por senderos cargados de preguntas fundamentales en diversos campos del conocimiento, como el impacto de la colonia en el presente, la inflación, la minería, el rol del artista en la sociedad, la función de una galería de arte, la relación entre gastronomía y cultura, identidad, memoria, paisaje, entre otros temas. Los cuatro integrantes del colectivo desarrollaron una investigación interdisciplinar en torno al trigo, un tema familiar para toda la población, sin distinción de edad, género, raza, estrato socioeconómico o nivel de escolaridad. Las soluciones plásticas propuestas por Milena, Camilo, Sergio y Óscar constituyen un aporte al campo de las artes plásticas por los conceptos y materializaciones. El conjunto se desplegó de





forma articulada, entre la singularidad de cada obra y la armonía del conjunto. Desde las obras y experiencias propuestas por ellos se activó la galería de arte contemporáneo como un punto de encuentro e intercambio de conocimiento, tiempo y energía.

Durante el desarrollo de la muestra disfrutamos de cuatro actividades complementarias. La primera consistió en la relación familiar con el trigo; la segunda fue una charla sobre el libro carníbal; la tercera, un conversatorio sobre el manifiesto del artista campesino; la cuarta, un diálogo sobre la memoria. Cada evento amplió las posibilidades del proyecto, vinculó nuevas personas y generó preguntas y respuestas a las inquietudes planteadas desde la exposición.

La diversidad de miradas sobre un tema en común reafirmó el valor de los relatos múltiples y la necesidad de combatir los relatos hegemónicos y los estereotipos. Rutas de la Siega nos recordó el valor de compartir, de confluir, de preguntar y de disfrutar de la compañía del otro.

Salón Comunal, es una galería de arte contemporáneo que busca contribuir a la circulación, exhibición, producción, formación y comercialización de arte contemporáneo. Surge en el año 2013 como una reacción a la falta de apoyo institucional para artistas emergentes en Colombia. Desde su inicio, la galería se entiende como un espacio de encuentro que sostiene una programación de exposiciones de libre acceso para el público.

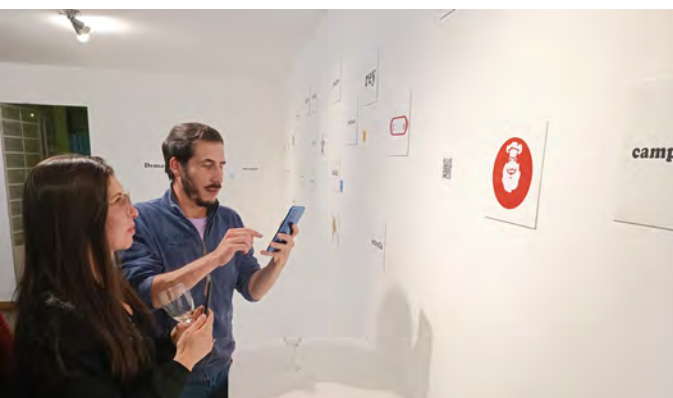
Pueden consultar nuestra programación en www.saloncomunal.co y en nuestras redes sociales: @saloncomunal.


**galería
salón comunal**

Bogotá con pan y otras historias

Sergio Enciso Marín

Empecé a hacer grabaciones para el *podcast* en noviembre de 2022, cuando ya parecía inminente que inauguraríamos la exposición en enero (a la que luego llamaríamos Rutas de la Siega). Me di a la tarea, entonces, de conversar sobre pan con todo el que me lo permitiera. Cuando tuve los primeros diez episodios recolecté 30 términos que eran algo así como palabras claves. Con esa lista hice las tablas que montaría en uno de los muros de la galería Salón Comunal. Esas palabras (más diez logos) servirían de interfaz para que la gente activara desde su teléfono celular el podcast, al que llamé **DEMASIADO CARO** porque la gente repite que la comida no ha dejado de subir de precio. Graciela fue la primera persona con la que hablé. Después de conversar con ella pensé que me gustaba la idea de recolectar nombres de pan (las treinta palabras que están resaltadas en este texto). Cuando conversamos, ella me describió todos esos tipos de pan que le encantaban, pero que le hacían daño. Uno de esos era el **REY**, que tiene jamón y queso. También me habló del **HAWAIANO**, que lleva piña. Graciela me habló de una panadería en el barrio La **ESTRELLA** que se llama El Tío Sam. La gente baja de otros sectores en la localidad de Ciudad Bolívar para comprar pan rico ahí. Pachito, el pastelero, me contó que **LEUDO** se le dice a la masa o al pan fermentado con levadura. Según Milena, el almuerzo **OBrero** es pan con Colombiana. No debe confundirse con el sancocho de pueblo, que es otra cosa. Roberto encontró





calado



en internet que **MOJICÓN** no solo era el nombre de su pan favorito; también era el nombre de la primera historieta colombiana, dibujada por Adolfo Samper y publicada en el *Mundo al Día* en 1924. ¿Qué otros tipos de pan hay? ¿Qué más puede uno decir sobre su majestad el pan **ROLLO**, o sobre el **CROISSANT**, su ilustre comensal, el embajador francés, en la mesa cachaca? El pan **BLANDO** tampoco falta en la gastronomía popular porque no es tan caro. ¿Cuál es el encanto de una **MOGOLLA**? En Bogotá se volvió famoso un tipo de pan de **MOLDE** que se llama **siete-GRANOS**. Tiene una pinta bien **RÚSTICA**, como si lo hubieran dejado a medio hacer, y se supone que es más saludable. Otro pan que suena a sano, como si no tuviera conservantes, es el **CAMPESINO**. Un **ROSCÓN** es a la vez un postre muy sabroso lleno de azúcar y una manera no muy amable de decirle a los hombres homosexuales. Tal vez se les dice así porque los dos son dulces. A los hombres que son guapos se les dice **BIZCOCHOS**, pero son más ricos cuando tienen **BOCADILLO**. ¡Daría mi reino por un **CALADO**! —no por un plato de lentejas— pero que sea con café porque, solos, los calados son duros y secos. ¿Qué lindo pelo tienes tú, niñita! —gritan las abuelas en la plaza—. No es mi pelo —responde la alegre infanta—, es un dorado pan **TRENZA**. Hay que tener habilidades especiales para hacer panes o postres con **HOJALDRE**. Según mi corta comprensión del tema, ese es otro nivel de habilidad panadera. Las **MARIPOSAS** y los corazones son hechos con hojaldre y son de lo que uno más encuentra en las panaderías, junto con esas empalagosas galletas **POLVOROSAS**. Recorriendo Bogotá para sacar fotos y hacer entrevistas me di cuenta de que consumimos tanto pan como **PLÁSTICO**. Tomé montones de fotos en supermercados, tiendas y panaderías de pan empaquetado. De ahí vino la idea de recolectar los logos para luego intervenirlos y llevarlos a la exposición. Me llevé los micrófonos a El Cometa, la panadería y pastelería del centro, y a pesar de que las voces no quedaron tan claras, el paisaje sonoro salió fantástico. Allá me contaron que el pan más vendido es el



CHATO (bastante parecido al pan francés). Un muchacho con el que conversé afuera del local me dijo que las donas de ahí eran las mejores porque las rellenaban con **CREMA** muy fresca. Las **MILHOJAS** más sabrosas que me he comido en Bogotá son las de El Cometa y las de la Cevichería Central, tal vez porque estaban recién hehecitas. Los nombres del pan en Bogotá se vuelven más europeos cuando uno llega a Chapinero, allá vi pan **DANÉS**. De Europa también trajeron una película que puso a llorar a los niños bogotanos. Se llama Marcelino pan y **VINO**, y es la tristísima historia de un chiquillo huérfano que vive en un monasterio. Es mejor que no la vean, aunque el daño ya está hecho.



Tierra, carbón y minería personal

Óscar David Urrego Garzón

La tierra

La tierra deslumbra con el sol que sale al amanecer. Recorre las montañas que protegen a mi valle. Despierta con los primeros rayos del sol que lo acarician, dándole un hasta pronto al frío de la noche con un tenue calor en la mañana. La mayor virtud es la fecundidad. El breve roce del agua acariciando sus mejillas de trigo para que brote de vida.

Su riqueza es abundante y generosa, un Poder que me impulsa a observarla, sin dejar al lado el tacto, el olfato y el oído. El placer de la contemplación que sólo necesita un poco de distancia para ver sus virtudes. Evoca en mí también el sentimiento, la sensación de humedad que, como sudor en las madrugadas, alimenta las nubes para volver a ser regada, opacando la vista sin





poder ver más allá de la neblina. La contemplación del silencio absoluto. Su aroma y su textura a viejo me hacen sentir la carga de mis ancestros.

Soy hombre de la montaña, hijo de la tierra.

El carbón

Soy hijo del carbón, mi matriz está dentro de él siendo parte del todo. Es la entrada a un nuevo origen. Quiero brindarle unas condiciones diferentes. Exponerlo al aire, ofrecerle la sensación de estar en la cumbre de la montaña. Recuerdo mis momentos de soledad dirigiéndome al alto del Ángel, donde la brisa golpeaba mi rostro dificultándome respirar. Quiero que esta roca tenga la oportunidad de nacer, después de haber estado tanto tiempo en las profundidades.

Minería personal

En este relato quiero hacer visible mi mirada sobre el horizonte y la forma en la cual puedo entrar en lo profundo de mis recuerdos, creando una forma de hacer minería personal. Una caída hacia lo críptico de la montaña para encontrar joyas invaluables, sin perder la mirada ni el respeto a la contemplación de su naturaleza.

Este proceso creativo parte de una pregunta fundamental por mi origen: mis raíces campesinas y la siembra. Es importante resaltar que proviene de la contemplación del pasado sobre el horizonte de mi niñez. En este camino, la investigación manifiesta el paisaje como raíz de la revisión de la memoria y los recuerdos de una forma poética y declarativa. Aparecen la siembra, la estufa de leña, mis abuelos y mi mamá. Uno de estos recuerdos es la presencia de mi abuelo como agricultor. Ubicado en Guachetá, Cundinamarca, sobre el altiplano cundiboyacense, en la falda de una montaña, es donde se puede caer en lo profundo de estos recuerdos. En ese lugar, donde alguna vez se sembró trigo, donde se gestó la unión familiar, donde la tierra se manifestó con diversos materiales cercanos a mí.

Nota 1

La
Siembra
En
Familia

Nota 2: Labores hondas-profundas

Son las primeras que deben hacerse al establecer una siembra. Se hacen a profundidades entre 30 y 40 centímetros. Tienen como objeto mover el terreno de las partes profundas para poner a disposición de las plantas mayor volumen de suelo, lo que contribuye al desarrollo de sus raíces.

Nota 3: Para germinar

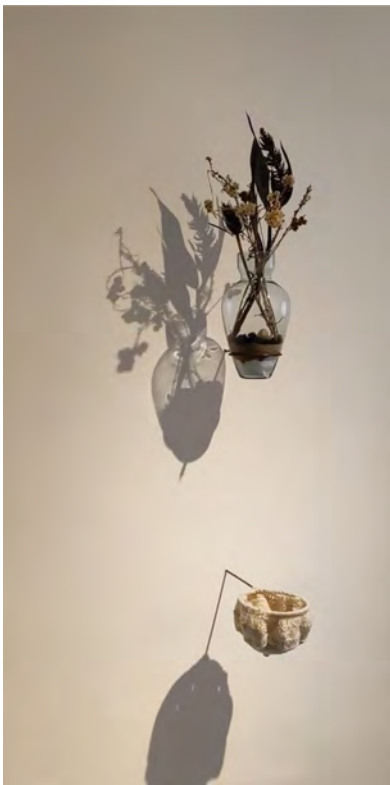
Para que una semilla germine bien es necesario que esté madura, no sólo exteriormente sino interiormente. También es necesario cierto grado de humedad en la tierra. Estas dos condiciones ayudan a ablandar la cáscara y así facilitar la germinación. La semilla debe tener una atmósfera respirable y una temperatura adecuada. El calor también es necesario para la germinación.

Nota 4: Labores medias

Son las que se hacen con el fin de preparar el terreno para la siembra o el trasplante, o para enterrar los abonos. Las herramientas empleadas para realizarlas son el arado con la yunta de bueyes.

Nota 5: Agua

Es conveniente y prudente hacer depósitos para el agua cerca del cultivo. Estos depósitos deben tener anchura adecuada y poca altura. Esto garantiza que la aireación del agua sea mayor y el agua tome más fácilmente la temperatura del ambiente o del lugar. La temperatura del agua empleada para el riego debe ser parecida a la del terreno y no inferior. La cantidad de agua que



se necesita para el desarrollo normal de las plantas depende de las siguientes condiciones:

- La naturaleza del suelo, esto quiere decir, de su constitución.
- El clima, en el cual se consideran la humedad, los vientos y el sol.
- De la planta, pues cada una requiere cuidados diferentes.

Recuerdo la presencia de mi abuelo que resuena con el roce del viento sobre la cosecha. El encuentro de una espiga con otra, que de una manera amorosa desprendía semillas para volver a ser germinadas.

Fue un atardecer frío, pero caluroso. Acogidos por una ruana de cuatro puntas. Mi abuelo Máximo sacó unas habas que guardaba en su bolsillo como si se tratara de un tesoro. Las tostaban sobre la plancha de la vieja estufa de leña que aún está en la casa. Él les decía el “chicle del pobre”; servían para alimentar nuestras conversaciones.

Las habas eran las intermediarias para que nuestros cuerpos hicieran presencia con la acción de mascar, un acto de enseñanza, contemplando y digiriendo la vida.



Coda

Estamos sentados frente al trigo y el carbón. Unos tragos de aguardiente, pero primero el de las almas. Hemos sido invitados a contemplar el germinar. Germinan los recuerdos, los ancestros. Germina el silencio y luego la palabra. He aquí el encuentro de los campesinos que se hacen artistas. He aquí el cambio: el frío, el calor, el olor y la luz. Al fondo, más allá del pequeño trigal, otros escuchan las historias que nacen de la tierra. Es otro tiempo. El del tejido, el de la cosecha, el del comer y beber juntos. Quien lee el manifiesto se arrodilla ante la tierra, y así, con un gesto sencillo, ésta vuelve a nacer: en los recuerdos de las noches repletas de espantos, en los olores de la panela, en los sonidos de las aves, en el juego que es la vida misma. El campesino artista nos insiste: “Los materiales del campesino artista son la imaginación y la fuerza, las cuales actúan como semilla en la tierra” (Manifiesto del artista campesino. Vicente Valenzuela)



Un camino, varias rutas

Miguel Ángel Rincón Corredor

Teniendo en cuenta que una ruta es un recorrido que implica un destino o propósito y que la siega es el tiempo en que se corta el cultivo, podemos entender que las rutas de la siega son los caminos que toman los cultivos cortados con la finalidad de ser procesados o preparados para alimentar. *Rutas de la Siega*, entonces, no es el nombre más adecuado para la exposición artística a la que asistí. Si bien es cierto que los cuatro expositores expresaron caminos que toman el maíz y el trigo una vez cortados, estos caminos se extendieron en su origen hasta mucho antes de que el trigo fuese trigo y de que el maíz llegase a ser maíz. La siega es sólo una estación de una ruta milenaria que se dejó entrever mediante la exposición.

Óscar Urrego y Camilo Vásquez me remitieron al origen. Ellos dos tuvieron un encuentro en la tierra, tierra en la que dos generaciones atrás el abuelo de Óscar cultivaba el trigo y de la





que el abuelo de Camilo lo tomaba para molerlo. La tierra es el punto común en el que maíz y trigo han brotado; la siega fue el punto común de dos generaciones atrás; las *Rutas de la Siega* es el punto común de esta generación; así pues, la exposición sirvió como punto de encuentro en medio de una larga ruta.

Óscar, a través de sus obras, expuso el trigo mismo; mostró su formación y crecimiento desde la tierra y, sobre tierra transformada, barro cocido moldeado como tejas, pintó al campesino que cultiva el trigo ¡Qué círculo tan bello! Óscar me mostró una ruta en espiral sin fin. Camilo, por su parte, se expuso así mismo como injerto. Su abuelo molía el trigo, su tío Antonio reivindicó de manera artística al maíz; sus raíces fueron alimentadas con ambos granos y a su vez alimentaron a los demás gracias a ellos. Además, en una conversación muy interesante entre Camilo y Bernardo Montoya, el dueño de la galería, se hizo alusión a cómo el maíz y el trigo llegaron a estas tierras. De este modo, Óscar y Camilo me hablaron más (o así lo escuché yo) de rutas del origen que de rutas de lo segado, lo producido.

El maíz llegó a lo que hoy es Colombia entre 3000 y 6000 años atrás; el trigo, hace unos 500. Ninguno es originario de acá; sin embargo, desde sus respectivas llegadas, ambos han tenido un papel protagonista en la alimentación de los habitantes de este territorio. Se han cocinado, alimentando los cuerpos; se han fermentado en las bebidas, alimentando los ánimos; y se convirtieron en símbolos, alimentando las culturas. En este sentido, Óscar y Camilo hicieron homenaje a su ascendencia familiar a través de sus antepasados y de la tierra, tierra que fue de todos nuestros ancestros y en la que se cultivaron dos granos con una historia milenaria. En corto, nos revelaron, mediante sus orígenes, un origen común a todos nosotros.

Milena Mosquera expuso unas fotografías en las que se mostraban personas y trigo. Vida. En estas imágenes se veía el trigo con sus raíces hundidas en la tierra y sus espigas apuntando al cielo y jugueteando con las personas. El trigo sin segar

alimentaba el paisaje de la misma manera en que hizo presencia en la galería y enriqueció el espacio.

Hasta acá, con las exposiciones de Camilo, Milena y Óscar, el trigo no ha sido segado; las rutas han sido de origen y de vida.

Pero ciertamente el trigo se siega y se muele, se convierte en harina y se hornea. De tal modo, la siega emprende varias rutas para alimentar nuestros cuerpos. Milena preparó un pastel y Sergio Enciso realizó unas piezas gráficas que remiten a imágenes icónicas de marcas relacionadas con el trigo; además, publicó una serie de *podcasts*, *Demasiado Caro*, alrededor del alimento: de los nombres del pan, de las panaderías de Bogotá, de las relaciones entre personas en torno al pan, de preparaciones, de los molinos e incluso del precio del trigo.

Milena y Sergio ofrecieron rutas de lo segado. Preparaciones y transformaciones del trigo; dinámicas comerciales; costumbres regionales y locales; y relaciones personales. Especialmente, Sergio tomó el trigo como insumo para alimentar la conversación y lo reveló como un alimento del cuerpo y de la cotidianidad.

Por todo lo anterior, las *Rutas de la siega* van mucho más allá, se pierden en un origen muy anterior a lo segado y llenan más que nuestros estómagos; son rutas del alimento vital.



Sembrar

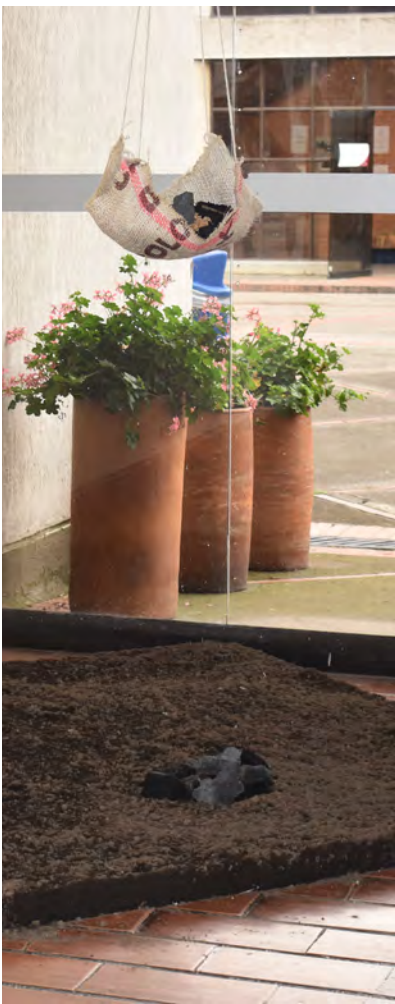
Roberto Palomino Arias

Siempre estamos en relación con la tierra y con el tiempo. En el proceso de la siembra esta relación se hace patente.

Las labores del cuidado. Sus frutos, sus vicisitudes. El cultivo de la atención sostenida a lo largo del tiempo en el proceso vivo del crecimiento de los brotes hacia la luz y hacia la tierra. Hay un tiempo oportuno para la siembra. Ese tiempo se deriva de la temporalidad de los ciclos de la tierra, no del gran reloj de la maquinaria industrial. Hay un tiempo oportuno para la siega. Depende de las temporadas, y éstas del grado de inclinación del eje de rotación de la tierra y su momento de traslación en torno al sol en este instante de la historia del universo. Ver el trigo crecer nos recuerda cómo estamos sujetos e inscritos en órdenes más amplios. En 13.000 años, las temporadas en la tierra ocurrirán de manera inversa. ¿Habrá trigo sobre la superficie de la tierra? ¿Vivirán nuestros descendientes para atestiguarlo?

El carbón es hijo del tiempo, huella de procesos antiguos, de la confluencia de las fuerzas que configuran y mueven los cuerpos en el universo. El carbón, en lo profundo de la tierra, puede llegar a ser diamante. Hoy, apresuradamente, lo volvemos alimento de la máquina de combustión y, gracias a este gesto, ensombrecemos la respiración.

Doña Alicia guarda la memoria viva del trigo meciéndose bajo los rayos del sol. Narra la memoria de su infancia, del trabajo mancomunado, familiar, de los cuerpos en relación, de las palabras de los mayores. Sabe el momento oportuno para la siembra y la siega. Su infancia rural, cercana a la tierra, le permite ese saber del que hoy gran parte de la humanidad está desprovista.



La siega

Paula Medina Pacheco



Rasura los paisajes



Serpentea la memoria



Siembra las historias

El trigo ha labrado el pensamiento de la humanidad más de lo que nosotros hemos labrado la tierra para su cultivo. Creemos que fuimos nosotros quienes domamos las plantas, pero en realidad fueron ellas quienes nos dominaron a nosotros y nos hicieron creer que era al revés.

Cualquiera que haya cultivado la tierra sabe que se es esclavo de lo que se siembra. Enterramos la semilla con la esperanza de que germine *para nosotros*. Observamos cada movimiento de la tierra, limpiamos de hierba el entorno, regamos el terreno para que crezca la planta, incluso en los más áridos veranos. Desocupamos las parcelas para que la semilla crezca sin oposición y nos arrinconamos junto a las plantaciones para asegurar la cosecha. Sin cuidado no hay cosecha y sin cosecha no hay alimento.

Hambre y muerte

La simbiosis nos ata al entorno que se teje con paja de trigo. El paisaje se motila con una hoz. Se trillan las semillas de la creatividad con las de la necesidad, y nuestras raíces se clavan





profundo en la tierra que nos alimenta. Germinan nuevos mitos como la propiedad, la producción, los excedentes o el comercio. Cultivamos el trigo para cosecharnos a nosotros mismos.

Harina del mismo costal

Sembramos paisajes, cosechamos relaciones, tejemos comunidades. Nuestras raíces se injertan con las del trigo y juntas construyen realidad. Trazamos las *Rutas de la Siega* que nos llevan hasta el Nuevo Mundo donde el trigo se convertirá en el cuerpo de Cristo que nos será entregado para el perdón de los pecados.

Haced esto en conmemoración mía

Se ara el Nuevo Mundo, se canalizan los ríos de impulso salvaje. Se encomienda, se parcela, se trabaja a fuerza de látigo. Se trilla al aborigen para hacer pan de miedo y fe por toda la eternidad.

La humanidad se amasa para suavizar su antropofagia. Cada bocado distrae el aullido del instinto. Transmuta en rebaño y marcha en colectivo por *la ruta de la siega* con las tripas famélicas y el ojo bizco en la tierra, esperando retoñar.

Se abona el pensamiento con cascarilla de trigo para cuestionar el pecado original. Germina la oda a la razón cuyas raíces son más fuertes que las nuestras. El rizoma abraza nuestro débil injerto. Lo asfixia.

Tratamos de encontrarnos en la maraña raizal de la historia y labramos una nueva ruta de la siega; un surco por donde brotará la fuente de la memoria selectiva para que no se desborde y ahogue el terreno. Le tememos al desborde porque olvidamos que en el valle del Nilo no había alimento sin inundación, así como no hay pensamiento sin cuestionamiento.

Rutas de la Siega nos invita al desborde de nuestra realidad. Enfoca las raíces para señalar los gérmenes que duermen a la espera de crear. Nos invita a la danza de la siega con la que se modela el entorno y se construye el lugar que queremos habitar.

Regreso a la mesa

Milena Mosquera Mejía

La Ruta de la Siega es un camino de inspiración y libertad. Ese andar comenzó con una invitación que al principio pareció salida de contexto; el contexto es una rutina, un hacer siempre lo mismo, un negarse a abandonar el lugar seguro, un evitar intentar otra cosa. Es como cuando nos quedamos con los sabores conocidos y no queremos probar algo diferente por miedo al gusto, a la textura, a la reacción del cuerpo; sin embargo, darse la oportunidad de meterse un trozo a la boca y degustarlo puede sorprender. Eso ha sido la Ruta de la Siega, dar un paso a lo desconocido y encontrarse con sabores de todo tipo. Algunos han sido dulces y esponjosos como una torta de naranja; otros han sido carnosos y salados como un libro caníbal; otros con un sabor fresco y refrescante como un día de campo; y unos más profundos e intensos como las historias familiares.

La torta de naranja tiene que ver con la narración de cuentos en la familia propia. Aunque el padre es del Cauca y fue criado con maíz, el trigo siempre ha estado presente en su casa desde





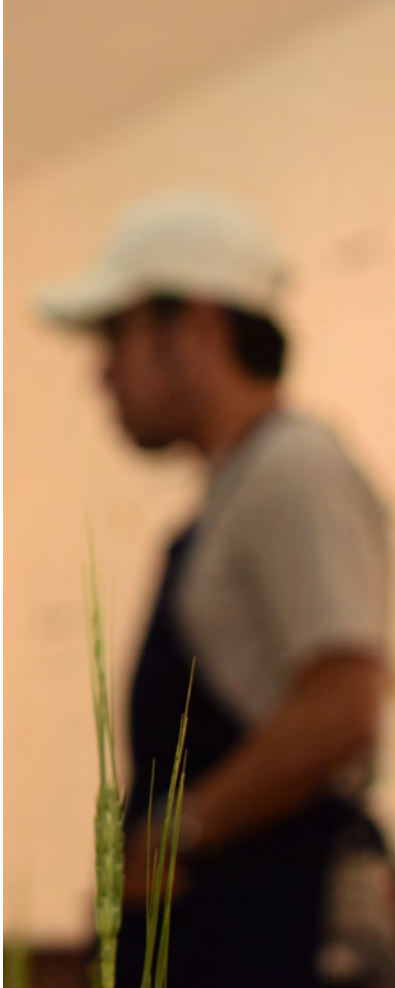
que se casó. La leyenda cuenta que la madre tuvo que aprender a cocinar después de casada porque en su crianza nunca lo hizo, pero al enfrentarse a su nueva realidad de formar una familia debió reconocer que no sabía cómo hacerlo, así que empezó a comprar libros de cocina y aprendió a hacer platos con gran variedad de ingredientes. Con el tiempo llegaron tres hijos que siempre fueron celebrados y alimentados con amor y buena sazón.

Entre esos platos están las tortas. Cada celebración es acompañada de un pastel o esponjado de naranja, de vino, de piña, de ciruelas; las reuniones hacían que la familia se encontrara y compartiera momentos alegres. No podían faltar las anécdotas de papá en los viajes de trabajo ni los cuentos y chistes que hacía que los vecinos se enteraran de que había algún festejo, pues las carcajadas se escuchaban a través de las paredes.

Las pastas han sido otra constante en esa historia; tanto el hermano mayor como la hija menor han disfrutado y las han pedido para la cena de cumpleaños todos los años. Espaguetis, raviolis, lasañas, canelones con diversas salsas y acompañamientos han adornado la mesa y les han hecho romper la dieta a algunos comensales. Por supuesto, deben ser preparadas por mamá, que hace las mejores pastas; ningún restaurante ha logrado o logrará bajarlas del trono de los platos favoritos.

Tal vez no sea una familia muy unida, pero sí se puede decir que las comidas de mamá han sido un enlace permanente a lo largo de los años, y hoy, con sus seis nietos, las reuniones se mantienen. La unión de los padres por casi sesenta años y las cenas en su casa siempre han dado la bienvenida a familiares y amigos; así crecieron los hijos y se ha hecho lo mismo con los nietos, que son quienes han podido aprender de la tradición del festejo alrededor de la mesa en casa de los abuelos.

Eso es la Ruta de la Siega, una conexión con las tortas y la fiesta, ver que los padres hoy cosechan los frutos que con raíces sólidas sembraron y poder seguir disfrutando de la cocina de mamá y las anécdotas de papá. Han sembrado una familia con



principios estructurados, y aunque cada uno de sus hijos es muy diferente, sí hay aspectos en común, semillas de honestidad, de generosidad, de respeto y gran amor por sus enseñanzas.

En la siega se ha pasado por todo tipo de situaciones, se ha inundado la tolerancia, se ha marchitado la paciencia, se ha secado la comprensión; sin embargo, en los momentos más importantes se ha vuelto a la raíz y a comprender que se está unido al tallo, que es ese centro que permite recordar lo estructural y reconocer lo importante. Allí es donde se conecta lo fundamental y el olor a torta dulce recuerda de dónde se viene y quiénes han hecho que la familia y sus integrantes sean quienes son hoy.

Se continúa en la Ruta de la Siega con todo lo que ella trae y se disfruta de los sabores y sinsabores que puedan venir por el camino. Al final, la conexión está en el amor de las manos de la madre en la masa. En el caminar por la Ruta se viven diferentes momentos que conectan con otras personas y otros espacios. Este proyecto, en su proceso creativo, ha llevado al compartir de miradas y al encuentro de diferentes perspectivas en un mismo ámbito.

Una parada de la Ruta fue el disfrute de un libro caníbal que mostró todas las conexiones de la literatura con la comida, el lenguaje de libros que comen libros, personas que comen libros, libros que comen personas. Fue más que un recordatorio de lo mucho que se disfruta comer y cómo el lenguaje atraviesa el estómago y transforma todo aquello que toca en su camino. El libro caníbal fue un buen encuentro con aquellos a quienes les interesa alimentarse de letras y aprender de quienes saben de ellas.

En una estación diferente el olor a campo inundó la Ruta. Llegó con toda su riqueza acompañada de campesinos-artistas que hablaban de tradiciones y herencias; del arado, de la siembra, de la cosecha y de las manos creadoras en la tierra. Entre el ritmo de los tambores y el eco del canto se rendía homenaje a la labor del campesino, y de la voz de cada uno de los presentes se leía el manifiesto del campesino artista. Una ceremonia en la que se encuentra la tierra, el trigo, la vida y la permanencia.

Un encuentro más allá cuenta una historia de familia llena de la profundidad y la nostalgia del pasado y los recuerdos. Los molinos, la harina de trigo y el maíz se enlazan en una conversación sobre herencias, narrativas y artistas; y habla sobre la domesticación del hombre o de las plantas según la interpretación de cada quien. Historias de recorridos mundiales en busca de pan y de reconocimientos de tradición y amasijos anclados a costales de harina y alimentos del día a día.

Este trayecto de la Ruta se debe agradecer a quien ofreció el espacio y la confianza para esas demostraciones de diferentes miradas y propuestas del trigo. Ese hombre generoso y amable que creyó en un proyecto a ocho manos, que apoyó y acompañó cada estación con el corazón abierto. A él un por siempre ¡gracias!

Los pasos por la Ruta no se detienen. Ese camino ha conducido a despertar el deseo de emprender otro viaje y arriesgarse a encontrar diferentes terrenos. Resulta seductor tener miedo al siguiente paso, pero atrae la posibilidad de escoger por dónde seguir. El trasegar puede estar guiado por un mapa y un destino fijo, trazado con anterioridad, o puede ser al azar para ir abriendo la senda a medida que se avanza. Se puede tener cierta seguridad y confianza cuando se sigue el mapa porque se sabe que muchos ya han pasado por allí y hay una sensación de garantía de llegar a buen puerto. Cuando se va haciendo camino se es como las ovejas negras que se aventuran a buscar nuevos pastos para la manada. En ese caso se va a tientas y lento pisando con cuidado porque es desconocido el suelo bajo los pies. El terreno que se va hallando puede ser llano y abierto; de ser así, la visibilidad es completa. Algunas veces el lugar es pantanoso y húmedo, lo que complica seguir, pues los pies se quedan pegados y se vuelven pesados. En otras ocasiones el terreno es rocoso y lleno de obstáculos que retan y hacen pensar si vale la pena arriesgarse y sobrepasarlos o detenerse y volver. La decisión de seguir o no depende de cada uno, pues todo se vale porque al final, se tenga el destino marcado o no, no se sabe lo que habrá en el camino.



Por eso la Ruta es libre e invita a aceptar el llamado de hacer aquello que tiente o rechazarlo y continuar en el mismo camino conocido, aunque eso implique sacrificar aprendizaje y experimentación; es darse o no el permiso de probar, intentar, caer, alcanzar, fracasar, lograr, experimentar, crear o conocer nuevas sendas, e incluso rendirse.

La Siega, por su parte, permite recoger los pasos andados y ver el fruto de lo que se ha hecho. Muchas veces se escucha que no se debe mirar atrás, pero si no se hace, ¿cómo podemos reconocer lo que llevamos trazado?, ¿cómo podemos entender que estamos recibiendo el resultado de lo labrado?, ¿cómo podemos pensar en hacer algo diferente de aquello que no nos ha funcionado?, ¿cómo podemos escoger nuestro próximo camino si no sabemos de dónde venimos?, ¿cómo podemos reconocer lo aprendido cuando no hacemos la reflexión?, ¿cómo podemos subsistir en momentos difíciles si nos negamos a ver lo que hemos atravesado y aprendido?, ¿cómo podemos continuar si no somos conscientes de lo que hemos hecho para llegar al presente?

Por eso la Siega es regocijo. Es un momento de alegría y agradecimiento porque no sólo es reconocer el trayecto recorrido, el aprendizaje, la experiencia, sino, así mismo, recordar a aquellos que han acompañado el recorrido o parte de él. Es dar las gracias a aquellos que brindaron una mano en un momento complejo; también haber ayudado con la carga a quienes se cruzaron y estaban en dificultad, y es celebrar el festín de la cosecha por lo mucho que se ha recogido y recibido en el caminar.

Es reconocer a los caminantes de antaño y también una forma de agradecer su valentía e intrepidez al haber dejado unas huellas que, de alguna manera, invitan a escrudiñar el pasado y a cuestionar el presente.

Esto y mucho más ha sido y sigue siendo la Ruta de la Siega.



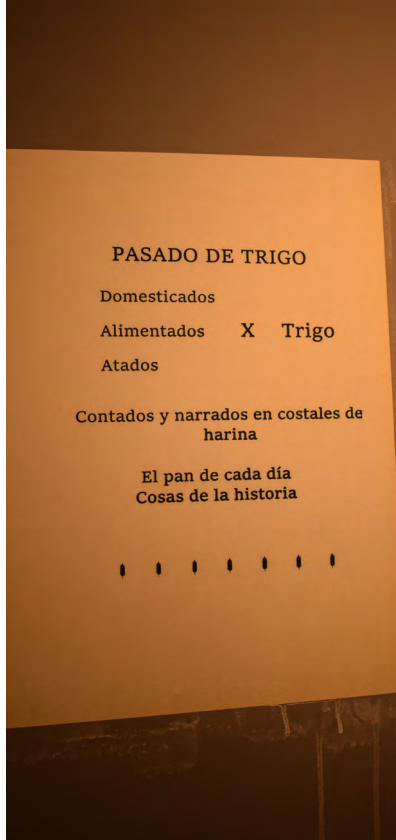
Tiempos de trigo

Camilo Vásquez Caro

Rutas de la Siega se empezó a esbozar hace unos años. Durante el encierro del 2020, mientras todos nos adaptábamos a nuevas dinámicas, conocí a un vecino de la vereda La Isla. Mi familia y yo nos habíamos trasladado a nuestra casa de campo y yo dictaba mis clases desde una carpa, buscando señal para el celular que a su vez le daba wifi al portátil. Todo era un calibrar delicado de energía; tenía que asegurar una carga suficiente de la pila del computador para poder conectarme a Teams y dictar los 90 minutos de clase. El celular se calentaba, mientras en la carpa helaba en los días de nubes y lluvia o hacía un calor insoportable en los días de sol y mi viejo portátil, en el que escribo estas palabras se descargaba más rápido de lo esperado.

Con el paso del tiempo me volví más diestro en el manejo de la tecnología; adquirí a la fuerza un teléfono más inteligente y logramos poner conexión a internet en la finca y así tener wifi. Esto me permitió simular mi sensación de salón de clase y pude volver a caminar mientras dictaba mis cátedras. Creo que, en mi caso, pensar y caminar están íntimamente ligados. Físicamente, mis clases volvieron a ser más libres y pude superar el agobio de dictar una clase sentado ante una pantalla. Como podrá adivinar el lector, soy profesor.





Pero volvamos a la ruta y a la historia del vecino. Óscar Urrego, el vecino de potrero, el vecino que jocosamente se convirtió en mi amigo de cerca y con quien construimos una amistad por entre las cercas de alambre de púas que son parte del paisaje del campo colombiano. En el 2020 empezamos hablando a distancia, de potrero a potrero, por eso de los miedos, algo característico de los tiempos y de los aires de pandemia. Paradójicamente, la tecnología nos unió, a pesar del espacio y aire libre y sano del campo, y un día el joven vecino me envió un video de su abuela amarrando trigo, trigo que ellos habían sembrado y con el que hacía una especie de rito, una especie de puesta en escena, una especie de obra de arte que tenía que existir en el momento y, luego, como toda acción, se desvanecía.

Esa imagen de las manos de doña Inés atando el trigo atravesó lo más profundo de mi ser. Soy hijo del campo y de la ciudad y la poesía que habitaba los gestos precisos y sabios de sus manos, la inclinación de su sombrero y su sonrisa discreta me emocionaron. El trigo, la figura de la abuela, la tierra materna y cariñosa guiaron mis pies hasta la casa de los Garzón en busca del narrar de Inés. Empecé confesándole que el trigo también habita mis venas y que es parte esencial del narrar de mi familia. Mi abuelo —le conté a ella— fue un gran molinero. Ella, por su parte, me narró historias cotidianas y a su vez extraordinarias de la siembra, la cosecha, los atados, los bueyes, el tren, sus hermanos, su esposo y esos viajes por los rieles y las estaciones a Bogotá. Llevar el trigo a los molinos cerca del Ricaurte y la Calle 13 era el cierre de la siega de ellos.

Y en ese narrar yo también me encontré —claro estaba, el ferrocarril y luego los camiones, esos juguetes majestuosos y monstruosos que tenía mi abuelo— y recordé los molinos y mis tíos, el Fargo 60 y el Dodge Diesel 600, los conductores, las torres de costales en unas bodegas monumentales. Me perdí en memorias narradas y a su vez vividas —el centro de la ciudad, la industria, el son de los motores, el vibrar de las máquinas tri-

lladoras, el quiebre de la frontera entre el campo y la ciudad—. Volví al trigo, a la materia prima que se usa para el pan de cada día, la harina y sus costales que han contado a la humanidad desde hace milenios.

Pasó el tiempo y en marzo del 2021 murió mi tío Antonio, el único tío de mi línea materno. Quedamos mi madre, mis tías y yo y, a pesar de las distancias y formas peculiares de nuestra familia, la partida de Antonio fue algo contundente: un antes y un después; suena sencillo, pero marca. Sin duda, aún hoy sigo en algo de esa metamorfosis que se inició hace más de dos años y este texto es huella de ello. Volvimos a Bogotá y ya no éramos los de antes.

Vuelvo a la muerte de Antonio en medio de una pandemia y el miedo de estar cerca de otros vivos. Muchas personas nos acompañaron en esos días, pero pocos pudieron estar cerca físicamente. Tengo presente a Sergio Enciso y su compañía en persona: pasó por la galería y me abrazó con fuerza. Nos tomamos una foto al lado de una obra de Antonio. En esos días hablamos mucho por celular y le manifesté el deseo de hacer algo que me permitiera recordar a mi tío; el vacío era enorme. Escribí durante varias noches textos que aún no he releído ni tocado, pero que están ahí, aunque aún no es su tiempo. Le confesé a Sergio mi deseo de quebrar una frontera disciplinar autoimpuesta —me alejé de las letras y las narrativas— y le dije “Hermano, quiero hacer algo con arte” y él me dijo algo así como “Hágale, el arte se hace haciendo”.

Y las ideas quedaron rondando por ahí. A mediados del 2022 Óscar, Sergio y yo, tres profesores del Departamento de Humanidades e Idiomas de la Escuela, ya estábamos empezando a cocinar algo —no sabíamos qué, pero algo estaba en proceso—. Óscar y Juan Pablo Camargo, otro profesor, llegaron a mi oficina y me dijeron que quería abrir un espacio de huerta para sus clases. Accedí a la petición y empezamos a mover tierra y





Dulces Despertar

Naranja, arándanos, papa, ciruela,
tortas frías con una misma
base.

Espozosos y deliciosos
que evocan memorables
momentos.

lugares de enunciación: fue natural, fue orgánico, fue un sembrar desprevenido, el correr de un límite.

El proyecto de la huerta fue el recobrar de vida de un espacio olvidado y, a su vez, a la vista de toda nuestra comunidad. Con Roberto Palomino y Felipe Rodríguez, también profesores de departamento, fuimos a la huerta. En nuestra clase de Punto de Encuentro empezamos a explorar la posibilidad de un aprendizaje por fuera del aula. Buscábamos con nuestros estudiantes un nuevo escenario para seguir discutiendo sobre el sentido de la educación y el antropoceno.

Un día, a Óscar y a mí se nos ocurrió sembrar trigo en la huerta, un acto simbólico y de memoria. La sabana de Bogotá fue un paisaje de trigales durante siglos. La hacienda El Otoño había tenido potreros de trigo y cebada. Óscar tenía unas semillas que había guardado desde la última cosecha con doña Inés y estaba dispuesto a compartir. Con Felipe y Roberto nos entusiasmos y coordinamos una sesión de Punto de Encuentro en la huerta. Los estudiantes llevaron aromáticas y metimos las manos en la tierra. Óscar llegó con las semillas de trigo, acompañado de su madre, doña Alicia. Hablamos, labramos y sembramos el trigo que tanto conocían los potreros de El Otoño y que hace tanto se había olvidado. Sembrar es apostarle al futuro y en nuestro caso fue también evocar el pasado.

El trigo creció. Todos los días lo visitábamos. En cierto sentido, se creó una dependencia y una amistad. Después del almuerzo íbamos con Sergio a verlo, a tomar fotos y registrar algo que es absolutamente cotidiano y natural, pero que nos parecía extraordinario. Óscar lo regaba, le daba nutrientes. Al combo se incorporó otra profesora, Milena Mosquera, y ella nos acompañaba y también tomaba fotos. Con ella emprendí un recorrer entre palabra e imagen, un balance que quedaría plasmado en la exposición.

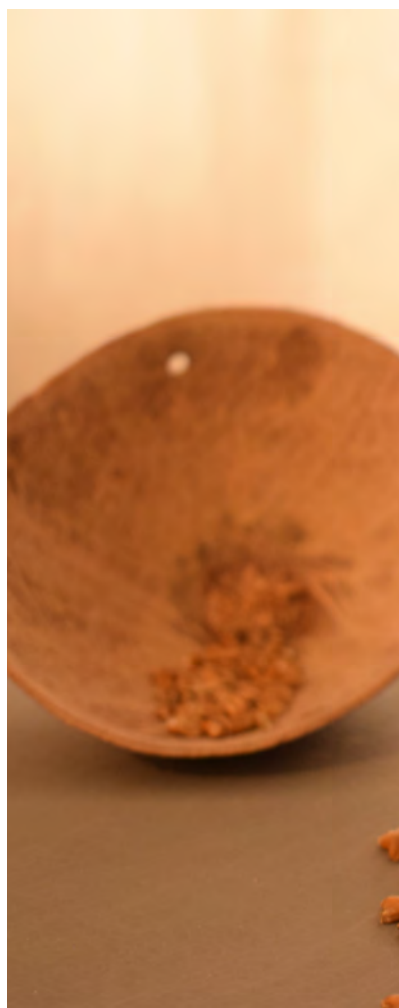
La ruta se iba trazando, aunque no sabíamos por dónde nos iba a llevar. Era un recorrido, una ruta que nos iba llevando y las

personas se montaban, se bajaban, aportaban. Ya en octubre, con Sergio y Óscar sabíamos que íbamos a hacer algo y queríamos que tuviera que ver con el trigo. Sergio se propuso navegar por la ciudad, por las costumbres, explorar la cultura de pan en la ciudad. La palabra se convirtió en un protagonista de su obra. Óscar volvió a la tierra, al trigo y al carbón y a sus vivencias, a su memoria y a su campo. La obra de Óscar permitió mostrarnos cómo el trigo, la tierra, el agua, el carbón son un arte que nos atraviesa a todos.

Entra en escena un gestor fundamental de la ruta: Bernardo Montoya, de la Galería Salón Comunal, quien le apostó a una mirada interdisciplinaria al trigo y nos abrió las puertas de su galería. Un día de noviembre fuimos con Sergio y Óscar a la galería a hablar con él. Sergio y Óscar son artistas y tenían un discurso más claro de lo que buscaban hacer. Me atrevo a decir que pasaron la prueba de la entrevista. Yo, por mi lado, soy un novato y no tenía muy claro por dónde iba. De nuevo la confianza de Bernardo fue muy grande y mi gratitud es total.

En diciembre, mi esposa, Cris, me preguntó: “Y, bueno, tú que vas a hacer para la exposición del trigo”. Le dije “No sé, creo que unos afiches. Le quiero rendir homenaje a mi abuelo Vásquez y su trigo y a mi tío Caro y su arte”. Fue algo bastante manual; escribí mis afiches en unos cuadernos y luego Cris me ayudó a buscar una fuente adecuada. Un día, por fin, ya había algo impreso y palpable que contenía las palabras que yo quería. La pregunta era cómo reproducirlo y exhibirlo. Con Sergio recorrimos el centro en busca de talleres de impresión que ya no existen. Poco a poco Óscar me guió para hacer la serigrafía y ahí logramos plasmar la palabra. Es una reproducción manual de unas pocas palabras escritas.

Mi aporte a la siega fue, entonces, algo gráfico: cuatro afiches que giran en torno al trigo y el pasado, el alimentar y el consumo, la producción y la historia familiar, todo en un menú de almuerzo ejecutivo. En medio de ese proceso con Milena



revisamos fotos de la siembra del trigo y surgió la idea de preparar un postre de trigo dulce y, así, una cuarta mirada al trigo surgió. La ruta estuvo en Salón Comunal un mes y fue el centro de cuatro actividades muy diferentes en torno al trigo.

Para finalizar la ruta, llegó a la Escuela, a la tierra de donde salió la pequeña cosecha de trigo que fue nuestro insumo para pensar, crear y dialogar. Y me encanta que este ciclo se cierre en estas tierras y en esta comunidad. Somos cuatro profesores abiertos a seguir aprendiendo y explorando; el horizonte disciplinar es poroso y nos permite navegar en lo desconocido. Al escribir sobre la siega no puedo evitar escribir sobre el trabajo colaborativo, la amistad, la confianza y la gratitud. Más que una agrupación de obras, la ruta para mí es un recorrer y una experiencia, un punto de encuentro de miradas, lecturas y narrares.

