

MIHIQUE | | SUNA GUE | | CAMINOS DE AGUA

MARÍA BUENAVENTURA,
JULIANA STEINER Y
DIEGO BERMÚDEZ
Editores



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN TECNOLOGÍAS Y ANCESTRALIDAD

Proyecto de investigación
tecnologías y ancestralidad

Mihique || Suna gue || Caminos de agua Pesca

María Buenaventura, Juliana Steiner
y Diego Bermúdez

Editores



INSTITUTO
DISTRITAL DE LAS ARTES
IDARTES



Alcaldía de Bogotá

Claudia Nayibe López Hernández
Alcaldesa Mayor de Bogotá

Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte

Catalina Valencia Tobón
Secretario de Cultura, Recreación y
Deporte

Instituto Distrital de las Artes-Idartes

Carlos Mauricio Galeano Vargas
Director general

Maira Ximena Salamanca Rocha
Subdirectora de las Artes

Hanna Paola Cuenca Hernández
Subdirectora de Equipamientos
Culturales

Leyla Castillo Ballén
Subdirectora de Formación Artística

Liliana Morales Ortiz
Subdirectora Administrativa y Financiera

Línea estratégica de Arte, Ciencia y Tecnología

Carol Sabbadini Durán
Coordinadora

Nicolas Rojas
Líder programa Plataforma Bogotá

Alejandro Duque
Líder programa CK: WEB

Andrea del Pilar Forero
Apoyo administrativo

Publicaciones Idartes

María Barbarita Gómez Rincón
Coordinación editorial

Edgar Ordóñez Nates
Corrección de estilo

Mónica Loaiza Reina
Diseño

“Hilos dorados”. Fotografía aérea del
río Bogotá intervenida con serigrafía.
Elaboración: Diego Bermúdez.
Imagen de carátula

Multi-Impresos S. A. S.
Impresión

Proyecto de investigación en Arte,
Tecnología y Ancestralidad, Idartes,
Alcaldía de Bogotá
Ganador de la Beca de Investigación en
Arte, Tecnología y Ancestralidad, PDE
2022

© Instituto Distrital de las Artes-Idartes

© Alejandro Bernal, Ana Sabina
Rodríguez van der Hammen, Blanca
Nieves Ospina, Diego Bermúdez,
Diego Martínez Celis, Guido Caicedo,
Jesús Larrota, Juan Rodríguez, Juliana
Steiner, Leonel Vásquez, Liliana Novoa
Rodríguez, Lorena Rodríguez Gallo,
María Buenaventura, Milena Camacho

Octubre de 2023

Impreso en Colombia

978-628-7531-90-1

ISBN (impreso)

978-628-7531-91-8

ISBN (PDF)

Idartes

Carrera 8 n.º 15-46

Bogotá, D. C., Colombia

(57-1) 379 5750

contactenos@idartes.gov.co /

www.idartes.gov.co

Proyecto de investigación
tecnologías y ancestralidad

Mihique || Suna gue || Caminos de agua

María Buenaventura, Juliana Steiner
y Diego Bermúdez

Editores

Alejandro Bernal, Ana Sabina Rodríguez van der
Hammen, Blanca Nieves Ospina, Diego Bermúdez,
Diego Martínez Celis, Guido Caicedo, Jesús Larrota
Juan Rodríguez, Juliana Steiner, Leonel Vásquez,
Liliana Novoa Rodríguez, Lorena Rodríguez Gallo,
María Buenaventura, Milena Camacho

Autores

Juan Pablo Fajardo

Asesor gráfico

Contenido

| | |
|---|-----|
| Presentación | 9 |
| Carlos Mauricio Galeano Vargas | |
| Créditos y agradecimientos | 11 |
| ¿Habéis adorado en las lagunas? | 17 |
| María Buenaventura | |
| Relato de las aguas de Suba | 69 |
| Blanca Nieves Ospina | |
| Oh, Capitán, mi Capitán | 81 |
| María Buenaventura | |
| La vida tejiendo comunidad | 83 |
| Liliana Novoa Rodríguez | |
| El potencial patrimonial de los camellones de Las Mercedes: Confluencia de comunidades y memorias en el territorio | 91 |
| Diego Martínez Celis | |
| Arte y alimento: Cinco comidas rituales. Relato de un taller | 105 |
| María Buenaventura, Juliana Steiner y Milena Camacho | |
| Interpretando el territorio a través de la fotografía aérea | 133 |
| Lorena Rodríguez Gallo | |

| | |
|---|-----|
| La pesca del Capitán | 147 |
| <i>Narración visual de Juliana Steiner y María Buenaventura</i> | |
| Libro audiovisual | 161 |
| <i>Alejandro Bernal y Leonel Vásquez</i> | |
| Libro de tierra: Zanjas y camellones de Las Mercedes | 163 |
| <i>Juan Rodríguez, Guido Caicedo y Jesús Larrota</i> | |
| Los autores | 165 |

Presentación

Por Carlos Mauricio Galeano Vargas

Director general Instituto Distrital de las Artes-Idartes

Para actuar en consonancia con los profundos cambios que se han presentado en el campo de las artes, y debido a que, en gran medida, estos han sido motivados por la proliferación de las nuevas tecnologías que proponen inminentes retos para el campo artístico, en 2016 el Instituto Distrital de las Artes - Idartes, presentó la Línea estratégica de Arte, Ciencia y Tecnología para el Plan de Desarrollo 2016-2020 “Bogotá Mejor para Todos” de la Alcaldía Mayor de Bogotá. Esta línea está enfocada en expandir los límites creativos de las prácticas artísticas, así como en promover confluencias con la actividad científica y tecnológica y adelantar proyectos que exploren las posibilidades propiciadas por el *big data*, el internet de las cosas, la digitalización, la inmaterialidad, la inteligencia artificial y la conservación de las obras en la era digital; sin dejar de lado los proyectos hechos en red, la cocreación, el internet 2.0 y 3.0, los metamedios, los nuevos espacios de representación digital y la activa participación ciudadana en la tecnosfera, entre otros.

La presente publicación, titulada *mihique II suna gue II caminos de agua*, es el quinto ejemplar de una colección de textos especializados que se publican anualmente y que están enmarcados en el eje de investigación sobre *ancestralidad y tecnología* de la Línea de Arte, Ciencia y Tecnología, que busca plantear cruces y tensiones a través de las diferentes formas de ver y comprender el mundo, que amplían el concepto de tecnología a partir de perspectivas como la arqueología de medios,

la revisión de tecnologías complejas y la generación de lazos con el pensamiento de las culturas y los saberes ancestrales; por medio de investigaciones con una perspectiva transdisciplinar y, a partir de 2022, que contemplen un componente transmedial.

Este libro recoge la investigación del Colectivo Zanjas y Camellones, coordinado por María Buenaventura. Un relato del proceso de reconstrucción en el siglo XXI, de un sistema agrícola prehispánico de la Sabana de Bogotá: la tecnología de zanjas y camellones, que se desarrolló durante más de 2000 años y que permitía sembrar plantas en zonas anegadas, a la vez que propiciaba el cultivo de peces y fauna de agua. A partir de esta reconstrucción en un pequeño espacio de la Reserva Thomas van der Hammen, artistas, historiadores, arqueólogos, arquitectos, sabedores, estudiantes, activistas, biólogos y ciudadanos se preguntan por nuestra relación con el agua en Bogotá, por la historia de la guerra que alguna vez emprendió la urbe contra ella, por el presente de esta sabana inundable y por una visión de futuro en paz con el agua.

Créditos y agradecimientos

Zanjas y camellones hace parte del programa curatorial Ecotono, que forma parte de Common Ground, un festival internacional centrado en las políticas alimentarias y de tierra iniciado por el Fisher Center Bard. Este proyecto es apoyado por el Centro para los Derechos Humanos y las Artes (OSUN) del Bard College.

Este proyecto se desarrolló en el predio Las Mercedes, localidad de Suba, Reserva Forestal Thomas van der Hammen, en colaboración con el equipo de Recuperación Ecológica, Subdirección Técnica Operativa, del Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis.

El colectivo Zanjas y Camellones quisiera expresar su más sincera gratitud a las personas y organizaciones que han hecho posible este proyecto.

Personas

Martha Liliana Perdomo, Patrick Morales, Lina Díaz, Alba Luz González Pinto, Diana Carolina Bohórquez, Diana Marentes, Lucas Ospina, Jorge Molina, Carolina Cerón, Alex Herrera, Camila González, Edgar Lara, Janeth Castiblanco, Luis Hernando Castiblanco, Tatiana Rais, Juan Pablo Pacheco, Elena Villamil, Zoitsa Noriega, Carol Sabbadini, Tania El Khoury, Gideon Lester, Polina Malikin, Michelle Song, Thomas Keenan, Ziad Abu-Rish, Silvana Kovalski, Diana Marcela Abaunza, Gina Piza Moreno, Juan Pablo Fajardo, Loris Vendrami, Valeria Galán, Diego García, Mariana Murcia, Alejandra Hernández Novoa, María Margarita Jiménez, Álvaro Ibáñez, Sergio Gaviria, María

Carolina Ardila, Rafael Duarte Uriza, Gina Piza Marina, Julio Martínez y Gabriela Molano.

Instituciones y organizaciones

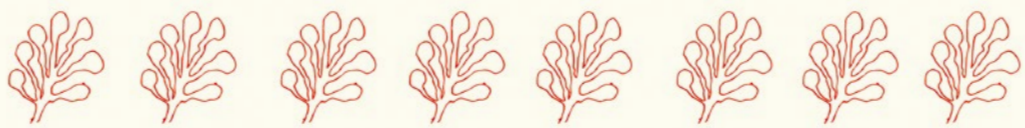
Fisher Center Bard; Centro para los Derechos Humanos y las Artes (OSUN), en Bard College; Reserva Van der Hammen; Veeduría Van der Hammen; Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis; Instituto de Patrimonio Cultural; Instituto Colombiano de Antropología e Historia; Universidad de los Andes; Espacio Odeón; Red Conejera; Piedra, Tijeras, Papel; Bermúdez Arquitectos; The Landscape Architecture Foundation; Hacienda Las Mercedes; Línea de Arte, Ciencia y Tecnología, Instituto Distrital de las Artes-Idartes.

Pesca



Las Mercedes, Colectivo Zanjas y Camellones. Fotografía: Juan Ruy Castaño, 9 de abril de 2022.

**Gracias a nuestra Hycha
Guaia, nuestra madre,
por tenernos aquí, en
esta parte de su senito,
de su vientre sagrado, de
estos úteros sagrados que
son los humedales, las
lagunas, los nacimientos
de agua, los ojitos de agua,
las chucas.**



A MIS ACOMPAÑANTES EN ESTE VIAJE DE AÑOS

Aguascalientes:
Inmenso valle del río
de Bogotá. Dibujos:
Milena Camacho.

¿Habéis adorado en las lagunas?

María Buenaventura

Permiso para hablar

La calle 158 cubre un brazo de La Salitrosa.

El parqueadero de buses, su nacimiento: un brote de agua tibia de la tierra llamado así, Aguascalientes.

Donde quieren construir el edificio, queda todavía el zanjón de pescar Capitán.

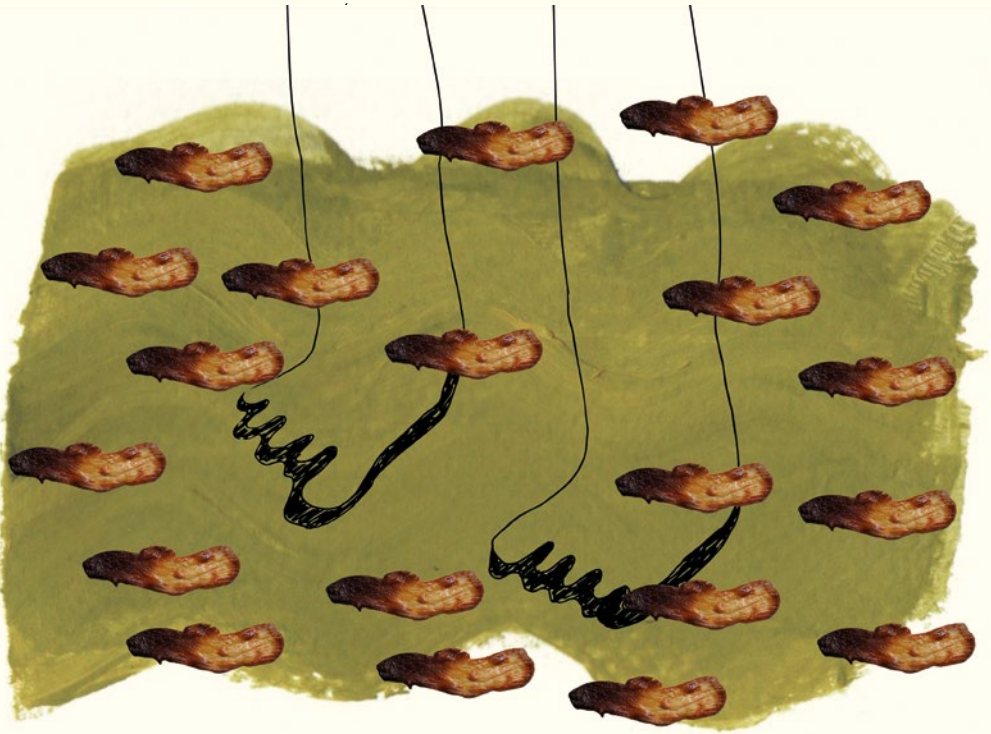
Y los tubos de agua que pusieron atascan el camino de las guapuchas.

Hace solo sesenta años la quebrada estaba viva.

Se pescaba en ella, se paría en Aguascalientes, se lavaba la ropa allí mismo, se cocinaba y se regaban huertas con el agua de sus zanjas.

Y donde la quebrada se ensanchaba para volverse humedal, se cazaban cuyes todo el año, y patos en temporada.

Suba era su quebrada.



UN CARDUMEN IMPOSIBLE

Hace unos días, en un pueblo de pescadores muy lejano a mi sabana, fui a pescar con los niños a su río.

“Pjəatɔkɔ c’həu c’hajəɔjə”, “Fui a pescar con los niños”, me dijeron que se decía.

Allí el río está vivo, los peces llegan a la orilla y una se baña con cardúmenes que pasan entre las piernas. Incluso hay días en que el río, bajito y repleto, huele a pescado. El río de lejos es negro profundo, y de cerca su agua es transparente: se ven bien los peces pequeños, y los grandes, esquivos, se ven de a pocos y huyen rápidamente.

Los niños me enseñaron a hacer trampas con botellas grandes llenas de yuca tostada. Nos sumergíamos, las acostábamos en el fondo del río y sacábamos los peces que caían. Teníamos que ser rápidos y silenciosos. Poner la botella, alejarnos, estar atentos. Al poco revisábamos, y si había uno dentro, sacábamos de prisa la botella. Ellos, comiendo la yuca distraídos, no alcanzaban a emprender la huida.

Un niño me enseñó a matarlos ágilmente, con la mano si eran sardinas, o con un palo si eran grandes bocachicos, y en el mismo río los escamamos y evisceramos, lavándolos con su agua.

Los llevamos a la cocina comunitaria, los fritamos y comimos.

Como me dijo una artista, los pescados nunca salieron del río, pues el pueblo mismo es su río.

Vi entonces de qué manera era realidad —cómo lucía, olía y se comía— una escena que, solo si se les pregunta, cuentan los mayores bogotanos: hace apenas sesenta años, ellos, niños, pescaban en los ríos y humedales de esta Sabana. Y comían pescado a reventar, al desayuno, a mediodía y a la tarde, tanto como quisieran, los llevaban a casa, y con su familia los asaban, freían o hervían en agua o en leche, para comerlos con maíz tostado. Comían cuyes, comían patos, comían cangrejos.

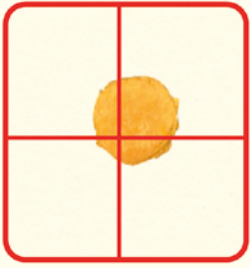
—Yo pescaba con mis amigos en el río Negro.

—¿Dónde?

—Ahí, en el barrio Rionegro, ahí mismo está el río. Capitán y guapuchas. (Camilo Silva)

Los mayorcitos jugaban a cazar patos en los juncuales, con escopetas de pólvora improvisadas, y con unas barcas que eran cuatro palos de madera, para poderse impulsar.

Había harto junco por donde están haciendo los edificios, había hartos animalitos de pantano, garzas, tinguas, guacos. Cuando llovía se inundaba desde la Clínica de La Paz hasta el puente de San Antonio. Y jugábamos a nadar, en esa especie de agua llovida que iba a parar al pantano. O me iba caminando, cogiendo cerezas, cogiendo moras, caminando, hasta el aeropuerto de Lanza. Había peces de colores, pequeñitos, como de acuario, y los cogíamos y los criábamos en la casa. O nos íbamos por el lado del río Grande. No nos metíamos ahí porque había corriente fuerte, y había que saber nadar; nos metíamos a los caños, corrientes de agua limpia, que van caminando cuando llueve. (Bernardo Enrique Peña Forero)



LOS LLEVAMOS A LA COCINA
COMUNITARIA LOS FRITAMOS
Y LOS COMIMOS

Donde piensan hacer el edificio, todo eso era el sitio del pez. Los valla-dos de desbarre, donde se hacía el desbarre para sacar el pez, el Capitán, porque él se cría más que todo entre el barrito. Entonces había unas palas de madera, y con eso desbarraban para ayudar a sacarlos, para poder agarrarlos. Venían todos los de Tuna Alta, venían los del Rincón... Eso hacían romería todos para pescar en esa zanja. (Blanca Nieves Ospina)

Vivíamos a la orilla del río [Bogotá]. Esas piezas quedaban a la orilla del río, y cocinábamos con el agua del río (...) Venía todo el mundo por ahí, venían a pescar a La Muña, a la represa grande... Mi papá entraba al río a pescar, y él veía cuando venían los pescados arriba, y así, a lo que llegaban, los botaba al potrero, y teníamos pescado para todo el día, para el almuerzo de todos. (Adelina López, documental *El Charquito*, Jorge Clavijo y Diego Piñeros, 2020)

Mi tío me contó que pescaba Capitán en el río Salitre, en la calle 80. Él ya murió. Cuando joven, pescaba. Luego se fue de Bogotá y un día vino a visitarnos. Vio el río seco, hediondo, rodeado de cemento, y se puso a llorar. (Amigo anónimo)

Nosotros teníamos aquí acueducto veredal, y a veces llegaban capi-tanes pequeños por las mangueras. Los criábamos en el lavadero para comerlos después. (Mujer campesina de Usme)

El viejito todavía pesca, aunque ya casi no atrapa nada, pero se niega a dejar de pescar. (Mujer campesina de Usme)

Esas escenas, contadas, eran difíciles de imaginar para mí, de revivirlas. Como dice la abuela Blanca Nieves, “Uno las cuenta, pero nadie le cree”.

¿HABÉIS ADORADO EN LAS LAGUNAS?



EREMOPHILUS MUTISIÏ

Para los que nacimos hace menos de medio siglo es inimaginable la pesca cotidiana en Bogotá. Es difícil creer que alguna vez se pescó en estos ríos heridos de muerte, en los resquicios de humedales que huelen a aguas negras, o en el lodo azufrado del río Bogotá, donde huele a excremento humano, a detergente, a podrido, en vez de a pescado.

Y sin embargo, durante miles de años, mucho más que siglos, la comida base de esta inmensa planicie de altura, valle del río Bogotá, humedal, meandro, laguna, charco y quebrada, fue el pescado, fue la comida de agua.

Y aunque lo cuento, lo leo y persigo las anécdotas, casi no me lo creo: es tan distinto a lo que aprendí de niña.

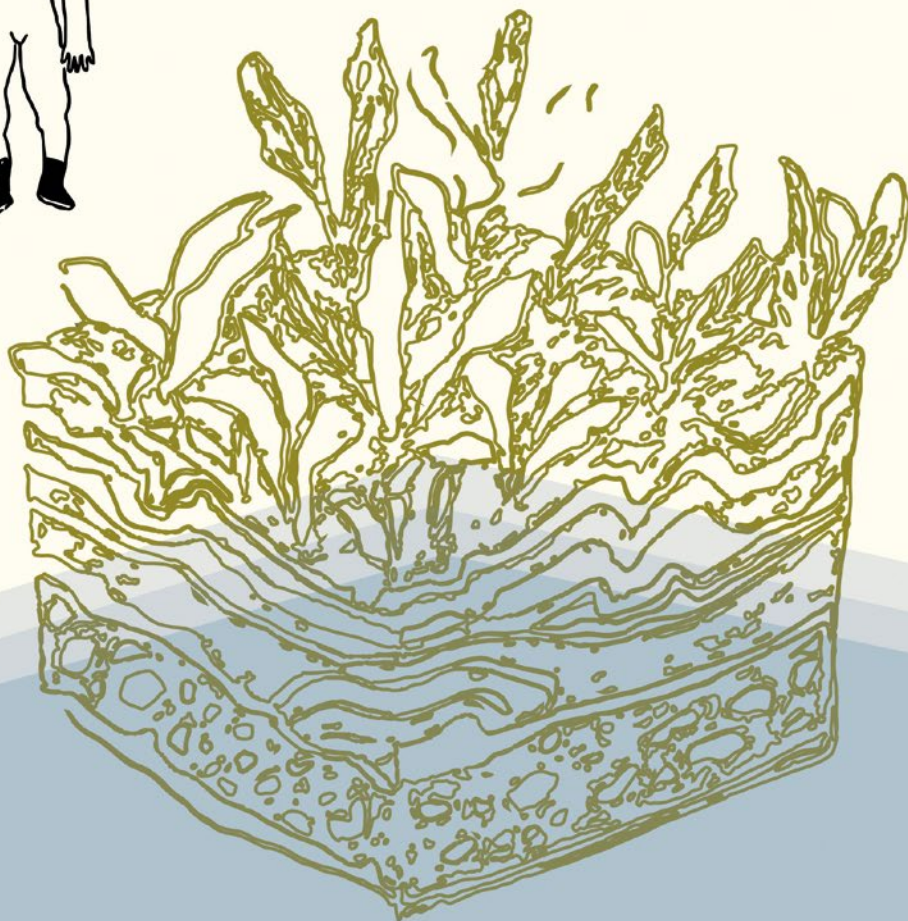


UNA IAS CUENTA, NADIE LAS CREE

En el colegio, en visitas a museos y en libros de texto oficiales nos contaron que hace miles y miles de años la Sabana de Bogotá era un lago, que luego se secó gracias a Bochica, hombre-dios, taumaturgo, blanco y canoso, venido de muy lejos, que civilizó a los muisca y abrió el Salto del Tequendama para que huyeran las aguas de la planicie y se secase la tierra, y fuera entonces posible sembrar y comer. Que así lo contaban los mismos muisca en su leyenda.

Con el tiempo, y preguntando, he sabido que esta enseñanza es bastante imprecisa.

Sobre las versiones de Bochica como dios asemejado al blanco-español-cristiano “civilizador” se han hecho serias críticas, como en el afortunado artículo de José Rozo Gautha *Bochica: Relación mito-arte rupestre* (2016).



LA INVUNDACIÓN, UNA SUERTE, HOY TRAGEDIA

El río Bogotá ama desbordarse en esta planicie.

Pero por ahora pensemos en el agua: lo cierto es que la Sabana nunca se secó para “poder ser sembrada”. Hace 30000 años dejó de ser laguna, pero siempre se mantuvo pantano.

El río Bogotá ama desbordarse en esta planicie, su respiración es de meses, ancho en las lluvias de abril y mayo, o en las de octubre y noviembre; más espigado en las épocas secas de diciembre a enero y de julio a agosto. A su ritmo de meses respira, crece, se anega, se revuelca feliz, se rebela y se contrae.

Y tenía el espacio para hacerlo: la Sabana toda era su río.

Además, las partes altas de este valle, con su suelo arcilloso, retienen el agua lluvia, se forman pantanos de estación, enormes charcos que fueron piscinas para nosotras, niñas. Como dicen los mayores, “El agua va caminando cuando llueve”.

Así que, entre el pantano, en la vida de pantano, los pueblos originarios de este territorio levantaron durante dos mil años el sistema de zanjas y camellones, una tecnología ajustada a esta planicie de altura, que integraba pesca, cacería y siembra, y en la que *tierragua* era una sola entidad, ella sí taumatúrgica, que hacía constantemente posible el milagro del alimento.

Y la inundación era por ese entonces, bienvenida.

Los desarrollos tecnológicos corresponden tanto a visiones de mundo como a necesidades materiales: se puede decidir sembrar en el pantano, o decidir que para sembrar hay que secar el pantano. Son dos maneras de resolver la necesidad del alimento. Pero estas decisiones no son tomadas de forma totalmente racional, pensando y diseñando lo mejor para un

sitio, sino que se toman en gran parte de acuerdo a una concepción del mundo, de lo que debe ser un lugar: “Uno ve lo que sabe”, dicen las abuelas.

Lorena Rodríguez, a mi modo de ver, acertadamente, propone que los invasores españoles simplemente no podían ver los cultivos de zanjas y camellones, no podían concebirlos, y los negaron de plano. A lo sumo, si los consideraron, pensarían que eran deformidades de un pueblo inculto, sin tecnología.

Entonces recuerdo conversaciones recientes sobre el sistema de zanjas y camellones, lo que me respondió una persona que trabaja, precisamente, en una entidad pública con el río Bogotá: “Seguro los muiscas hacían eso porque no tenían cómo secar el terreno para sembrar, les tocaba sembrar entre el agua. Pero ya no es necesario, ya tenemos retroexcavadoras, podemos hacer grandes canales y jarillones”.



TODO ESO ERA EL SITIO DEL PEZ, DEL DESBARRE

Desde esta perspectiva, agua y tierra tienen que estar separadas para producir alimento. Y si la tierra es anegadiza y no logra secarse, entonces no sirve para cultivo; si acaso, para ganadería.

Así que, en la Colonia, y más aún en la República, se hicieron grandes vallados que disciplinaron el agua, obligándola a correr juiciosamente por un solo cauce, y poblaron la Sabana de vacas y de kikuyo, el prado, de forraje traído de África, prado que, además, con la humedad de este lugar, ha sabido multiplicarse y crecer frondoso.

Pero además, otra “imperfección” pesó sobre el agua de la Sabana: la del pecado. El agua era centro de la vida espiritual muisca, y siendo así, los rituales del agua debían ser erradicados, para imponer la conversión católica.

Juan Carlos Castillo, en su libro *Me río o caño*, una amorosa y profunda investigación de práctica artística hecha en compañía del río Arzobispo y sus habitantes, cuenta sobre los castigos que se establecieron en la Colonia para separar a los muiscas del agua, a partir del catecismo de fray Luis Zapata, promulgado en 1576:

... una de las indicaciones del catecismo consistió en armar parroquias con el fin de ubicar a los indígenas en pueblos, en lugar de caseríos sueltos y dispersos, lo que hizo más fácil el disciplinamiento y la conversión de los supuestamente salvajes. También ordenaba castigo para el que intentara hacer rancho aparte. Los ritos y santuarios debían ser a toda costa arrasados, y los que nadaran contra la corriente disciplinadora serían encerrados en celdas con barrotes que el mismo arzobispo ordenó construir.

Una parte del catecismo tenía las preguntas “¿Habéis adorado en las lagunas? ¿Habéis ofrecido al santuario mantas chibchas, pepitas de algodón, esmeraldas, oro, monque, y cuantas otras cosas?”.



EL PRADO DE FORRAJE TRAÍDO DE ÁFRICA

La catequesis tuvo su confesionario y se enseñó preguntando. Su objetivo era salvarlos a toda costa, y confesaban si habían pecado adorándonos a los ríos. Leyendas, ritos, ofrendas o actos relacionados con el agua tuvieron que desaparecer: eso era del diablo. Parte del disciplinamiento consistió en cortar con el agua. (Castillo, 2021)

El olvido del agua calló la Sabana, al punto de que en 1950 se creía seriamente que los muiscas solo habían sembrado en las faldas de los cerros (véase el artículo de Lorena Rodríguez “Grupos humanos, agua y territorio”, en este mismo libro).

Y ese fue el pensamiento que heredamos. De modo que la tecnología que hemos importado, desde la Colonia hasta el siglo XXI, maquinarias y bombas de drenaje, ha sido la necesaria para “enderezar” ríos, profundizarlos a la brava con retroexcavadoras, encerrarlos con jarillones y tratar de impedir la inundación a toda costa. Desecar humedales en un lado para que la tierra sea utilizable en modos reconocidos como posibles, y profundizarlos en otro, para que no sean ciénagas, sino lagos, con el orden y la estética que consideramos correcta; entubar y enterrar los cursos de agua que bajan de los cerros, para que arrastren nuestros excrementos hasta el río Bogotá.

Es decir, toda una tecnología dirigida a cambiar las características específicas de este lugar, a imponer una noción de orden ajena a esta tierra de la Sabana de Bogotá.

Y la inundación es entonces tragedia cotidiana.



En la década de 1930, el Instituto Geográfico Agustín Codazzi comenzó a tomar fotografías aéreas y retrató por primera vez esta planicie desde el aire.

No pasó mucho tiempo antes de que unas marcas, largas rayas perpendiculares al río Bogotá, o en forma de cuadrícula en la Sabana, sorprendieran a los geógrafos. Primero fueron interpretadas como un antiguo sistema de diques para controlar inundaciones, pero en la década de 1960, cuando llegaron a manos de la antropóloga Sylvia Broadvent, ella



ESTOS RÍOS HERIDOS DE MUERTE

comenzó a identificar en esas vistas en blanco y negro las huellas de un antiguo sistema de cultivo en las zonas inundables del valle del río Bogotá.

Como ya se dijo, hasta ese momento se daba por sentado que la nación muisca había sembrado solo en el piedemonte, alrededor de los cerros, pues también se daba por sentado que era imposible sembrar en una zona anegada.

Pero esta malla, que se extendía de Guaymaral hasta Soacha, era un sistema de zanjas y camellones de siembra entre el agua, presente en muchos pueblos de América: las chinampas de Xochimilco, los camellones de La Mojana, los *warú warú* del Titicaca, o aun la cultura hidráulica de la región amazónica de Beni, en Bolivia.

El redescubrimiento de esa malla, de ese tejido de tierra y agua, comenzaría a cambiar la imagen de la Sabana y de sus habitantes muy lentamente, muy poco a poco. Es un cambio que aún estamos experimentando, la búsqueda de otras posibles relaciones con el agua, de afecto por las tierras pantanosas, de reconocimiento de la rica singularidad de nuestro lugar de vida.



PUEBLO ANFIBIO

¿HABÉIS ADORADO EN LAS LAGUNAS?



UN CURICITO

Sabernos herederos de un pueblo anfibio.

Sabernos remeros de canoas.

Sabernos pescadores.

Entonces, cambia el menú, la visión de la comida bogotana, la cocina se extiende, se vuelve inmensa: más allá de la huerta llega al humedal, al río, a las aves migratorias. Llega al norte y al sur de América, no solo con las migraciones de aves o las redes que trajeron el maíz, sino con la comunicación que sembró en todo el continente zanjas y camellones, mientras hizo posible, con el comercio de la sal, que la caracola marina fuera un instrumento musical bogotano.

A principios del 2000, cuando empecé a indagar por la comida bogotana y vi surgir recetas, rastros y antiguos menús de fiesta con un llamado *pez Capitán*, se formó esta imagen en mi pensamiento: una cocina de agua. Fue como una alucinación, como si nunca hubiese vivido en la Sabana.

Supe que el alimento básico era el pescado, que hay un barrio de Bogotá que se llamó *patoasado*, que los campesinos de Usme saben bien criar cuyes, y hasta hace poco cazaban venados.

Y buscando al pez, hace más de una década, conocí a los defensores del río, a Fernando Vásquez, quien me guio hacia su descubrimiento y me habló por primera vez de las guapuchas, a Alejandro Torres, a la comunidad de El Charquito, con Jorge Clavijo, a Sabina Rodríguez, a Andrea Nardini como liberador de ríos, a los biólogos que los estudian, y sus libros sobre los peces amenazados de Colombia, a los mayores que los comieron, a la abuela que los protege con el pensamiento, y finalmente, a los pescadores que aún los comen en los pocos resquicios de lagunas, escondidos y sanos, de este altiplano.

Y comiéndolos, me hice parte del cuerpo de la Sabana.

Quiero citar unas palabras de Andrea Nardini sobre la liberación de ríos:



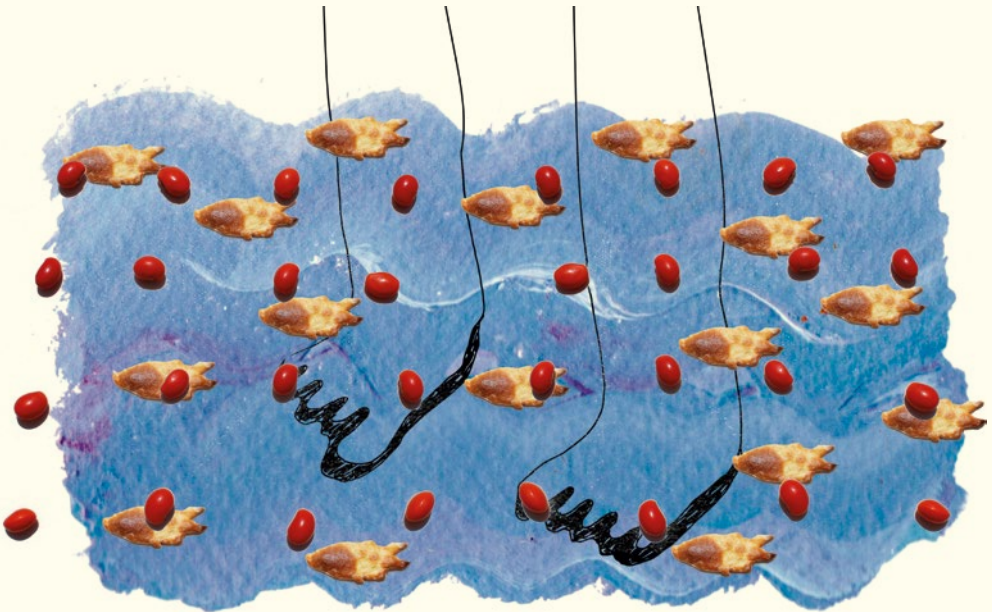
REPOSITARIO

¿Cómo empecé a pensar en la liberación de los ríos? Cada vez que veía una obra, fuera un jarillón, barreras como diques, hay que quitarlas, hay que darles más espacio. Un dique, cualquier cosa, era una prisión del río. Empecé a verlos así.

El río no es solamente agua: es toda la vida que está dentro y fuera de su cauce, que ronda por la planicie. No es solo agua: es mucho más. Físicamente, uno piensa en el cauce donde está el agua. El cauce activo es donde está el agua, están las barras, esos montones de arena de grava que se ven; eso también es río. Pero también está la vegetación de ribera, que es superimportante, y está toda la planicie alrededor, la planicie

inundable, inundable o “comible por el río”. Entonces, ese río puede medir, qué sé yo, desde cinco metros hasta kilómetros de ancho, para decirte la variedad. Porque el río se mueve en esa planicie, la forma, la modela, desahoga sus energías moviendo la arena, la grava, y depositando, y después volviendo a quitar. Esa es la labor del río, y ese es el espacio del río: el cauce activo, más la planicie asociada, donde el río puede inundar o moverse. Entonces, el río va con su planicie inundable. ¿Y esa planicie dónde termina? En algunos casos todavía termina donde empiezan las laderas de la montaña, que son los ríos realmente libres; en otros casos termina donde están los terraplenes, los jarillones, que es el caso realmente más frecuente.

Yo soy pescador, pero nunca había pensado que pertenezco al río... Al contrario, era mi río, donde voy a pescar. Pero no,



“Pjoätükü c'hõx c'hajajõjõ”

UN CARDUMEN MUY POSIBLE

efectivamente, al río le pertenece toda la vida: los bichos que están en el agua o que están fuera del agua, porque hay muchos que van alrededor a nutrirse, y también la gente que vive con el río, del río. Desde siempre, las civilizaciones se han instalado cerca, y también los pescadores como yo somos parte del río, somos parte de la fauna acuática.

Yo creo que los casos que más impactan son aquellos en los que se han retirado represas, que son trampas de ríos. Cuando tú quitas una represa, es importante, porque el río que estaba ahí en prisión desde hace muchos años, se libera de golpe y todos los sedimentos vuelven a subir, con el agua, y toda la vida que antes se había quitado vuelve a recrearse.

Casos como este existen varios en el mundo. En Estados Unidos, principalmente. Allá lo hicieron por fines comerciales, porque las represas bloquearon la migración de los salmones, y las razones eran económicas. En otros casos lo hicieron y lo hacen cada vez más para fines más ambientales. En España, por ejemplo, y ahora hay todo un movimiento que trata de eliminar todas las barreras. Incluso hay una aplicación que tú puedes descargar para señalar todas las barreras que encuentres en los ríos que conozcas. De manera que se empieza a tener conciencia de cuántas son esas barreras, que sean diques, que sean jarillones, que sean represas, todo lo que interrumpa el flujo de los ríos.

(...)

Para mí, la verdadera revolución ahora nos la da el cambio climático, porque la conciencia de esta realidad se está difundiendo. Entonces, mucha más gente empezará a convencerse de que hay que darles más espacio a los ríos, porque no caben dentro de sus cauces como antes... (Andrea Nardini, comunicación personal, mayo de 2021, vía webinar)



UN TUBO DE AGUA NO ES UNA QUEBRADA



YO SOY HIJA DE MI GRAN MADRE IA SALITROSA

El 9 de abril de 2022, la abuela Blanca Nieves nos acompañó al predio Las Mercedes, terreno público de propiedad del Distrito, situado en la Reserva Van der Hammen, actualmente bajo el cuidado del Jardín Botánico de Bogotá.

Nos habían dado el permiso institucional de levantar allí, a modo experimental, un pequeño fragmento del sistema de zanjás y camello-nes, intentar unos caminos de agua, precisamente en un sector que está entre el bosque que ha ampliado el Jardín Botánico, con la siembra de árboles nativos, y el Humedal La Conejera. Es un terreno de alto nivel freático, siempre encharcado, donde era imposible sembrar árboles al modo tradicional.

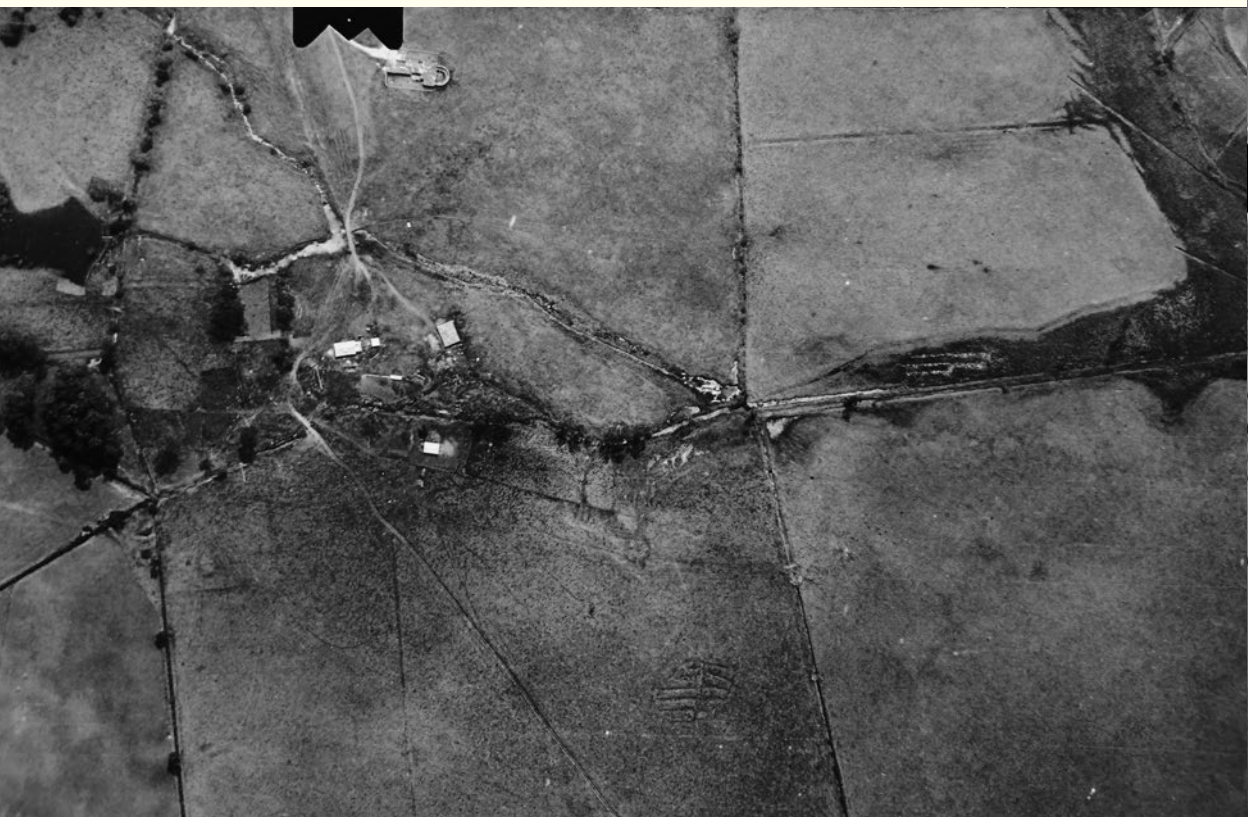


EL CUSMUY, LA CASITA, ESE VIENTRE DE MADRE, ESA CUCA SAGRADA

Pero era necesario también pedir permiso al territorio. Fue un ritual de pocas personas. De nuestro colectivo, Lorena, Diego, Juliana, Sabina y María, los fotógrafos Juan y Nicolás, con la abuela Blanca y la profesora y sabedora Liliana.

Luego de este encuentro, a pesar de llevar años estudiando desde nuestras disciplinas —historia, arqueología, arquitectura y artes— la vida del agua en Bogotá y la tecnología de zanjas y camellones, comenzamos a preguntar a otros investigadores. Específicamente indagamos sobre los vestigios de camellones de este lugar, y los estudios de polen aquí realizados, para saber más de los cultivos. Preguntamos a geólogos sobre los suelos, a hidrólogos y a biólogos sobre el cuidado del agua, a los técnicos y

¿HABÉIS ADORADO EN LAS LAGUNAS?



Detalle de la aerofotografía del IGAC de 1956. Se ve el brazo del humedal La Conejera que llega a la hacienda Las Mercedes, y bajo él, en todo el centro, la huella de unos camellones. Esos camellones fueron estudiados por Ana Boada en la primera década del presente siglo.



Aerofotografía del IGAC, vuelo realizado en 1956, C773-130. Panorámica del humedal La Conejera y del relicto de Bosque de Las Mercedes. Se ve una antigua laguna al lado del lugar donde hoy están los camellones que levantamos. También marcas de antiguos camellones en los brazos del humedal. (Véase el capítulo de Lorena Rodríguez “Interpretando el territorio...”, en este libro).

¿HABÉIS ADORADO EN LAS LAGUNAS?



INMENSO VALLE O SABANA DEL RÍO BOGOTÁ

científicos del Jardín Botánico sobre las especies del relicto de bosque de Sabana que hay en Las Mercedes, y sobre sus animales asociados. En fin, fueron varios meses de preguntas y cuidados, para cavar procurando producir la menor alteración posible, sin hacer daño al territorio.

Entonces, el 2 de julio, con un grupo de personas de diferentes profesiones, amigos, artistas, activistas, sabedores, y con Guido, Juan y Jesús, los operarios que se unieron al equipo, comenzamos.

El terreno era un potrero anegado con un hilo de agua rojizo apenas sugerido en el kikuyo. En el espacio demarcado por los apiques (véase el texto de Diego Bermúdez) comenzamos a cavar la primera zanja, y la gran sorpresa fue encontrarnos con un agua que no paraba de correr.

Ese fin de semana, Guido, Juan y Jesús, operarios del Jardín Botánico, expertos en el trabajo con el terreno, dialogando con el agua, haciendo diques y desniveles, escribieron en la tierra el primer camellón. Y las zanjas se llenaron de un agua que brotó a borbotones de la tierra, agua que viene de los cultivos cercanos y de las escorrentías de lluvia, y que no ha dejado de fluir por ellas hacia el humedal.

Estos camellones esperan ser sembrados con maíz, quinua, papa, ahuyama, frijol, tabaco, frutas y hierbas medicinales, cuando sea posible negociar las restricciones y conflictos que aún tenemos entre reserva ecológica y agricultura ecológica.

Mientras las zanjas esperan ser de nuevo habitadas por el pez Capitán, por las guapuchas y los cangrejos, ser navegadas por patos y dar de beber a los cuyes. Están a la espera de filtros de juncos, que ya comienzan a crecer en ellas, pero, sobre todo, de un cuidado del agua, un “cuido” y la esperanza de un futuro diferente que, creemos, se está arraigando entre la ciudadanía bogotana.

Tal como me enseñó una defensora del río Bogotá cuando le dije:

—Las aguas están tan contaminadas que *ya* no podemos comer el Capitán que vive en ellas.

Y me respondió:

—*Todavía* no podemos comerlo.

Llamando a las aguas vivas de la Sabana, pidiendo permiso y esperando el futuro de nuestra comida de agua, comparto una suerte de recetario bogotano:

- Tamal de pez Capitán
- Guapuchas con maíz tostado
- Pato en salsa de masato y lulo
- Cuy asado
- Papas en sal vigua
- Sopa de tomate con frijoles y maíz
- Cubios al horno con nuez de nogal y miel de yacón
- Caldo de laguna
- Masato de harina de maíz crudo
- Jute de maíz

Todas son recetas que he ido construyendo en estos años. Y para conocerlas está bien pensar en dónde está su principio, pues para tener pez Capitán hay que tener zanjas y lagunas, y para tener guapuchas, la quebrada debe estar viva.

Es necesario dejar de ver aquellos animales, plantas, hongos que comemos, como ingredientes, como productos, y volver a verlos como seres que comparten con nosotros un espacio y un tiempo, y asumir que la cocina implica muertes tanto como cuidados.

Una receta del siglo XIX comienza así:

Asado de pavo real: “Se mata un pavo real, dándole un pequeño corte junto a la cabeza, y se lo deja sangrar, con el cuidado de no dejar ensuciar las plumas”.

Comienza, pues, con la muerte del animal, un ritual difícil, del que ahora somos ajenos, del que no queremos enterarnos.

Pero tal vez, mucho más allá, la receta debería comenzar con el “cuido”, con algo que ya se había ignorado en el siglo XIX: con pedir permiso al agua, con adorar en lagunas, pues no queremos el triste pescado de cultivo: queremos aguas vivas y sanas repletas de peces libres, que nadan en cardúmenes a nuestro lado.

Nuestro recetario bien puede comenzar entonces por estas palabras de la abuela Blanca Nieves: “Pedirle permiso a nuestra Hycha Guaia, Madre Tierra, porque su piel se convierte en alimento, en medicina”.

Y cada receta, por el lugar que la hace posible.



Banquete sincrético. Fotografía: Juliana Reyes. 17 de noviembre de 2022.

¿HABÉIS ADORADO EN LAS LAGUNAS?



DISTRAIDOS COMIENDO LA YUCA

Recetario bogotano

Tamal de pez Capitán

1. Pesca

Para pescar Capitán se hace una red con un costal, y se va pasando cerca a la orilla de la laguna. Con un palo se va golpeando la orilla, para que salga y se meta en la red. O si es una zanja poco profunda, se sacan del barro con un palo. Es un pez al que le gusta vivir en el barro, con poco oxígeno, así que no muere fácilmente al sacarlo del agua

Por ahora no es posible comer cotidianamente pez Capitán. En los sitios donde abunda, está contaminado, y en las lagunas de “cuido”, donde vive sanamente, hay que preservarlo. Esta receta la preparé en ritos de comunión con el río, con ayuda de biólogos, artistas y defensores de las aguas, que van a estudiarlos y proteger su preservación.

Pedro Pablo Garzón
Casallas rumbo
a la pesca con su
mochilo, Ubaté,
Cundinamarca.
Fotografía: María
Buenaventura,
2020.





Capitán, pescado
en Neusa,
Cundinamarca.
Fotografía:
María
Buenaventura,
2015.

2. Preparativos

A falta de escamas, al pez lo recubre una baba gruesa. Para limpiarla se puede cubrir todo el pescado con ceniza o sal de la mina durante media hora, y luego se lava bien, se eviscera y se limpia por dentro.

3. Cocción

Una vez limpio el Capitán se unta por fuera y por dentro con una mezcla de aceite de achiote, ají macerado o páprika y sal de la Sabana. Se envuelve en hojas de chisga y se pone a asar, con las brasas ya sin candela, durante una hora, si el fuego está bajo y el Capitán es grande.

Tal como lo afirman viajeros y residentes, es un pescado maravilloso. No necesita limón ni ácido alguno. Con su sabor suave, entre la carne



blanca del cangrejo de mar y un dejo terroso, de río. Recuerda la tierra, como el sabor a tierra de la nuez de nogal, como un gran bocado de nueces tostadas y molidas. Esta sería la mejor receta: guamuica con achiote acompañado de mantequilla de nuez de nogal, asado en hojas de chisga, a orillas del río.

Preparación
de tamal de
pez Capitán.
Fotografía:
William Martínez,
2015.



Guapuchas con maíz tostado

En 2020 hubo en la laguna de Fúquene una subienda de guapucha, y justo yo pasaba por allí en aquellos días de pesca, así que pude verlas, hablar con los pescadores, probarlas. Son pequeñas “sardinias” nativas de estas aguas, que se suelen comer con maíz tostado.

Las guapuchas se pescan con red y se secan al sol (dicen que los muis-cas podían leerlas, que anunciaban las lluvias en el color de su barriga). Cuando ya están grises y sequitas se lavan y se tuestan al fuego, en una



Guapuchas
secándose al
sol en la laguna
de Fúquene.
Fotografía:
María
Buenaventura,
2020.

cacerola con poco aceite. Aparte se tuesta el maíz en una olla de barro, a fuego bajo, revolviendo constantemente. Cuando esté crujiente, se mezcla con las guapuchas y la sal, y se sirven.

Desde entonces no ha vuelto la subienda de guapuchas, pero, aunque hubiese, es necesario esperar y trabajar por que las aguas de Fúquene estén sanas, pues por ahora las guapuchas no saben a lo que sabían hace siglos.

¿HABÉIS ADORADO EN LAS LAGUNAS?



AGUAS CALIENTES

Pato en salsa de masato y lulo

(Esta receta fue publicada por la Cancillería de Colombia en su programa de promoción de la cocina colombiana en el exterior).

Hasta hace muy poco tiempo llegaban patos por bandadas a estas aguas bogotanas, y también se comía el pato cuchara, del territorio, al parecer ya extinto. Por ahora no es posible comer pato silvestre, así que este fue preparado con un pato que llegó en barco, congelado.

1. Ingredientes

2 libras de pechuga de pato
15 granos de pimienta rosada
3 granos de pimienta dulce
24 semillas de cilantro
10 gramos de semillas de calabaza tostadas
½ cucharadita de páprika
1 cucharada de aceite de achiote
100 gramos de masato
2 cucharadas de infusión de vainilla
70 gramos de pulpa de lulo
80 gramos de agua
20 gramos de panela molida
1 cucharada de vinagre de manzana

2. Preparación

Macerar las especias y sofreírlas brevemente en el aceite de achiote. Agregar el masato, la pulpa de lulo, el agua, la panela, el vinagre. Cocinar todo a fuego bajo por 10 minutos, dejar enfriar y agregar a la pechuga de pato. Dejarlo por una hora en la nevera y llevar al horno a 180 °C, por media hora, o hasta que el termómetro indique 74 °C.

3. Elaboración de la salsa

Se puede hacer más salsa con los mismos ingredientes, pero sin lulo, revolviendo con el desglosado de la cocción del pato.

El pato se puede servir en fajitas, sobre tortillas de maíz, acompañado con cilantro fresco y bastoncitos de guatila con limón. También queda muy bien con cubios o guatila en conserva de vinagre.

Cuy asado

El cuy de este plato vino de Usme, donde la familia Beltrán aún los cría.

1. Ingredientes

Uno o varios cuyes, dependiendo de la caza o de la cría

Masato agrio o chicha

Aceite de achiote

Un chorrito de vinagre

Cilantro cimarrón cortado y macerado

Sal

2. Preparación

Pelar y eviscerar los cuyes. Hacer un aliño con todos los ingredientes y macerar en él la carne durante la mañana, o en nevera toda la noche. Poner a asar en brasas de carbón.

Dicen los nutricionistas que el cuy tiene un valor nutritivo muy alto. Es la única carne roja que tiene omega 3 y 6, y es especialmente bueno para niños y personas mayores. ¿Por qué lo olvidamos? Eso no me queda muy claro: se reproduce mucho, se podía criar en las casas, y libre tenía toda la Sabana para crecer.





Papas en sal vigua

(Esta receta fue publicada por la Cancillería de Colombia en su programa de promoción de la cocina colombiana en el exterior).

Cuentan que los muiscas que vivían cerca de las salinas hacían horno en la misma mina, abriendo huecos en ella, para cocinar allí las papas.

1. Ingredientes

Papas de semilla (las más pequeñas; se puede hacer con gran variedad de papas: pastusas, sabaneras, moradas...)

Sal gruesa suficiente para hacerles cama y cubrirlas

Piedras de sal vigua

Guascas frescas

Aceite de sacha inchi

2. Preparación

En un plato de barro hacer una cama de sal y disponer unas piedras de sal vigua. Poner las papas, rociarlas con aceite y poner encima de ellas el manojo de guascas. Cubrir con sal y llevar al horno a 180 °C por una hora.

La mejor manera de servir es llevar el plato de barro completo a la mesa, y que cada persona rompa la costra de sal y saque sus papas.

Sopa de tomate con frijoles y maíz porva tierno

(Esta receta fue publicada por la Cancillería de Colombia en su programa de promoción de la cocina colombiana en el exterior).

Recetas para 4 personas

1. Ingredientes

½ taza de frijol cuarzo (120 gramos)

¼ de taza de zanahoria rallada (30 gramos)

250 gramos de tomate chonto muy maduro

50 gramos de cebolla picada en trozos pequeños

1 cucharada de aceite

20 gramos de pasta de tomate natural



- Pizcas sal, panela y pimienta
- 1 rama de cilantro al gusto
- 120 gramos de maíz porva fresco
- Crema de leche con zapallo
- 80 gramos de zapallo cocido
- 20 gramos de crema de leche

2. Preparación

Si se hace con fríjol seco, remojarlo en la noche y ponerlo a pitar a la mañana siguiente, con la zanahoria rallada. Si es verde no necesita remojo.

Preparar la crema de tomate: sofreír la cebolla en el aceite, licuar con agua los tomates pelados y verter sobre la cebolla. Cocinar a fuego lento durante una hora, con un poco de panela y pimienta. Agregar los fríjoles,

el maíz, el cilantro y seguir cocinando a fuego bajo. Probar y agregar sal al gusto.

Licuar la crema de leche con el zapallo cocido, probar y agregar sal y pimienta.

Servir la sopa, y en cada plato agregar un poco de crema de zapallo.

El sabor depende mucho de las variedades de fríjol y maíz. Es bueno probarlas y hacer variaciones de acuerdo a la tradición propia.

Normalmente esta sopa no lleva más especias, pero se puede condimentar con páprika y también es posible cocinar los frijoles con laurel o con cilantro cimarrón.

Cubios al horno con nuez de nogal y miel de yacón

(Esta receta fue publicada por la Cancillería de Colombia en su programa de promoción de la cocina colombiana en el exterior).

1. Ingredientes

5 cubios morados (50 gramos)

30 gramos de nuez de nogal molida

5 cucharadas medianas (50 gramos) de miel yacón

1 pizca de sal

1 cucharada de aceite de aceite de *sacha inchi*, o vegetal

2. Preparación

La mejor manera de preparar estos cubios es hacerlos en horno: poner en un plato de barro los cubios y llevarlos al horno a 180 °C entre media hora y cuarenta minutos.

Los cubios están listos cuando están blandos al tenedor.

Sacarlos de la sal, limpiarlos rápidamente, partarlos en dos, cubrirlos con la nuez y la miel de yacón.

Otra opción es partarlos en dos y cocinarlos en el jugo de yacón aguado, reduciendo hasta que se caramelicen. La textura será más aguada. Todo depende de las preferencias.



¿HABÉIS ADORADO EN LAS LAGUNAS?



Caldo de laguna

Esta receta surgió a partir de una historia que me contó Janeth Castiblanco, artesana y sabedora de Fúquene: la parte más tierna del junco se puede comer, y con ella su madre hacía ensaladas y sopas, cuando ella era niña.

1. Ingredientes

Piecititos tiernos de junco

Pedacitos de calabaza y guatila

Papa chalequeada

Hojas de cubio

Quinua

Tomate

Ají dulce

Si hay, flor de calabaza

Picadillo de capuchina y ají suave

2. Preparación

Lavar y tostar un poco de quinua y Reservar. Sofreír tomate y ají dulce, agregar pedacitos de calabaza, guatila, junco y papa. Agregar unas tazas de agua, la quinua, y poner a hervir. Agregar sal. Cuando estén cocinados los ingredientes, probar la sal, agregar hojas de cubio o capuchina y guaca. Si se encuentra, también se puede poner flor de calabaza. Servir con ají suave.

Se puede servir poniendo en la mesa habas frescas, maíz tostado, hierbas y ají, para agregar al gusto.

Sopa de junco,
ritual del
pez Capitán.
Fotografía: Plural,
Nodo Cultural,
2021.



Piecitos de junco para la
preparación de la sopa,
ritual del pez Capitán.
Fotografía: María
Buenaventura, 2021.





Masato de harina de maíz crudo (receta mestiza)

Esta receta, hace unos años, salvó mi estómago. Me dio todos los probióticos que necesitaba para sanarlo, me dio lo que no tenían los yogures ni otras bebidas por ese entonces, algo que tal vez mi cuerpo recordaba y necesitaba. Poco fermentada no es una bebida alcohólica. Es sencilla de preparar, muy rica y, sobre todo, medicinal.

1. Ingredientes

Maíz porva

Hierbas aromáticas

Panela rayada

2. Preparación

Hacer una aromática con hierbas y especias, las que se prefieran: clavos y canela, hojas de naranjo, de arrayán o canelón de la huerta.

Moler el maíz porva crudo y hacer harina. Colar para que quede fina y disolver en agua.

Cocinar con el agua aromática entre 10 y 15 minutos, revolviendo constantemente para que no queden grumos. Hay que tener cuidado de que no se seque, pero también que quede cocido.

Agregar más agua si es necesario, para que quede con textura de colada. Agregar panela rayada al gusto.

Llevar a una olla de barro. Tapar con una toalla y dejar fermentar.

(Si en casa hay un poco del masato anterior, “madre de masato”, la bebida puede estar lista de un día para otro; de lo contrario, puede tomar más de cinco días para fermentarse y burbujear alegre).



Jute de maíz

Un amigo y su hermano, Fabriciano y Luis Ortiz, nos muestran cómo hacen el jute de maíz. Como custodios de semillas, nos han invitado a grabar algunas recetas y técnicas que hoy se hacen poco, para que no se pierdan.

Fabriciano y Luis preparan el jute de maíz en Boyacá. El jute huele a barro, a agua quieta, a maíz húmedo, a queso fuertemente fermentado.

“Para nuestra cultura tradicional, eso es una delicia, pero para culturas foráneas, eso es un repudio”.

Nos cuentan el chiste de la señora a quien bajan de un bus, por llevarle jutes a su marido y dejar el carro traspasado de olor. Pero al poco los otros pasajeros se bajan tras ella, porque en realidad iban antojados.

Pasa con las cocinas tradicionales: solemos conocerlas suavizadas, adaptadas a nuestro gusto y olfato, acercadas a nuestras ideas de lo bello y agradable. Se convierten entonces en agua inolora, insabora, incolora,

y se sirven con nuestra decoración y herramientas. Por eso me pregunto si alguna vez en realidad conocemos los platos de otras culturas.

1. Preparación

Se toman las mazorcas secas y se ponen en un costal.

Se amplía un nacimiento de agua, haciendo un pequeño pozo, y se pone el costal en él. El agua lo cubre completamente, y el pozo se tapa con palos y helechos secos. Es necesario tapanlo muy bien, para evitar que otros animales lo encuentren y se lo coman.

El agua de estos nacimientos no corre mucho, y las mazorcas se van fermentando allí, en el barro húmedo, con el agua que brota, durante un mes.

Pasado ese tiempo, las mazorcas están fermentadas, blandas, listas para ser cocinadas. No es necesario sacarlas todas de una vez: cada tanto se toman las que se quiera. Eso sí, máximo se pueden dejar dos meses, pues tras ese tiempo acaban por deshacerse.

Ya en la casa, se juagan, se ponen en la olla y se cocinan algunas horas. Se sirven con un guiso de cebolla larga y queso fresco.

El jute sabe a mazorca fresca.

Recolección del jute ya fermentado en el ojo de agua. Provincia de Márquez, Boyacá.
Fotografía: María Buenaventura, 2018.



Referencias

- Alcaldía de Bogotá (2019). *Vecinos inesperados: Relatos de la fauna silvestre en Bogotá*. Torre Blanca Agencia Gráfica.
- Castillo, J. C. (2021). *Me río o caño: Transformación del río Arzobispo. Cinco relatos y creación sonora*. Universidad Distrital.
- Pacheco, J. M. El catecismo del Illmo. señor Don Luis Zapata de Cárdenas (sección histórica), en *Ecclesiastica Xaveriana, VIII-IX*(58-59), 163-166, 176-181.
- Rozo Gauta, J. (2016). *Bochica: Relación mito-arte rupestre*. Rupestreweb. <http://www.rupestreweb.info/bochica.html?fbclid=IwAR3a9qyInkpaAzHhc5ps35N9wucEYnEFDwXbgqNXT1KhNcIE3C2-vma9dAw>

Relato de las aguas de Suba

Blanca Nieves Ospina

Chogue sua mena furas, buenos días, buenas mujeres. *Chogue sua mena muyscas*, buenos días, hombres buenos. *Chogue sua mena chutas*, buenos días, niños buenos.

Primero, pedirle perdón a nuestra Hycha Guaia, Madre Tierra, por todo el daño que le causamos, porque su piel se convierte en esto, en alimento, en medicina, para sanarnos, para curarnos, para alimentarnos, para hacer nuestros cusmuyes.

También quiero pedirle mucho perdón a nuestra Hycha Guaia por todo el daño que le causamos cada día con la mala palabra, con el mal pensamiento, cómo la profanamos y la destruimos. Pedirle perdón a esa madre y que nazca en nuestro corazón algo que sea para ayudar a protegerla, para cuidarla, para pedirle para que todos estemos bien.

Y hoy también quiero pedirle al gran espíritu de Fiba, el Viento, y quiero pedirle para que lleve consigo este mensaje a todos los rincones de nuestra Hycha Guaia, Madre Tierra, con palabra dulce, con palabra suave, con palabra poderosa, para que todas y todos nos encaminemos en tus caminos, para que todos respiremos este mismo aire de paz, de amor, de unidad, de hermandad entre nuestros pueblos. Gracias, padre; gracias, madre, y gracias, gran espíritu. Y gracias a nuestra Hycha Guaia, nuestra madre, por tenernos aquí, en esta parte de su senito, de su vientre sagrado, de estos úteros sagrados que son los humedales, las lagunas,

los nacimientos de agua, los ojitos de agua, las chucuas. A cada uno le tenemos un nombre diferente, pero al final es el mismo vientre que tenemos que cuidar todos.

Yo soy hija de mi gran madre la quebrada La Salitrosa.

Yo soy hija de mi gran madre la quebrada La Salitrosa.

En Aguas Calientes, donde brota el agua de la tierra, donde estaban los lavaderos, yo nací allá. Cuando mi mamá me iba a tener, se fue con mi abuela y allá me recibió. Como la agüita era calentita, uno se bañaba, se limpiaba, todo allá.

Desde mis tataras tatarabuelos estamos aquí en el territorio. El año de 1850 le entregaron ese territorio sagrado a mi abuelo Leandro Ospina, en encomienda. Esa parte de territorio indio, arriba, donde estaba la quebrada La Salitrosa, también. Ese pedacito correspondió a mi abuelo, para cuidarlo. Mi abuelo se casó con mi abuela Nicasia Mususú, y tuvieron sus hijos, y de ahí nació mi abuelo Hermenegildo Ospina, el que después pasó a ser el gran abuelo. De Hermenegildo nació otro poco de chinos, y ahí nació mi abuela, Amalia, quien luego se convirtió en la mamá de mi papá. Por parte de mi papá fueron cuatro hermanos, y de ahí, felizmente, de Carlos Julio, nacimos nosotros.

Estamos en esta cuadría nosotros, que somos los que conservamos, porque después todos comenzaron a vender. Ahí donde tengo la casita ceremonial sagrada, ese vientre de madre, esa cuca sagrada, es lo único que queda de todo lo que era el territorio indio. Ella, la casa sagrada, está en su propio territorio indio, ese único pedacito. Ahí nacimos, ahí crecimos, vivimos con la abuela, disfrutamos todo.

Aquí, cerca al humedal La Conejera, veníamos a cazar curíes y a llevarnos nuestras costaladas de curíes. Porque no había carne, no había tantas gallinas, ese era nuestro alimento. Lo que más comíamos nosotros era el curí. Yo soy una comedora de curí, nosotros nos criamos fue con curí. Llegábamos y el perro los asustaba, y a lo que salían, mi papá los cogía y les daba su palazo, y eche al costal, y eche al costal. Y yo: “¡Ay, Dios mío! ¡No! Un curicito”. Ahora uno ve un curí y dice también: ¡Un curicito!

También había cangrejito, y en la parte de arriba estaban las aguapuchitas, que son pequeñitas, brillanticas. Eso se pescaba ahí. Teníamos todo ese alimento sagrado, todo eso tan lindo.

Había cangrejos. Yo me acuerdo que comía, pero no me acuerdo cómo mi abuela los cocinaba. Las aguapuchas, sí: ella las arreglaba y las ponía a secar y las fritaba, y se fritaban con papita, con lo que hubiera. El capitán era sudadito, bien rico, y tenía las barbitas largas y la pielecita como la piel del sapito, que es como grisecita, con unas manchitas. Yo sí los comí, yo sí me acuerdo.

Pero uno cuenta esto y es como que “Pero ya no hay nada, no hay nada”. Pero sí existió.

También había unas partes en que sembraban el trigo, o la cebada. Entonces eso era lleno de todo el animalero. Y nosotras, cuando íbamos a rastrojar el trigo que quedaba para nuestra mazamorra, encontrábamos muchos niditos de pajaritos. Pero ya después de que llegaron las flores fue la destrucción fatal. Y fue terrible.

Es muy triste llegar uno, yo que conocí... Yo me acuerdo que, cuando tenía como seis añitos, todo era solo maticas. Había mucho espino coronado, espino garbanzo, chilca, ese manglar sabanero..., todos los arbusticos. Había todo eso. Y había mucha agua.

Aquí había mucha mariposa, mucha libélula, muchas bandadas de monjitas. Había muchísimo copetón, colibríes. Serpiente negra con barriguita roja, y negra con barriguita amarilla. Y había otra que era cafecita, que era más gorda que las otras, y había unas lombrizotas como de medio brazo, gordísimas. Todo se acabó.

En la quebrada había muchos berros. La abuela los arreglaba y los llevaba hasta la plaza, y nos hacía sopa con berros y todo. Los berros toca resemmbrarlos donde haya los nacimientos de agua, porque son unos grandes purificadores de agua. Y comer berros es igual que comer quínuu, o antes es mucho mejor.

Antes venían todas las zanjas de Suba, desde el nacimiento de la toma, donde es ahora el parque mirador, que allí era la mayor toma. Y empezaban, y ya abajo, allí donde es ahora la empresa de teléfonos, por esa calle alta bajaba una cascada de agua, y ahí se hacía una laguna pequeñita, y ahí era donde una se lavaba los pies y se colocaba sus alpargates, cuando iba a llegar al pueblo, para no empuercarlos. Ahí había piedrita, y entonces ya una no se iba a ensuciar. Era para poder estar en el pueblo con los alpargates, y esos tenían que durar dos o tres años, hasta que ya no nos quedaban buenos. Uno tenía alpargates solo mientras entraba al pueblito de Suba, y estaba ahí en la plaza. De resto uno llegaba y quítese los alpargates, y eche pa' la casa.

Arriba se hacían los zanjones grandes, las zanjas, los vallados, las medianías... Cada uno le decía por un nombre diferente. Arriba eran más grandecitas, para sostener más el agua, y a medida que iban bajando, eran más flaquitas, más flaquitas, y aquí ya para la parte de abajo empezaban a llegar era las zanjas más pequeñas, como los chorrillos. Por eso, después a la parte de abajo la llamaron *Chorrillos*. De todas formas, el agua llegaba directamente al río Guacheneque, para fortalecerlo.

Toda era la agüita que bajaba de la toma. Era así como, cerca a La Conejera, uno abría un huequito a baja profundidad, y ya tenía su pocito ahí, con agüita pa' lavar, pa' comer, pa' lo que fuera, con agua limpia.

Entonces, ahí empezaban a venir todas las zanjas. Era el vallado por acá y por el otro lado, y estaba como el caminito y los dos vallados. Y la mayoría de calles que ven ahora, son las zanjas que había. Por ejemplo, la calle 158 era una zanja. La mayoría de lo que se convirtieron después en calles, eran las zanjas.

Lo que había a lado y lado de los zanjones eran como montañitas, era lo altico. Estaban así los caminitos. Y acá llegaban. Venía otra zanja por otro lado, y aquí se encontraban, con el mismo bracito de esta, y toda el agua se devolvía, por un lado, bajaba, y así seguía haciendo como el zigzag, dos cuadras para allá y para acá de las zanjas de agua, porque era el agua que teníamos para comer.

Aquí bajaba el agua. Y ahí donde está el Cusmuy ahora, ahí eran las entradas para las casas. Hacían unas entraditas, como una zanja pequeña, que la una era para comer, la otra para lavar, y la otra, agua para los animales. Cada una tenía su misión, cada una, un para qué.

De aquí para abajo de la calle 158 era la zanja que venía del lado de la laguna del colegio San Jorge de Inglaterra, que era una laguna grandísima. Inclusive hubo un tiempo que pusieron lanchas: venían todos a montar ahí. Ahí quedó un humedal chiquito, dentro del colegio, y es lo que han venido cuidando ellos. Así que cuando uno va a Tuna Alta, y mira, se ve el espejito de agua, siempre bastante grandecito, también bonito. Eso es lo único que se ha conservado ahí.

Nosotros nos íbamos de aquí por la calle, así como para meterse uno pa' Guaymaral, y ahí se ven las zanjas por lado y lado, que están rodeando los sembrados. Aquí se siembra y siembra, pero está rodeado de zanjas.

Entonces, yo pienso que Suba antes vino siendo como en México, en Xochimilco, las chinampas. Yo, cuando estuve allá, les conté la historia de mi querida Suba, y les decía que cuidaran mucho ese lugar, que no siguieran haciendo casas, sino que más bien fuera para la siembra. Yo les decía que más bien cuidaran, porque cuando nos sacaron en esas balsitas, ¿qué era lo que hacíamos allá? Llevar bolsas, y en todas sacamos un montón de basura: era pañales desechables, botellas, tarros de cerveza, de todo eso, era fatal. Entonces, cuando yo tuve la oportunidad de presentarme allá, fuimos y les presentamos a los políticos toda la basura que recogimos en las chinampas, todo lo que les trajimos de allá. Y les conté con mucha tristeza la historia de aquí, de mi querida Suba, y les decía: “No dejen que pase lo que pasó en nuestro territorio, que allí antes era una Amazonas pequeña, era un territorio de agua de vida, y Suba era el territorio que tenía más agua por naturaleza”.

Xochimilco es la viva estampa, ir allá es recordar todo esto. Y hay unas partes parecidas, es como si estuviera en el humedal de La Conejera. Se veía así la agüita, todo divino.

Y yo les contaba: “El turismo, hay veces que es muy bonito, pero también es una forma de profanar y destruir”. Por ejemplo, de aquí para allá de la quebrada, en un tiempo dijeron que era la despensa agrícola de Bogotá, y ¿qué empezaron a hacer? Cuando ya se dejó de sembrar la cebada y el trigo, los mismos ediles de aquí, de la localidad, empezaron a convertir esos espacios: los empezaron a invadir y a rellenar para convertirlos en canchas deportivas. Entonces, tienen una capacidad de mil personas, de dos mil personas, y cuando orinan allá, todo eso va empezando también a dañar y a contaminar a la Madre Tierra. Y es una forma de destruir el territorio, y la agüita se empieza a acabar.

Aquí antes teníamos acueducto propio por todo lado. Estaban los aljibes también; cada casa tenía su aljibe. Aquí uno hacía una zanjita de cincuenta centímetros, un huequito, y había agua, ya usted tenía agua limpia.

De hecho, de ahí de la bomba Terpel, de ahí de la 92 para abajo, ya todo eso era parte del humedal, todo eso. Y al llegar a Suba, de ahí para abajo todo era potrero. Eran muy poquitos los ranchitos, los cusmuyes que había: ahí no había sino como cinco cusmuyes, un recuento histórico que hice qué día. Ahí están los cusmuyes de ese tiempo.

Allá, en La Conejera, donde vivía mi tía, estaban los nacimientos de agua, las zanjitas pequeñas que sacaban para que corriera el agua, allá como los chorritos de abajo.

Allá donde la abuela era muy lindo, todo con zanjitas de agüita para comer y hacer todo. Y la gente respetaba, los animales no se podían poner cerca del agua.

Inclusive yo me acuerdo de acá, cuando estaban las zanjas todavía, cuando estaba aquí la quebrada, cada mes o cada dos meses hacían la limpieza. Entonces, los domingos todo el mundo madrugaba muy temprano y todos se ponían a limpiar lo que les correspondía de su parte de zanja de la quebrada. El día anterior decían que cogieran el agua para comer, y todo eso, porque, como iban a estar trabajando, se rebotaba el agua. Que se abastecieran de agua, y ese día todos trabajaban.

Era muy sagrado. Teníamos las entradas para los lavaderos, el agüita para comer, para bañarse uno, donde uno lavaba y se bañaba. Era el agua que iba para la huerta, esa zanjita cubriendo la huerta: ahí estaba el agua para rociar y cuidar a la Madre Tierra.

Cuando había necesidad de regar, se regaba, pero siempre estaba como rodeado de agua, así como está en México. Aquí se secó fue haciendo esos zanjones; pero los hicieron bien grandes. Y todo lo que había lo fueron rellenando, una parte abriendo como un camino y dejando las zanjas ahí, rellenando y rellenando. Eso fue lo que hicieron acá, fue la forma de secar. Y entonces, todo lo que eran las zanjas fue lo que comenzaron a convertir en calles, todos los zanjones que había.

La quebrada venía, aquí por la callecita, se devolvía como un braquito, y luego los ingenieros de turno del acueducto hicieron una línea recta, la corrieron pa'l vallado y la desviaron, pero yo no sé cómo serían esos diseños. Hicieron como un puente ahí, y eso no deja que el agua pase. Entonces llega la agüita, pues claro, que se ha ido desviando allá por el otro lado, y ahí por la parte de abajo medio cae un chorrillo, pero ya no toda el agua. Y el agua que cae ahí, entonces, es el agua de los canales de agua lluvias que pusieron, y esa agua hay veces como que se sube al otro lado. Pero entonces, como no tiene buena corriente, no tiene buen curso, esa agua se vuelve podrida, queda ahí estancada, porque revistieron con piedra y le pusieron un poco de malla. Eso es terrible. Pensaron hacer algo bonito, que un diseño para que se viera bonito, pero lo que hicieron fue una destrucción para la Madre Tierra.

Cuando se demandó al Acueducto, se le hizo una acción de cumplimiento. El ingeniero de turno decidió que era mejor rellenar, de pedacito a pedacito, hasta que cercaron un buen pedazo, y ya luego resultó que habían vendido eso. Y ahora ya me quieren montar un edificio como el que está allá, de 25 pisos. Al pie de mi sitio sagrado.

Y adonde piensan hacer el edificio, hasta ahí llegaba esa zanja. Todo eso era el sitio del pez, de desbarre. Los vallados de desbarre, donde se hacía el desbarre para sacar el pez, el capitán, porque él se cría más que todo es entre el barrito. Entonces había unas palas así, de madera, como

las palas, pero de madera, y con eso es que desbarraban para ayudarlos a sacar, para poderlos agarrar.

Yo le decía qué día al señor alcalde: “Si no hay espacio, en vez de que monten ese edificio, déjenme ese espacio para hacer el cusmuy y ayudar a proteger así la quebrada”. ¿Y qué dijo el alcalde? Le dio risa.

Lo que es ahora la calle 158, es donde bajaban las aguapuchitas. Lo viví y las comí. Hasta los años sesenta, sesenta y tres o sesenta y cuatro, que es cuando empezaron a llegar las floristerías, y ahí es cuando —sumercé sabe cómo fumigan las flores— se empezó a contaminar el agua, y hasta ahí fueron los peces. Esa fue la destrucción, eso fue lo que los acabó.

Ocurrieron dos cosas fatales: empezaron a hacer los pozos subterráneos para mantener siempre agua para las matas, porque las rocean dos veces en el día, y empezó a bajar el nivel del agua de la quebrada. El aguüta ahí, que hervía, que burbujeaba toda linda, ya no, se empezó a bajar y bajar, hasta que ya quedaron los vestigios, los zanjones que están ahí.

Y lo otro fueron los pececitos. Esos sí se nos empezaron a morir muy pronto.

Desafortunadamente, empezaron a llegar las famosas floristerías, que fue un *boom*. Decían que iba a haber mucho trabajo para mucha gente, que se iba a acabar la pobreza. Pero la realidad fue muy distinta, porque empezaron a hacer pozos subterráneos, y ahí empezó a bajar el nivel del agua de la quebrada, empezó a bajar y bajar hasta que desapareció. Pero lo más triste es que ellos sacan un agua limpia, pura, y al rocear las matas, cuando ya devuelven esa agua a la tierra, a las zanjas, la devuelven muy contaminada. Yo me acuerdo que nosotros mirábamos, y de toda esa agua que salía de allá, salía como con un aceite, con algo que brillaba encima, ese azul que da muchos colores.

¿Y qué pasó? Se acabó el pez el capitán. Porque había un vestigio de juncal lo más bonito. Aquí había muchos vestigios de juncal. En La Salitrosa está todavía el vallado, donde era el criadero de pez Capitán, un pedacito ahí, que mejor dicho está como diciendo: “Sí, soy lo único que existo”.

Se acabaron los peces, se acabaron los cangrejos, la quebrada se empezó a secar muy rápidamente, y también las aguapuchitas, definitivamente se acabaron. Muchas aves, muchos animalitos...: había muchas libélulas, muchos copetones, eso eran bandadotas de animales, de todo. Todo se acabó: colibríes, todo. Ya no hay. Mejor dicho, es como un recuento histórico, nada más.

Entonces fue una profanación a la Madre Tierra. Ya, por ejemplo, donde es hoy en día el Portal de Suba, que es donde estaba la primera floristería, cuando quisieron volver a sembrar, ya no se dio nada. Entonces, es una forma de profanar y destruir a la Madre Tierra. Ya la Madrecita no dio alimento.

Ya se están acabando —¿como cuarenta años después?—, se están empezando a acabar las floristerías, se están yendo. ¿Y qué fue lo único que dejaron? Personas conocidas que trabajaron en las flores, en este momento están enfermas. Entonces, lo que quedó de ese *boom*, que en ese momento pareció muy bonito, fue destrucción de nuestra Madre Tierra, profanación y destrucción de nuestra Madre Agua, y también la enfermedad de las personas.

Es triste, porque en vez de ser unos proyectos para ayudar, para el bien de la *común-unidad*, fue una profanación y destrucción del territorio. Suba tenía agua por todos lados, tenía su acueducto propio, que llegaba ahí de la toma, llegaba ahí en unos tanques grandes y se repartía a todos los lados, donde es ahora el colegio Simón Bolívar. Allí había unos tanques grandes. Ahorita hay ahí un tanque de agua hermosísima, y por este lado hay unos lavaderos de carros, que es donde está bajando el agua profunda. Ellos la están cogiendo para lavar carros.



Uno dice: ¡Dios Mío! Yo nunca me imaginé que cuando yo fuera vieja, iba a ver esto totalmente, de verdad, profanado. Nadie valora, nadie respeta. Ahora no es tan importante el agua, no es tan importante el árbol, no es tan importante lo que nosotros los seres humanos necesitamos para sobrevivir. Quieren llenar todo de asfalto, de concreto, y profanar. Es muy triste.





La abuela Blanca Nieves, entre su cusmuy y el antiguo zanjón, ahora cercado con latas y una bandera de futura construcción. Fotografía: Sergio Durán, 20 de agosto de 2022.

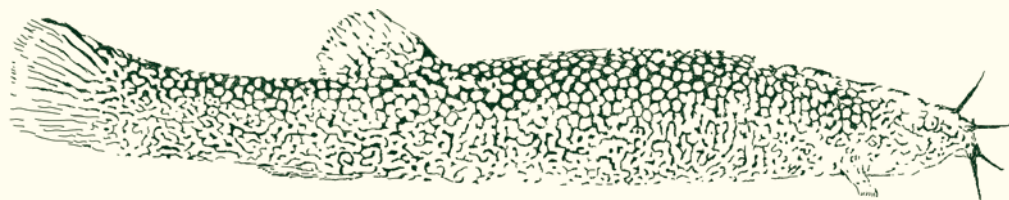
De pronto dirán, como decían hace cuarenta años, “Ahí se aplastó una manada de locos”. Pues, por ser ambientalistas, éramos locos. Porque, según ellos, nunca se iba a acabar el agua. Nunca se iban a acabar los árboles. “Esos son unos locos ahí, sin oficio, que no tienen nada más que hacer”.

Pero el aire es una necesidad de todos, la tierrita es necesidad de todos. Todos somos hermanos. Todos merecemos el mismo respeto.

Por eso hago una invitación grande a toda la humanidad para que tomemos más conciencia y cuidemos más a nuestra Madre Tierra. Hoy día nosotros necesitamos cuidar el agua, y necesitamos mucha agua para la vida. Será la forma en que podamos vivir en paz con nuestra Madre Naturaleza.

Oh, Capitán, mi Capitán

(Para Walt Whitman)
María Buenaventura



Qué comeríamos si pudiéramos comernos un pez Capitán
Uno que vive solamente en este altiplano
el único bagre de agua fría
un amigo de la soledad
un pez con su pariente más cercano en Brasil.
Nos comeríamos una historia larguísima, de millones de años,
de movimientos tectónicos y separaciones de ríos.
Nos comeríamos una receta que se había quedado sin su principal
/ingrediente
Nos comeríamos una investigación que apenas está comenzando
Nos comeríamos algo que aún está por hacerse
Nos comeríamos un compromiso, una responsabilidad
Nos comeríamos todos los ríos y lagunas de la sabana
y sabríamos que están vivos
que si no los hemos comido es por desconocerlos
porque lo primero que muere no es la especie, es su conocimiento.

Pez Capitán.
Dibujo: María
Buenaventura,
2019.

OH, CAPITÁN, MI CAPITÁN

Nos comeríamos el capitán, el capitanejo, la guapucha y los
/cangrejos negros

Nos comeríamos uno de los bocados más delicados del mundo

Y pasaríamos a ser parte de las lenguas, los patos migratorios y las
/musarañas

Nos convertiríamos en gente de la Sabana.

La vida tejiendo comunidad

Liliana Novoa Rodríguez

Para entender de dónde nace este interés por la naturaleza y su cuidado hay que remontarse a la historia de mi familia.

Nací en una familia de cuatro hijos, siendo yo la menor y única mujer, y unos padres que siempre nos llevaron de vacaciones por las carreteras nacionales, para conocer nuestra Colombia y todos sus bellos paisajes. Los viajes siempre los hacíamos por tierra y, además, nos encantaba acampar. Fue así como también conocimos muchos parques nacionales naturales, y eso marcó en mí una huella imborrable, que me enamoró totalmente de la riqueza y la biodiversidad de nuestro país.

Esto generó en mí el deseo de aprender más acerca de la vida de los animales, las plantas, la naturaleza. En general, de toda esta belleza que había conocido durante mi infancia y que me llenaba de mucha alegría. Pero, por otra parte, otra de mis grandes pasiones eran los niños. Mi madre —maestra de escuela— me llevó muchas veces a su trabajo, en donde yo le ayudaba con los niños. Y así descubrí mi otra pasión. Ya siendo adolescente, y teniendo que definir por dónde encauzar mi vida, sabía que tenía que ser uniendo estas dos pasiones: la naturaleza y su gran belleza, y el amor por los niños. Así, decidí estudiar licenciatura en Biología en la Universidad Pedagógica Nacional. Durante toda la carrera me maravillaba de cada cosa que aprendía, me engolosinaba en las clases de Ecología y disfrutaba de manera inimaginable nuestras salidas ambientales a

diferentes partes de Colombia. Así fui entendiendo más, desde el punto de vista académico, la importancia que tienen todos estos espacios para el sostenimiento de la vida y la gran biodiversidad planetaria.

Cuando mi padre murió, estábamos viviendo en el centro, muy cerca del Palacio de Justicia y de la plaza de Bolívar, y la vida era algo agitada. Por ello, mi madre decidió que nos fuésemos a vivir a Suba, cerca de dos de sus hermanas (dos tías de las cuales éramos muy cercanas), pues allí la vida era más tranquila. Desde hacía mucho tiempo las visitábamos, y siempre era como estar en un pueblito muy alejado. Por ese entonces pudimos ver cómo pasaba Suba, de ser una región rural, a irse cubriendo de barrios. Todos esos espacios verdes que veíamos cuando éramos niños, y que poco a poco fue absorbiendo la urbe, se convirtieron en el paisaje habitual.

Cuando llegamos a vivir a Suba todavía encontrábamos una gran riqueza natural en ecosistemas como los cerros y los humedales, y, aún cursando los últimos semestres de la universidad, empecé a interesarme por todos esos espacios naturales que circundaban mi nuevo lugar de vivienda. Muy pronto empecé a trabajar en colegios de la localidad, primero en colegios privados, y luego con el Distrito. Un tema obligado para mí en todas mis clases de ciencias naturales y educación ambiental era el reconocimiento de los ecosistemas que teníamos a nuestro alrededor. Fue así como empecé a ir al humedal La Conejera con mis estudiantes. Al principio, con los que hacían servicio social ambiental allí. Nos encargamos de sembrar y cuidar los arbolitos sembrados, haciendo parte del proceso de restauración que se estaba llevando a cabo en ese ecosistema (ya que el humedal en algún momento estuvo totalmente cubierto de escombros, y para tenerlo como lo vemos hoy en día hubo que emprender un proceso muy profundo de restauración, de la mano de la Fundación Humedal La Conejera, que se encargó de realizar este proceso con ayuda de la comunidad).

Así llegué al humedal La Conejera, como docente, con mis estudiantes. Siempre lo visitábamos en nuestras salidas pedagógicas y ambientales. Y en ese camino nos fuimos encontrando con otras personas que también, maravilladas por ese hermoso ecosistema, se preocupaban por emprender acciones relacionadas con su cuidado y protección.

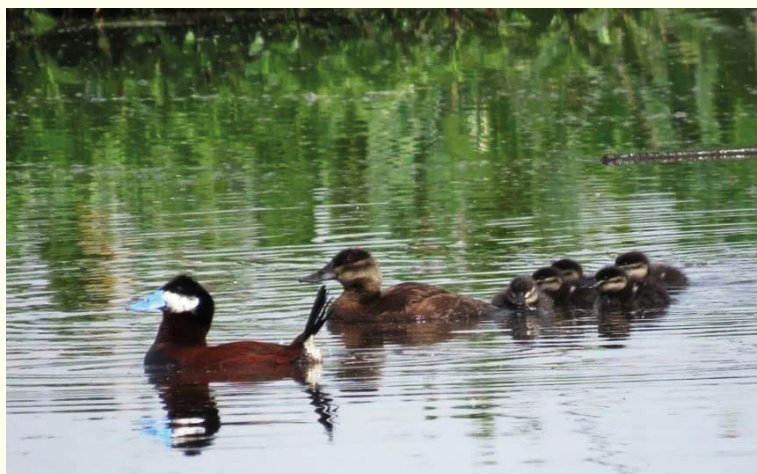
Entre esas personas recuerdo gratamente a Andrea Barreto y a Janneth Mahecha, intérpretes del humedal, quienes siempre nos recibían con cariño y nos explicaban la importancia del ecosistema, sus relaciones ecológicas, y también las problemáticas que existían, sobre las cuales hacían reflexiones muy significativas, para que los niños se volvieran cuidadores de ese y muchos otros espacios similares. Fue idea de ellas, y de Hugo Plazas, quien también era intérprete en ese entonces del Jardín Botánico de Bogotá, que hiciéramos un grupo con todas las personas conocidas del territorio para adelantar un ejercicio académico en torno al humedal, con el objeto de entender mucho más el ecosistema, sus relaciones ecosistémicas, su importancia para el territorio, y también para identificar los tensionantes que afectaban su equilibrio y bienestar. Se formó, entonces, un grupo de estudio que se reunía todos los sábados en la mañana. Hacíamos recorridos, trabajábamos en el salón comunal del barrio Compartir, realizábamos cartografía y muchos otros ejercicios más que nos ayudaron a entender y a profundizar en el conocimiento del humedal y su microcuenca.

A partir de allí, con estos colectivos y personas naturales propusimos que siempre nos encontráramos en el humedal, pero realmente nunca habíamos establecido una relación que nos permitiese tejernos y conformar un grupo comunitario cuya finalidad fuera hacer presencia en el humedal y en todos los espacios que requirieran de cuidado y protección. Fue así como nació Red Conejera, de la que hacen parte diferentes colectivos y personas naturales que nos juntamos en este propósito para acompañar a las entidades en todo lo que tuviera que ver con este ecosistema y con los ecosistemas aledaños: el cerro La Conejera, la quebrada La Salitrosa y el río Bogotá, pues todos hacen parte de una red ecológica muy importante para el sostenimiento y conservación del ecosistema.

Esta red, que lleva trabajando hace aproximadamente seis años, ha realizado un ejercicio muy valioso en el territorio, ya que nos ha enseñado no solo las dinámicas de los ecosistemas, sino también de las comunidades que se mueven en torno al cuidado de la vida de nuestros territorios, y nos ha vinculado a este propósito. Ha sido un trabajo muy bonito que día a día nos enseña cosas nuevas y nos enamora cada vez más de los humedales, los

cerros, las quebradas y toda la vida que allí habita. El humedal La Conejera es un ecosistema muy hermoso y biodiverso, pues en él encontramos especies de fauna como aves, mamíferos, anfibios, reptiles, peces e insectos que cumplen un papel importante en el equilibrio natural. Así por ejemplo, entre las aves encontramos especies migratorias como el alcaraván, la tinguia azul, el pato canadiense y otras especies residentes y endémicas, como la tinguia moteada y la tinguia bogotana. Entre los mamíferos podemos encontrar ardillas de cola roja, comadrejas, ratones de campo, murciélagos frugívoros e insectívoros, curíes —que fueron una de las principales fuentes de proteína animal para las comunidades ancestrales del territorio— y la zarigüeya, el único marsupial del continente americano, y que juega un papel importante en el control y la regulación de insectos. Entre los peces están los capitanejos y las guapuchas, que lamentablemente han desaparecido por la mala calidad de las aguas de la ciudad. Por su parte, los reptiles son el lagarto collarejo, las serpientes sabanera, tierrera, de agua y pantanera, que también desempeñan un papel importante en el control de las especies. Entre los anfibios encontramos una ranita muy particular, llamada sabanera, que es un organismo emblemático para la ciudad de Bogotá, y además actúa como un bioindicador de las aguas donde habita. Finalmente, los insectos son el grupo más biodiverso, en el que se encuentra el caballito del diablo, el abejorro negro, cucarrones, mariposas y más.

Familia de patos turrios en Humedal La Conejera.
Fotografía: Alejandra Hernández Novoa.



Entendemos que este trabajo debe ser sostenido por procesos de apropiación comunitaria que, liderados y apoyados por la ciencia ciudadana, el conocimiento ecológico y el trabajo pedagógico, posibiliten conservar y proteger esta maravilla natural.

Aparte de su biodiversidad, el humedal tiene una historia social de recuperación. No siempre fue así de hermoso, pues en algún momento fue convertido en escombrera, ya que decenas de volquetas que entraban diariamente a dejar desechos de derribos. Y también se convirtió en un botadero de basura, pues las personas depositaban allí sus residuos. Aledaña al humedal se construyó la primera etapa del barrio Compartir, cuyos habitantes eran familias jóvenes con sus hijos e hijas, que, de forma espontánea y curiosa, se adentraron en este espacio, y así descubrieron que allí habitaba gran cantidad de plantas, aves y otros animales que dejaban entrever que ese espacio no era ninguna escombrera ni

botadero de basura, sino un ecosistema que estaba siendo destruido. Estos niños y niñas alertaron a sus padres sobre lo que observaron, y entre todos decidieron enfrentar a las volquetas, para así evitar que siguieran rellinando el humedal. Fue una lucha muy apasionada de las madres de familia y sus hijos, quienes hacia 1992 formaban cadenas humanas frente a las volquetas para evitar su ingreso al humedal. Así se logró que la Alcaldía Local reconociera que en ese territorio había un ecosistema de humedal y, por consiguiente, que prohibiera verter escombros en él. En ese momento la comunidad se organizó para empezar el proceso de recuperación del ecosistema: lo cercaron e iniciaron el proceso de limpieza y siembra de árboles.

Poco a poco se fueron estableciendo hasta conformar una fundación que adoptó el nombre de Fundación Humedal La Conejera (FHC), que, con la asesoría de algunos profesionales —biólogos, ecólogos, abogados, geólogos y pedagogos, entre otros—, iniciaron el proceso de extracción de escombros y, después, de restauración ecológica de la franja acuática y terrestre del humedal. La comunidad entendió la relación existente entre el ecosistema del cerro La Conejera, la quebrada La Salitrosa (que nace en dicho cerro) y el humedal La Conejera (donde la quebrada entrega sus aguas), por lo que expandieron su trabajo al cuidado y la conservación de todos esos ecosistemas. En este proceso involucraron a las comunidades aledañas, habitantes de los barrios y colegios, con quienes se estableció un trabajo pedagógico y comunitario con miras a hacer sostenible todo ese trabajo. Al cabo de quince años se llegó al punto de considerar restaurado el humedal, que se convirtió en uno de los más biodiversos de Bogotá.

Entendemos que este trabajo debe ser sostenido por procesos de apropiación comunitaria que, liderados y apoyados por la ciencia ciudadana, el conocimiento ecológico y el trabajo pedagógico, posibiliten conservar y proteger esta maravilla natural.

De ahí la importancia de la Red Conejera, que se formó gracias a la iniciativa de colectivos y personas que tienen diferentes conocimientos y habilidades de tipo científico, artístico y pedagógico, entre muchas otros. Realizamos actividades de manera voluntaria en nuestros tiempos libres,

de acuerdo a lo que cada uno pueda ofrecer, según cuáles sean sus fortalezas. Es así como hacemos recorridos por el ecosistema, explicando a niños, jóvenes y personas de la comunidad en general todo lo que hemos aprendido. También hacemos un recorrido nocturno al mes, mediante el cual intentamos sensibilizar a las personas sobre la maravilla de recorrer el humedal en la noche, ya que las sensaciones que despierta el contacto nocturno son completamente diferentes de las que se experimentan en un recorrido diurno. También hacemos actividades en las que participa la fotografía, para enseñarles a las personas los principios técnicos para tomar buenas fotos y los elementos que pueden usar en sus cámaras o celulares para lograrlo, y relacionamos esto con los conocimientos aprendidos; esas actividades están dirigidas a recrear la belleza del humedal. Por otro lado, se hacen círculos de tejido sobre temáticas relativas al humedal, o sobre otros temas, pero siempre teniendo en cuenta el ecosistema y haciendo hincapié, durante la charla, en temáticas relacionadas con este espacio. Asimismo, hacemos círculos de canto y muchas otras actividades dirigidas por diferentes personas, de acuerdo con sus particulares intenciones. Hemos realizado círculos literarios, de teatro, danza, yoga, ecología y filosofía, entre muchas otras actividades.

Para realizar estas iniciativas, y con el propósito de hacer presencia en el humedal de manera casi permanente, surgió la necesidad de organizarnos de tal manera que pudiéramos estar en el humedal en diferentes momentos desarrollando actividades, pero sin la necesidad de que todos estuviéramos al mismo tiempo. Así pues, se planteó un cronograma para sincronizar nuestros tiempos y espacios con el objeto de cumplir con este objetivo. Nació entonces esta metodología del “sincronario”, que es un cronograma mensual en el cual anunciamos el tiempo del que disponemos para trabajar en el humedal, con qué actividad y en qué horario. Eso nos permite realizar mensualmente una serie de actividades que asumimos independientemente, de acuerdo con la disponibilidad que tengamos.

Este trabajo ha sido muy enriquecedor por el contacto con muchas personas y muchos colectivos que han pasado por esta red, que han enriquecido nuestras relaciones sociales y que nos han permitido entender

desde otras perspectivas el trabajo comunitario y lo que debemos realizar para hacer presencia en estos ecosistemas, procurando conocerlos, cuidarlos y protegerlos. Hemos tenido que aprender de legislación, de ecología, de biología, de ingeniería, de derecho ambiental y muchos otros temas que ni siquiera imaginábamos que teníamos que saber para poder defender este territorio. Pero ha sido una construcción muy valiosa, no solo para la defensa del territorio, sino para nuestra propia vida, pues nos ha enriquecido de una manera incalculable y nos ha tejido a todos y todas en torno a este gran propósito del cuidado de la vida.

Integrantes de la
comunidad
de la Red
Conejera.
Fotografía:
Archivo Red
Conejera.



El potencial patrimonial de los camellones de Las Mercedes: Confluencia de comunidades y memorias en el territorio

Diego Martínez Celis

El cielo gris, que presagiaba lluvia, se fue aclarando poco a poco al son de un tambor ritual con que se pedía permiso y acompañamiento a los espíritus del lugar para intervenir la piel de su territorio. A pesar del conjuro y del sol, la humedad era inevitable, pues, aunque no provenía del cielo, terminó impregnándolo todo: las herramientas, las botas, los pies y las manos. A medida que los barretones y las palas se hundían rasgando la tierra, el espacio excavado parecía resistirse al vacío, y con obstinación se volvía a ocupar, pero esta vez con agua que brotaba de su interior. Bastarían un par de horas, y la entusiasta labor de más de veinte personas, para ver emerger del parco horizonte de este rincón de la Sabana, el

que quizás sea el primer camellón, o campo elevado de cultivo de tecnología prehispánica, que se erige en la región en más de quinientos años.

A medio camino entre el bosque de Las Mercedes y el humedal de La Conejera, y aprovechando el valle erosivo que forma el sutil pero constante drenaje del agua que se capta en este sector de la Reserva Natural Thomas van der Hammen, se construyó en el segundo semestre de 2022 un conjunto de camellones para recrear experimentalmente el sistema hidráulico de campos elevados de cultivo, mediante el cual los antiguos indígenas buscaron adaptarse y aprovechar el constante encuentro del agua con la tierra que ha imperado durante milenios en buena parte de la Sabana de Bogotá. De la misma manera como confluyen estos dos esenciales elementos conformando el sustrato fértil del suelo que ha dado sustento a múltiples formas de vida y a millones de seres humanos, se podría considerar que en este experimento de recrear camellones y zanjas también confluyen las dimensiones que conforman lo que hoy conocemos como *patrimonio cultural*: el *territorio*, las *memorias* y las *comunidades*; es decir que esta obra, aunque sea una recreación de factura reciente, resulta culturalmente significativa y tiene potencial para ser considerada un espacio con especiales valores patrimoniales que a futuro debería manejarse y protegerse como tal.

Las dimensiones del patrimonio cultural

La cultura, entendida como el conjunto de relaciones mediante las cuales las comunidades interpretan el mundo que las rodea, se expresa por medio de múltiples manifestaciones; dichas expresiones, resultado de la interacción del *ser humano* en un *territorio* a lo largo del *tiempo*, constituyen lo que conocemos como *patrimonio cultural*. De esta manera, se puede articular el concepto de *patrimonio cultural* en tres dimensiones: *territorio* (espacio), *memoria* (tiempo) y *comunidad* (ser humano).

El ser humano, en su escala social —la *comunidad*—, es el gestor de la cultura, agente y espectador, su ejecutor e intérprete, y se halla

inexorablemente inmerso en dos dimensiones existenciales inseparables: el *espacio* y el *tiempo*. El *territorio*, como escenario en que se manifiestan las expresiones culturales en su dimensión espacial, es la porción de terreno delimitada o caracterizada por su pertenencia o correspondencia con las comunidades que lo habitan o que interactúan en él. Esta interdependencia está mediada por la dimensión temporal, que en su continuo fluir imprime dinámica narrativa y variabilidad a las expresiones culturales que con el tiempo adquieren su dimensión histórica, y que se manifiestan por medio de la *memoria* (Fonseca *et al.*, 2005).

En este sentido, el patrimonio cultural se puede entender como “el conjunto de bienes y manifestaciones culturales materiales e inmateriales, que se encuentra en permanente construcción sobre el territorio transformado por las comunidades. Dichos bienes y manifestaciones se constituyen en valores estimables que conforman sentidos y lazos de pertenencia, identidad y memoria para un grupo o colectivo humano” (Ministerio de Cultura, 2005).

Para su gestión, el patrimonio cultural se suele abordar de manera compartimentada en dos grandes grupos: bienes *materiales* (o tangibles) y manifestaciones de índole *inmaterial* (o intangibles). Los primeros, a su vez, se dividen en *muebles* e *inmuebles*, y pueden corresponder con diversas categorías temáticas (histórico, arquitectónico, industrial, arqueológico, etc.). Además de bienes o manifestaciones particulares, el patrimonio cultural también se expresa y contiene en los denominados *sitios de significación cultural* (Icomos, 1999), los cuales

... enriquecen la vida de un pueblo, proveyendo a menudo un profundo e inspirador sentido de comunicación entre comunidad y paisaje, con el pasado y con experiencias vividas. Son referentes históricos, importantes como expresiones tangibles de la identidad y experiencia (...) reflejan la diversidad de nuestras comunidades, diciéndonos quiénes somos y cuál es el pasado que nos ha formado tanto a nosotros como al paisaje... (Icomos, 1999)

Como una manera de integrar tanto los conceptos como los elementos constitutivos del patrimonio cultural y el natural surge la categoría de *paisajes culturales*, que

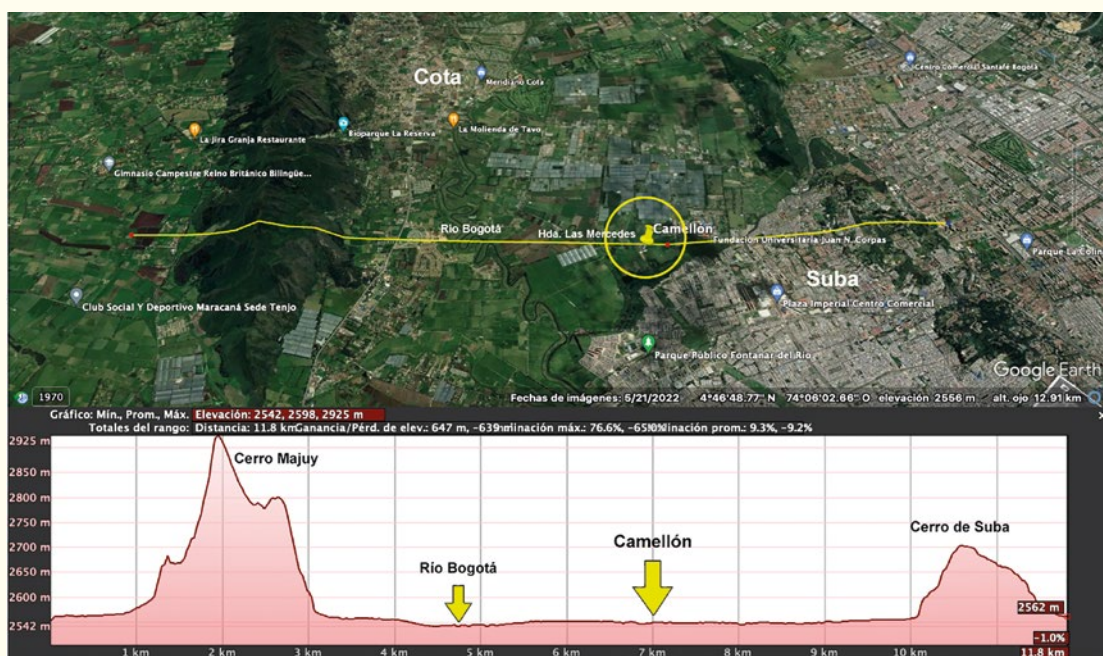
... representan la obra combinada de la naturaleza y el hombre [e] ilustran la evolución de la sociedad y los asentamientos humanos en el transcurso del tiempo, bajo la influencia de las restricciones físicas y/o las oportunidades presentadas por su ambiente natural y de las sucesivas fuerzas sociales, económicas y culturales, tanto internas como externas. (Rössler, 1998)

En los paisajes culturales existe una indisoluble relación entre el territorio y el patrimonio cultural y natural, y son la muestra de que la interrelación del hombre con la naturaleza “genera adaptación y expresiones autóctonas que afectan la forma como se va conformando el paisaje” (Ministerio de Cultura, 2010).

Con base en lo anterior, podría considerarse que los camellones de Las Mercedes, independientemente de que sean la recreación de un antiguo sistema de manejo hidráulico y de cultivo en desuso, o desaparecido hace unos cinco siglos, pueden caracterizarse de manera muy general con base en las dimensiones patrimoniales enunciadas:

El territorio. Los camellones de Las Mercedes se emplazan en medio de la planicie fluviolacustre característica de la Sabana y el valle del río Bogotá, entre el cerro de Suba y el Majuy (Cota), en el extremo suroccidental de la Reserva Thomas van der Hammen. Aunque se encuentran cerca del límite de expansión urbana de Suba, se percibe en sus visuales como zona rural, en una franja de terreno que busca conectar ecológicamente el bosque de Las Mercedes con el humedal de La Conejera (conexión desafortunadamente interrumpida por una servidumbre de interconexión eléctrica). Desde allí es posible observar un paisaje mixto, con amplios pastizales y un sector de bosque joven reforestado con especies nativas, que tiene como telón de fondo el perfil de edificios de la ciudad, y más atrás, el de los azulosos cerros al norte y al oriente. Visto de manera integral, y a pesar de su cercanía con la urbe, la condición relictual

del conjunto del bosque de Las Mercedes y del humedal de La Conejera, aunque lejos de ser prístina, le otorga una especial significación al contexto territorial de estos camellones.



La memoria. Como se ha expuesto con suficiencia en otros capítulos de esta publicación, este sector de la Sabana de Bogotá estuvo profusamente intervenido por grupos indígenas, con miras a su aprovechamiento agrícola, mediante la construcción de campos elevados de cultivo, o camellones. La memoria de esta extensa modificación antrópica del paisaje prehispánico apenas empezó a ser recuperada a mediados del siglo XX, gracias a la interpretación de fotografías aéreas (Broadbent, 1968), y resulta desconcertante que hayan quedado tan pocas referencias de su existencia en crónicas y documentos del periodo colonial e inicios de la República. Más allá de algunas vagas menciones relacionadas con descripciones de terrenos y delimitación de linderos, o de su excepcional,

Localización y corte esquemático del relieve en el entorno de los camellones de Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá. Base: Google Earth, 2022.

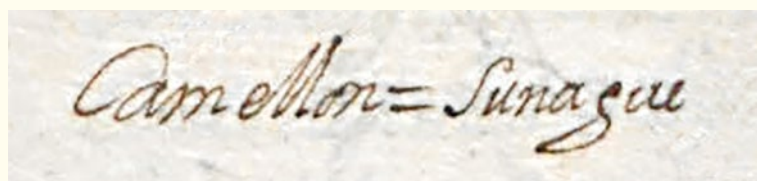
aunque imprecisa, representación en un plano de 1614 (AGI, MP-Panamá, 336), se tiene registro de que en la lengua muisca de Bogotá (*muysc cubun*) existían términos para “camellón” (*sunague*) o para “zanja” (*mihisque* o *mihisque*), lo que permite deducir que durante la Colonia temprana, estos elementos aún hacían parte de la cotidianidad indígena, o seguían siendo notorios en su territorio.



Detalle de un plano de 1614 en el que se representa lo que parece ser un grupo de camellones sobre la margen derecha del río Bogotá, a la altura de Fontibón. “Pintura de las tierras, pantanos y anegadizos del pueblo de Bogotá hecha por mandato de la Real Audiencia desta çiudad de Sancta Fee del Nuevo Reyno de Granada en la causa que en ella Trata el señor fiscal con don Francisco Maldonado de Mendoza”. Archivo General de Indias (MP-Panamá, 336), 1614.



“Arroyo zanja = mihique”. Entrada en el *Diccionario y gramática chibcha*. Anónimo. Comienzos del siglo XVII. Manuscrito 158, Biblioteca Nacional de Colombia.



“Camellon = suna gue”. Entrada en el *Diccionario y gramática chibcha*. Anónimo. Comienzos del siglo XVII. Manuscrito 158, Biblioteca Nacional de Colombia.

Aunque durante el siglo XX los habitantes de la zona seguían familiarizados con el paisaje anegadizo de la Sabana y sus diferentes accidentes (zanjas, vallados, jagüeyes, manas, nacimientos, quebradas, chucuas, humedales, etc.), no se tiene noticia de que reconocieran la existencia de “camellones” prehispánicos, cuya denominación hacía más referencia a ciertos caminos elevados y rectos que a los complejos y muy antiguos sistemas hidráulicos de campos elevados de cultivo.

Por tanto, se podría afirmar que la memoria de este sistema se empezó a perder desde la invasión europea y la Colonia temprana, hasta gradualmente desaparecer en el siglo XIX, probablemente por el abrupto cambio que significó la introducción forzosa de la ganadería y la agricultura de monocultivos foráneos (trigo, cebada, etc.) implantadas por los españoles, que implicó la desecación y el allanamiento de terrenos históricamente anegadizos y sinuosos.

En este contexto, la recreación de los camellones de Las Mercedes representa una apuesta por recuperar una memoria que no estaría del todo perdida, sino latente en las sutiles huellas que se empezaron a revelar a partir de la mirada arqueológica, y que cada día son reconocidas por un público más amplio, en especial gracias a la divulgación masiva por internet del resultado de estas investigaciones.



Humedal de
La Conejera,
Bogotá.
Del álbum de
José Royo y
Gómez, 1945.

La comunidad. Cuando se intenta caracterizar las comunidades relacionadas con las distintas modalidades de patrimonio, no solo se debe tener en cuenta a las actuales, sino la trayectoria de las implicadas en la gestación y el uso de ese patrimonio, así como a sus herederas y custodias. El sistema de camellones se construyó y funcionó durante al menos dos mil años (Broadbent, 1968; Boada, 2006; Rodríguez, 2019), es decir que sus prácticas asociadas tuvieron que ser significativas para, y estar integradas profundamente en, la cultura indígena. Al alterarse, desde la invasión europea, el proceso social en que esta práctica se inscribió, tuvo sentido y cumplió una función, se interrumpieron también los modos de habitar y de relacionarse con el medio, así como el tejido social que lo mantenía y al que sostenía. Cinco siglos después, gracias a la recuperación de esta memoria, han surgido personas, colectivos y comunidades que están empezando a



reconocer, valorar, resignificar y apropiarse del conocimiento y las huellas físicas de los camellones, sus entornos y, en general, la cultura que los produjo, entre ellos, académicos y estudiantes de diferentes disciplinas (arqueología, antropología, historia, arte, arquitectura, ambiente, patrimonio, ciencias agrícolas, etc.); líderes comunitarios y ambientalistas; comunidades indígenas o en proceso de reetnización; turistas y guías de turismo, instituciones oficiales y educativas; o propietarios, habitantes y trabajadores de la zona, entre otros. Aunque la experiencia de construcción de los camellones de Las Mercedes es reciente, ya se han empezado a relacionar con este espacio algunos de los actores mencionados, que están acudiendo al lugar con fines diversos: investigación, aprendizaje (pedagogía y didáctica), voluntariado, aprovechamiento del tiempo libre (turismo), búsqueda espiritual (rituales) o simple curiosidad.



Visita de estudiantes mientras se adelantaban labores de construcción de los camellones de Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá. Fotografía: Diego Martínez Celis, 2022.



Grupo de voluntarios sembrando en uno de los camellones de Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá. Fotografía: Diego Martínez Celis, 2022.



Valores patrimoniales de los camellones de Las Mercedes

Para que un bien o manifestación sea reconocido como patrimonio cultural debe haber pasado por un proceso de valoración mediante el cual se discernen algunas características especiales o valores atribuidos que sientan las bases para su reconocimiento y apropiación por parte de la sociedad (Ministerio de Cultura, 2010). En términos generales, y desde que se gestó la noción de *patrimonio*, en el siglo XIX, se ha considerado de manera prominente su belleza y su antigüedad, es decir, su carácter *estético e histórico*, como la base de su valoración. Sin embargo, a medida que ha ido evolucionando el concepto y se ha ampliado a nuevos ámbitos, bienes o manifestaciones de la cultura, se han venido acuñando nuevas categorías de valores, por medio de las cuales se definen las motivaciones que manifiestan las diferentes colectividades para erigir ciertas expresiones de su cultura como “patrimonio”. De esta manera, han surgido otros valores, como los *simbólicos, sociales, científicos, pedagógicos, espirituales, naturales (ambientales), de uso, políticos o económicos*, entre otros.

La abuela Blanca Nieves, del cabildo indígena de Suba, oficiando un “círculo de la palabra”. Bogotá. Fotografía: Diego Martínez Celis, 2023.

Los camellones de las Mercedes fueron concebidos como una experiencia artística relacionada con la alimentación (con *valores estéticos*), que buscaba recrear, de manera colectiva, el antiguo sistema hidráulico de campos elevados de cultivo indígena. El resultado material es una serie de camellones que fueron sembrados con plantas alimenticias tradicionales y otras especies nativas, en torno a los cuales fluye el agua drenada de forma natural del paisaje circundante hasta el humedal de La Conejera. Este espacio, a su vez, se encuentra ligado ecológicamente al eje que forma el bosque de Las Mercedes-humedal La Conejera; por tanto, cuenta con *valores ambientales*, puesto que gracias a su conformación ha sido posible contribuir a satisfacer la necesidad de continuar la labor de reforestación de la Reserva Thomas van der Hammen en un sector que, por su alto nivel freático, dificultaba la siembra y el crecimiento de árboles. También encarna *valores científicos*, toda vez que en su elaboración se aplicaron, aunque aún en fase experimental, algunas nociones que sobre este tipo de tecnología prehispánica se habían propuesto desde los estudios arqueológicos, junto con algunas proyecciones que se tenían desde la arquitectura o la ingeniería hidráulica. De igual manera, se puede afirmar que el resultado de la experiencia arrojó un saldo *pedagógico* significativo, ya que desde su misma planeación, y durante toda la fase de construcción e implementación, se obtuvieron aprendizajes que nutren el conocimiento sobre diversos aspectos y retos que debieron enfrentar los antiguos indígenas que desarrollaron este sistema, y que no se habían contemplado en el ejercicio teórico; lo anterior erige a los camellones como un recurso *didáctico* (una forma de arqueología experimental), así como un espacio cuya presentación pública permitiría dar a conocer la dimensión *histórica* de las estrategias de adaptación al medio practicadas por el ser humano en la Sabana de Bogotá, al tiempo que vislumbrar posibles, y ambientalmente más sostenibles, formas de habitar este territorio en el futuro. Otro valor patrimonial que se puede enunciar sería el *simbólico*, toda vez que este espacio está siendo resignificado por ciertos colectivos como lugar donde es posible relacionarse con entidades espirituales, lo que hace que los camellones se constituyan en una suerte de hitos mnemotécnicos que detonan las memorias e inspiran el vínculo con lo ancestral.

La recuperación de la memoria puede ser en sí misma una apuesta para resolver las incertidumbres del futuro.

Retos para el futuro: Apropiarse u olvidar

Con base en lo hasta aquí esbozado, se estima que los camellones de Las Mercedes cuentan con potencial para ser considerados y manejados como un espacio de *patrimonio cultural y natural*. No necesariamente por su materialidad, y con independencia de su carencia de autenticidad, en el sentido de que no son una huella directa del pasado (patrimonio arqueológico), sino más bien por su recreación. Teniendo en cuenta que es el primer experimento de este tipo que se lleva a cabo en la Sabana de Bogotá, la experiencia en sí misma encarna significativos valores que pueden ser potenciados y aprovechados a partir de estrategias que estimulen su *apropiación social*, es decir, que merecería ser divulgada, e incluso replicada, en otras zonas de la Sabana que cuenten con las condiciones ideales para su implementación, para que diferentes agentes y comunidades constituyan espacios similares en torno a los cuales se reúnan y fortalezcan vínculos en pro de la construcción de una identidad común y con el territorio, al tiempo que se promueva la reflexión sobre las maneras como nos hemos relacionado con la naturaleza y se

reconozca que la recuperación de la memoria puede ser en sí misma una apuesta para resolver las incertidumbres del futuro.

Referencias

- Boada, A. M. (2006). *Patrones de asentamiento regional y sistemas de agricultura intensiva en Cota y Suba, Sabana de Bogotá (Colombia)*. Fondo de Investigaciones Nacionales.
- Broadbent, S. (1968). A prehistoric field system in Chibcha territory, Colombia. *Ñawpa Pacha, Journal of Andean Archaeology* (6), 135-147. <https://doi.org/10.1179/naw.1968.6.1.007>
- Fonseca, L.; Caballero, J. y Nalus, M. (2005). *Bitácora de formación a favor del patrimonio cultural: Territorio, memoria, comunidad*. Ministerio de Cultura, Imprenta Nacional.
- Icomos Australia (1999). *Carta para la conservación de lugares de valor cultural*. Icomos.
- Ministerio de Cultura (2005). *Manual para inventarios de bienes culturales muebles*.
- Ministerio de Cultura (2010). *Compendio de Políticas Culturales*.
- Rodríguez Gallo, L. (2019). La construcción del paisaje agrícola prehispánico en los Andes colombianos: El caso de la sabana de Bogotá. *Spal*, 28(1), 193-215.
- Rössler, M. (1998). Los paisajes culturales y la Convención del Patrimonio Mundial Cultural y Natural: Resultados de reuniones temáticas previas. *Paisajes culturales en los Andes*. https://www.academia.edu/7027618/Paisajes_culturales_y_la_convenci%C3%B3n_del_patrimonio_cult_mundial

Arte y alimento: Cinco comidas rituales. Relato de un taller

María Buenaventura, Juliana Steiner
y Milena Camacho

*Teníamos las entradas para los lavaderos, el
agüita para comer...
esa zanjita cubriendo la huerta: ahí estaba el
agua para rociar y cuidar a la Madre Tierra.
Cuando había necesidad de regar, se regaba,
pero siempre estaba como rodeado de agua, así
como está en México. Aquí se secó fue haciendo
esos zanjones; pero los hicieron bien grandes.
Y todo lo que había lo fueron rellenando, una
parte abriendo como un camino y dejando las
zanjas ahí, rellenando y rellenando. Eso fue lo
que hicieron acá, fue la forma de secar.
Y entonces, todo lo que eran las zanjitas fue lo
que comenzaron a convertir en calles, todos los
zanjones que había.*

Texto de la abuela Blanca Nieves





La abuela Blanca Nieves señala en el plano los cursos del agua y las transformaciones de Suba, Bogotá. Fotografía: Milena Camacho, 10 de septiembre de 2022.

Plegaria al amasijo de pez nativo (adaptación)

*Una sabe por qué amasa y cómo come, sintiendo
la tierra, mirando la tierra, y al final de todo
el día que una está amasando, hacerse tierra
misma, porque una tiene que sentir la tierra y
así cocinar. Nos gusta, y así nos digan lo que nos
digan, nosotras amasamos hasta, si es posible,
saber a tierra, como el bagre de agua fría, como
el pez Capitán.*

Milena Camacho

“Arte y alimento” fue un espacio educativo de práctica al aire libre dirigido por María Buenaventura, gestionado y producido por Juliana Steiner, y que tuvo como monitora a Milena Camacho. Además, contó con el apoyo de Lucas Ospina, desde la Universidad de los Andes, Juan Pablo Pacheco y Tatiana Rais con Espacio Comunal de Espacio Odeón y el Centro de Derechos Humanos OSUN.

Invitamos a artistas y personas de diferentes disciplinas a desarrollar proyectos de investigación-creación en arte, lugar y relaciones alimentarias.

La propuesta estaba vinculada al proceso de construcción de las zanjas y los camellones de Las Mercedes, a la exploración histórica inicial, a las conversaciones —a veces difíciles, a veces muy esperanzadoras— con las instituciones y al diálogo y cooperación con las comunidades humanas y no humanas de la Reserva Thomas van der Hammen y sus alrededores.

Así, también era necesario explorar desde el arte las relaciones entre biodiversidad, agua y comida, y las ausencias de la Sabana de Bogotá, las ausencias evidentes y las casi imperceptibles, para llegar a crear las cinco comidas rituales del taller.

Este taller implicó trabajar en un lugar al aire libre, fuera del espacio protegido del aula de clases. Y tal vez esta era su enseñanza más profunda: aprender a “estar afuera”.

Estamos acostumbrados a pensar que aprendemos en cuartos herméticos, protegidos y ajenos al lugar que nos da el aire mismo, y que una vez salimos de los cuartos, la lección o enseñanza se termina. Aquí era al contrario: aprendíamos del lugar mismo, y era entonces necesario aprender a conservar energía y atención con viento, agua, sol y multitud de estímulos sonoros, olfativos, visuales, así como aprender a mirar, oler, sentir, probar y escuchar la *naturaleza*.

La relación con el agua, y el olvido de ella en Bogotá, era central en el proyecto. Por ejemplo, sabemos que la pesca fue la base de la alimentación bogotana hasta hace apenas un siglo, y sin embargo, hoy no hay recuerdo de ello.

Siendo así, trabajar sobre las ausencias sería fundamental para concebir los proyectos, es decir, las comidas rituales, sabiendo que es especialmente difícil que una mesa servida permita revelar lo que no está, tan difícil como que un paisaje degradado permite ver al incauto su erosión: un habitante urbano normalmente no distinguirá un monocultivo de un bosque: los dos escenarios los considerará bucólicos. Por ello, por ejemplo, los mapuches, comunidad indígena de Chile, en el sur del continente, les han puesto el nombre de “desiertos verdes” a los nuevos bosques maderables.

Las propuestas de investigación-creación podían tener como base la interacción con humanos o con los otros seres vivos del lugar, y los participantes tenían acceso a una bolsa de trabajo, de acuerdo con los proyectos que se conformaron durante el taller.

Hicimos siete sesiones de exploración, de las que vamos a narrar tres en este libro: La primera, reunidos alrededor de la mesa en Espacio Odeón, que se convirtió en hermano de búsquedas en la exploración de las relaciones del alimento. La segunda, en Las Mercedes, conociendo primero el bosque del Jardín Botánico, y la tercera en el IGAC, explorando las fotos que han servido a Lorena Rodríguez para su investigación.





Espacio Odeón: Una introducción al proceso

Juliana: Un taller de arte y alimento no podía empezar de otra manera que compartiendo comida. Así, la primera clase, que se llevó a cabo en el Espacio Odeón, tenía como primera tarea traer algo para compartir. Se habló del paisaje, del paisaje robusto y complejo en oposición del monocultivo limpio y manicurado. Se habló de la diversidad de semillas y de cómo la semilla es un sinónimo de diversidad de paladares, de cuerpos, de paisajes y de culturas.

Apertura del taller. Espacio Comunal, Espacio Odeón, Bogotá. Fotografías: Juliana Steiner, junio de 2022.

Las Mercedes: El inicio de los camellones, descubrir el agua de la Sabana

Diana Marentes, del Jardín Botánico de Bogotá, nos acompañó en una visita guiada por el relicto de bosque de Las Mercedes. Antes de llegar a los camellones era necesario conocer el proceso adelantado por el JBB, la ampliación del bosque y su conectividad con el humedal La Conejera. Entonces, luego de saludar el lugar, guiados por Alejandra Hernández Novoa, comenzamos a descubrir el agua en la excavación que hicimos en común de la primera zanja.

Entre todos descubrimos la primera zanja, en el drenaje principal de los camellones en Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá. En primer plano, Diana Abaunza, y atrás, Silvana Kowalski. Fotografía: Gabriela Molano, 2 de julio de 2022.



La investigación en el IGAC

En la visita al IGAC, el diálogo entre geografía, biología y arte se consolidó, lo que permitiría dar forma a las comidas rituales. Reconstruimos la extensión del río en la región de Suba y exploramos la vista que le permitió a Lorena Rodríguez investigar las transformaciones de las aguas de la Sabana.

Las temporalidades se volvían más claras al ojo; los mismos fragmentos de un mismo lugar se veían distintos: unas veces secos, otras veces desbordados. Tanto es así, que al principio no lográbamos entender que eran imágenes del mismo lugar. Y comprendimos, a partir de esas imágenes, que un lugar es cambiante, todo el tiempo. Un mapa nos enseña a ver un espacio estático, limitado por unas líneas que corresponden a poderes geopolíticos, mas no a los meandros de un río que suben y bajan y cambian. Aquí se hizo evidente esa relación entre territorio, naturaleza y el intento del humano de entenderla y dialogar con ella, ensanchando canales cuando corresponde o disminuyéndolos donde es escasa el agua.

A partir de los siete encuentros, los participantes propusieron y llevaron a cabo sus comidas rituales.

Primera comida ritual

Cocinar es amar: Preservar la memoria por medio del juego

Jorge Alberto Abaunza Gómez, David Alberto Rivera Corredor

David aprendió una receta de doña Elvira, vecina y amiga de su madre. Elvira no quería dictar un taller para muchos, sino enseñarle a David y que él nos enseñara a nosotros, y así se hizo, con ayuda de Jorge, la madre de David y las personas del grupo de estudio expandido de Espacio Odeón.

Lo que sigue es un fragmento de su texto:

¿Alguna vez nos hemos preguntado sobre nuestra relación con la comida que consumimos? ¿El acto de comer va más allá de un proceso cotidiano y automático para mantenernos con vida? Juárez (2021) reflexiona en torno al vínculo que representa la comida para el ser humano y el espacio que habita. Desde su punto de vista, la comida es la conexión más primaria del ser humano con la naturaleza, y representa la abundancia y generosidad de la tierra; también es esencia, medicina, cultura y elemento generador de cosmovisiones. A la vez, la comida tiene un fuerte valor simbólico para las comunidades: es un patrimonio inmaterial o de saberes que se heredan. La comida confiere identidad, y además refleja las raíces, procesos históricos y la actualidad de esos grupos sociales (Molano, 2019).

Como parte del proyecto “Arte y alimento: Cinco comidas rituales”, se realizará una acción con comida que problematice y llame a la reflexión sobre la pérdida de conocimiento sobre la cocina tradicional del país. Para esto se propone enseñar a cocinar envueltos de chicharrón, una comida tradicional del altiplano cundiboyacense. La receta es proporcionada por doña Elvira, una cocinera mayor que habita en Bogotá, interesada en transmitir sus conocimientos sobre la cocina colombiana. Esta actividad será llevada a cabo en una cocina, un espacio social donde no solo se preparan los alimentos, sino se comparten historias, ideas, aspiraciones, iniciativas y conocimientos, sin ningún tipo de distinción (Cocina CoLaboratorio, 2022).

Luego se propone un juego: se formarán cinco grupos; cada cual recibirá uno de los ingredientes y tendrán cerca de media hora para discutir acerca del significado o las sensaciones que les produce el ingrediente. Al tiempo, realizarán una representación en la que se destaquen las conclusiones de dicha discusión.

Es así como la cocina es entendida como un espacio de aprendizaje donde se discute, reflexiona y se comparte.

Taller Cocinar es Amar, Cocina Comunal, Espacio Odeón, Bogotá. Fotografías: María Buenaventura, 3 de septiembre de 2022.



Segunda y tercera comida ritual

Comidas rituales de siembra palabra, memoria y acción: Sobre las cicatrices

Diana Marcela Abaunza Gómez y Silvana Kovalski Barrios

Este ritual, dividido en dos comidas, fue una colaboración entre Diana, bióloga, y Silvana, artista y antropóloga. Fue un delicado tejido de algo que separamos en Occidente: la naturaleza y la cultura, y que de corazón son un solo paisaje, vivo y rozagante, o enfermo y afectado. Los volvieron a tejer con la palabra de la abuela, a quien invitaron a llevar el círculo de palabra y a preparar la chicha, con la acción ritual de hacer peces capitanes con barro y llenarlos de semillas de agua, recogidas por Diana, para sembrarlos en las zanjas, y los tejieron también al unirse a Milena Camacho (de quien hablaré más adelante) y a su propuesta de comida ritual.

Este es un fragmento de su texto:

Para las acciones de comida con palabra, se tendrá un escenario propicio para que la palabra fluya con espontaneidad. Para ello se brindará una ofrenda con algunos materiales presentes y ausentes. El maíz como elemento esencial en la alimentación de las comunidades andinas, el fuego y el agua como elementos fundamentales, sagrados y como fuente de conexión con la naturaleza y el espíritu del espacio. Por otro lado, los materiales para la restauración son el pez, las semillas y la tierra. El pez será como un símbolo de nutrición que llevará consigo la vida, las semillas enterradas en la tierra, y su potencia de germinación.

El sitio para la primera acción será la zona de camellones, en la Reserva. Allí se instalará el fuego y el espacio de conversación. El maíz será atento escucha e interlocutor entre la vida y la muerte en la conversación, y también estará presente a través de las chichas, la de la abuela Blanca Nieves y la de Elena Villamil.

Para sembrar el pez en la zona de camellones se utilizarán las semillas de las plantas nativas de la Reserva, como junco bogotano (*Juncus effusus*), ciperáceas como la cortadera (*Cyperus ligularis*, *Cyperus luzulae*, *Cyperus eragrostis*, entre otras), clavo de agua (*Ludwigia peruviana*), mirasol de agua (*Bidens laevis*), barbasco (*Persicaria punctata*), sombrillitas de agua (*Hydrocotyle ranunculoides*), entre otras, y se utilizará como ente contenedor de vida/nutrición/restauración. Será un acto simbólico de siembra del pez Capitán, sembrando su antiguo hábitat. En días previos a la fecha del primer acto se hará una salida de campo para cosechar las semillas. Durante el día de la realización del primer acto se moldeará la palabra a partir de la masa de arcilla-semillas. Los participantes podrán realizar sus bolas de semillas con la forma del pez Capitán de la Sabana o la forma que la palabra y el espacio les brinde.

El segundo acto de comida será la “sopa de camellones”, que se realizará en la huerta de doña Elena, en el barrio La Perseverancia. La idea es que cada uno de los participantes arme sus propios camellones, que dispondrá en su plato, basándose en las imágenes de las fotografías aéreas o mentales y creativas de cada uno. Esos camellones se cubrirán con caldo una vez armado el paisaje, y serán sembrados por los mismos participantes.



Comidas rituales de siembra de palabra, memoria y acción: sobre las cicatrices. Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá. Fotografías: Sergio Durán, agosto de 2022.



Cuarta comida ritual

Encarnar todo lo muerto, comer todo lo vivo

Milena Camacho

Milena preparó peces capitanes a partir de tres papas nativas: quincha, jardinera y pepina, aportadas por los campesinos de Barbosa, Santander. Estas papas se convirtieron en peces de tierra para engullir. Ellos eran nuestra comida ante los altares instalados en los camellones, preciosos refugios de diversidad, como si fuesen semillas hechas con madera, para invocar el renacimiento de la sabana de agua.

Este es un fragmento de su texto:

¿Cómo podemos dar cuenta de que nuestro campo, nuestro paisaje, ha sido degradado? Hasta hace muy poco, en el verde veía un sinónimo de *naturaleza*, y por ende, de *bienestar*. Entendía esta coloración como un síntoma de equilibrio en el ecosistema. Pero, contrario a esta creencia, el campo está lleno de matices, y la Sabana de Bogotá, plagada de violencias y transformaciones. Nuestro paisaje, supuestamente inanimado, está lleno de seres vivos y de cosas muertas.



Este proyecto parte de lo que encontramos o creemos “muerto” en la Sabana de Bogotá, parte de la ausencia y el desplazamiento de seres acuáticos endémicos, como el pez Capitán. Pero la muerte aquí no es catastrófica e irreversible, sino inevitablemente cíclica, y como síntoma, nos invita al cambio.

Reconocer la muerte y al pez Capitán no es reconocer la nostalgia, sino reconocer y declarar una emoción para encarnarla a través del alimento. Propongo encarnar de nuevo al pez Capitán por medio de tres variedades de papa nativa. De las profundidades se desentierra la papa, y con su masa cocinamos un puñado de tierra. Con nuestras manos amasamos esta pasta negra, que como el barro tomará forma de pescado, que cocinaremos y comeremos. Este amasijo de papa como alimento y como símbolo invocará la posibilidad de comer pez Capitán de nuevo. Aun cuando el Capitán no vuelva pronto a la Sabana, su figura brotará de nuevo en nuestra memoria, en nuestras mesas, cocinas y en nuestra cultura viva, y así perderá vertiginosamente su carácter de reliquia del pasado. Al volver a encarnar el pez Capitán, “lo vivo y lo inanimado se confunden, y el pasado se anima en el presente”. Algún día la Sabana volverá a ser un mar interior dulce, su agua lo cubrirá todo, hinchándose, expandiendo sus orillas y esponjando sus tierras año tras año.

Comidas rituales de siembra de palabra, memoria y acción: sobre las cicatrices. Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá.
Fotografías: Sergio Durán, agosto de 2022.

La acción parte de la instalación de dos pequeños altares de madera en las zanjas y camellones del bosque Las Mercedes, en Suba, Bogotá. Uno de los altares estará dedicado al pez Capitán, y allí se alojarán figuras de barro, nueces de nogal, ceniza, ají, maíces, palos, un recorte de periódico, una malla de pesca y una figura antropomorfa comestible, junto con otros elementos simbólicos que hacen referencia al pez y a las historias que lo rodean. El segundo altar, a nivel del suelo, abordará la muerte como elemento fundamental de encarnación y creación. Allí se alojarán residuos y objetos inanimados que, aunque parecen al borde de la muerte, como un fermento, son apenas el comienzo de una segunda vida. La acción también incluye un convite para cocinar tamales de pescado (hechos a partir de puré de papa nativa). Se esperan entre veinte y treinta participantes para amasar y dar forma a sus pescados, que posteriormente envolverán en hoja de plátano y calentarán al fuego. Los peces de papa serán acompañados de germinados, un caldillo, ají, zapallo, encurtidos y fríjol, si se desea.

Quinta comida ritual

Indicios de un habitar

Estefany Alfaro Buitrago y Milena Espinosa Manrique

Estefany y Milena pusieron en los camellones nidos tejidos con el pasto recortado del lugar y llenos de frutas, hojas y flores. Cual si ellas mismas fueran inmensos pájaros, ataron las fibras con sus manos, en una diversidad de llamados a los animales que han compartido espacio con nosotros.

Este es un fragmento de su texto:

A partir de la revisión de información, la observación de fauna y flora y los recorridos en la hacienda Las Mercedes, la propuesta busca ofrecer alimento a algunas de las especies animales que habitan este territorio. La intención de realizar este gesto pensando en animales no humanos surge del interés de reconocer que son ellos quienes habitan este lugar y tejen diversas relaciones, de las cuales nosotras podemos ser espectadoras. Por tanto, el acto de caminar y disponer los sentidos, entre ellos la escucha y la observación, es una forma de aproximarnos a las presencias y ausencias del paisaje, lo que evidencia su dinamismo. Si bien vimos directamente algunos animales, de otros solo percibimos sus huellas. Por ejemplo, las arañas recorrían los pastizales y también dejaban sus rastros en los arbustos; las marcas de los curíes en los troncos de los yarumos y en los senderos eran indicios de su existencia, aunque no los hayamos visto; asimismo, algunos pájaros (alcaraván, halcón maromero, colibríes y otras aves que no reconocimos) e insectos (abejorros, abejas, moscas, mariquitas) se manifestaban en el lugar mediante el sonido, o captábamos su presencia mediante el avistamiento. La reconstrucción de estos acontecimientos no dependió únicamente de nuestros sentidos, sino también de las experiencias y los relatos de otras personas que han recorrido este espacio. Este es el caso de algunos de los trabajadores del Jardín Botánico, quienes han visto patos, mirlas, loros, pericos y búhos, estos últimos encontrados en sus nidos.

Por otra parte, los alimentos que observamos en nuestros recorridos fueron moras silvestres, uchuvás, curubas, espino garbanzo y garrocho. La identificación de estos frutos fue importante para decidir qué íbamos a ofrecer a los animales, ya que, al tratarse de un entorno silvestre, lo ideal sería darles el alimento que se produjera allí mismo, con la intención de evitar que nuestra acción tuviera un impacto negativo en su salud. El acercamiento a los frutos locales fue significativo,

Encarnar todo lo
muerto, comer
todo lo vivo.
Las Mercedes,
Reserva
Thomas van
der Hammen,
Bogotá.
Fotografías:
Sergio Durán
(1), y Milena
Camacho (2).

puesto que partió de un ejercicio de reconocimiento del espacio, más allá de las zanjas y los camellones que visitábamos con frecuencia y donde realizamos una jornada de siembra. Fue precisamente en un recorrido grupal que nos animamos a probar las uchucas y curubas que encontramos en el camino. De esta forma, a parte de la conexión visual y sonora con el paisaje, pudimos reconocerlo mediante el sentido del gusto. Otro de los alimentos que crecen en la hacienda, y que podríamos ofrecer a los animales, es la calabaza; sin embargo, en las visitas que hemos realizado no la hemos encontrado.

1





Participantes

Diana Marcela Abaunza, bióloga por la Universidad Nacional de Colombia. Nacida en San Gil, Santander, hija de campesinos caficultores. Trabaja en huertos urbanos, rescata semillas nativas y realiza actos de rehabilitación ecológica en Bogotá. Trabaja investigando las plantas medicinales de los Andes y analizando el comportamiento de los colibríes en vuelo.

Silvana Kovalski, antropóloga, cocinera y artista por la Universidad de los Andes. Interesada en las cocinas colectivas y los diálogos y relaciones que se tejen entre las personas y el entorno a partir del alimento. Con el colectivo El Mafufo ha dedicado una parte de su investigación a entender cómo los fogones populares contribuyen a fundar estas relaciones en Mompox, y con el colectivo Arte, Calle y Cocina, cocinando en el espacio público de Bogotá.

Milena Camacho, maestra en Arte e historiadora del Arte por la Universidad de los Andes. Explora la relación entre el arte y las representaciones de las colectividades y los movimientos sociales. Su investigación plástica gira alrededor de la soberanía alimentaria, la cocina y la representación de mujeres en espacios de protesta.

Estefany Alfaro Buitrago, magíster en Artes Plásticas, Electrónicas y del Tiempo por la Universidad de los Andes. Su práctica artística se ha centrado en reflexionar sobre las tensiones que surgen entre el arraigo y el desarraigo, producto de las dinámicas de violencia en Colombia. Por tanto, le resultan esenciales las preguntas sobre el hogar, el habitar y los vínculos sociales y emocionales con el entorno. Valiéndose del sonido, la fotografía y la escultura, concibe la creación artística como un tejido que vincula las memorias colectivas. Dichas memorias no están limitadas a contextos violentos, ya que también apelan a relatos enunciadados desde lugares como la infancia y el campo.

Milena Espinosa Manrique, magíster en Artes Plásticas, Electrónicas y del Tiempo por la Universidad de los Andes. En su práctica artística se interesa por abordar de manera crítica dinámicas sociales, políticas, ambientales, económicas y culturales de los conflictos socioambientales, y por cuestionar los vínculos entre naturaleza y sociedad. En su proceso creativo ha experimentado con diferentes materiales naturales y artificiales, y ha explorado distintos medios, tanto bidimensionales y tridimensionales como análogos y digitales (pintura, dibujo, *collage*, escultura, instalación, arte sonoro, electrónica y animación).

David Alberto Rivera Corredor, estudiante de Geografía en la Universidad Nacional de Colombia y tecnólogo en Diseño de Productos Industriales por el SENA. Durante los últimos años se ha interesado por los espacios urbanos y la relación del ser humano con el medio ambiente. Antes de participar en el proyecto de recreación de los camellones ignoraba la labor de los artistas. Se acercó por casualidad al proyecto de María Buenaventura. La experiencia de participar en el proyecto le ha permitido reflexionar sobre cómo abordar la investigación científica desde una perspectiva alternativa a la tradicional de la Academia.

Jorge Alberto Abaunza Gómez, estudiante de Artes en la Universidad de los Andes. Desde hace unos años se ha involucrado en proyectos musicales y artísticos que le han mostrado nuevas formas de aprender y enseñar. A partir de sus experiencias en su carrera se ha podido acercar al proceso de gestión de proyectos culturales, lo que le ha ayudado a comprender cómo desarrollar y encauzar un proyecto. Ha aprendido que unir diferentes disciplinas para crear e investigar da lugar a nuevos espacios, que a su vez dan lugar a nuevas maneras de acción.





Indicios de un habitar. Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá. Fotografías: Estefany Alfaro, 13 de noviembre de 2022.





Imagen de Las Mercedes, posibles rastros de antiguos camellones en el humedal La Conejera.
Fotografía: María Buenaventura, 2022.

Y empezamos a reconocer, en muchos levantamientos de terreno, fragmentos de camellones olvidados. Aquellos altibajos de los potreros, a los que estaba atenta, de niña, en Bogotá, para saltarlos al correr, eran marcas del antiguo sistema.

María Buenaventura

Referencias

- Canal Programa ACT. (2021). *Primer Coloquio Internacional sobre Arte y Agroecología “Entre campo y campo”. Día 2: Ecología. “Albania Juárez en Correspondencias de una herbolaria cosmológica”* [Archivo de video, 1:22-7:15]. <https://youtu.be/IsE1iHv6tUo>
- Cocina CoLaboratorio (2022). *Información*. <https://colaboratorykit-chen.com/es/table-guests/>
- Molano, O. (2019). Cocinas tradicionales en declive: Riesgo para el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria en Guayatá. *Revista de Antropología y Sociología: Virajes*, 21(2), 15-38. DOI: 10.17151/rasv.2019.21.2.2
- Salazar, A. (s. f.). *Todo lo vivo, todo lo muerto*. Museo Animista del lago de Texcoco <http://www.allthingslivingallthingsdead.com/museo>

Interpretando el territorio a través de la fotografía aérea

Lorena Rodríguez Gallo

A quien observe las fotografías aéreas de la Sabana de Bogotá no dejarán de sorprenderle esos múltiples matices de gris; basta un solo tono presentado en todas sus posibles variaciones para crear una composición compleja en la que podemos distinguir diversos elementos del paisaje: el cerro de Suba y el Majuy, con sus cuchillas, follaje y zonas erosionadas; campos de cultivo y terrenos para pastos; delimitación de fincas; casonas coloniales o republicanas; pequeñas aglomeraciones urbanas surgidas a partir de los antiguos pueblos de indios; caminos, unos de tierra, otros de asfalto; árboles aislados aquí y allá; sectores de bosque denso, aunque escasos; algunos conjuntos de vacas, casi como un punto en el paisaje, pero distinguibles; una red de ríos corriendo en dirección al milenar río Bogotá; zonas de humedales, y las nubes incomodando algunas veces la visión, pero que nos hablan de un día típico en la Sabana de Bogotá: nublado.

Además, esos tonos grises de las aerofotografías nos permiten viajar en el tiempo, mirar hacia el pasado y ver, como en un palimpsesto, la yuxtaposición de temporalidades, los múltiples momentos en que esa planicie se ha ido transformando, unas veces por la acción de los elementos naturales, otras veces por la intervención directa de los grupos humanos. La sola observación de esas fotografías constituye ya un

viaje al pasado, pues fueron tomadas entre las décadas de 1930 y 1950, cuando aún la tierra negra y fértil de la Sabana hacía crecer de sus entrañas los cultivos para alimentar a la población de sus municipios aledaños y de la ciudad de Bogotá, o permitía la colonización de pastos para sostener la actividad ganadera, y aún no había sido sepultada por toneladas de cemento, como ha ocurrido en las últimas décadas debido al acelerado proceso de crecimiento urbano de toda la región.

Si la fotografía aérea fue tomada en un mes de verano, como junio o enero, veremos tonos grises más claros, resultado de un suelo reseco por el exceso de sol, cuyos rayos inciden con fuerza sobre toda la superficie de esta planicie altoandina. Los ríos y humedales tendrán sus límites claramente definidos, pues sus aguas estarán siempre guardando el límite de su cauce; si además la foto es tomada en las primeras horas de luz, o con los últimos rayos del día (luz rasante), y el avión describe una ligera inclinación, la sombra de todo elemento con volumen se proyectará de tal manera que se hagan visibles estructuras, o incluso apenas sus vestigios, que a simple vista no serían identificables, como si estuviéramos ante un dibujo cuyo contorno ha sido repasado con lápiz (véase un ejemplo de este proceso en la imagen 1).

Si, por el contrario, la foto fue tomada en invierno, podremos tener la inmediata percepción de que se trata efectivamente de la cuenca de un antiguo lago: encontraremos por doquier manchas blancas y la sensación de brillos en varios puntos, que estarán indicando amplias áreas de inundación; veremos los ríos deformados debido a que en varios puntos de su recorrido las aguas se habrán salido de su cauce, regando los campos aledaños; también tendremos la sensación de que los humedales se han revitalizado, ganando en tamaño y en grosor, pues se encuentran rebosantes de agua (Musson *et al.*, 2013; Rodríguez Gallo, 2019). Entonces, los detalles que podemos ver en la foto se harán menos nítidos, pero nos permitirán comprender cómo pudo haber sido la dinámica del manejo del agua en el pasado en la Sabana de Bogotá.

Si es una foto tomada cuando ya el invierno ha pasado y los campos se han comenzado a desecar, entonces los tonos oscuros predominarán; casi que se podrá respirar la humedad del suelo, que se revelará en

un sinnúmero de líneas negras atravesando en diversas direcciones la planicie, como si del sistema nervioso de la tierra se tratara: son cauces que espontáneamente se fueron creando (valles erosivos) para drenar los excesos de agua que llegaron con las inundaciones y que poco a poco la tierra fue absorbiendo, o fueron retornando al cauce fluvial de donde escaparon, para dejar nuevamente una planicie seca y germinada donde los pastos y los cultivos comenzarán a crecer (Rodríguez Gallo, 2019).

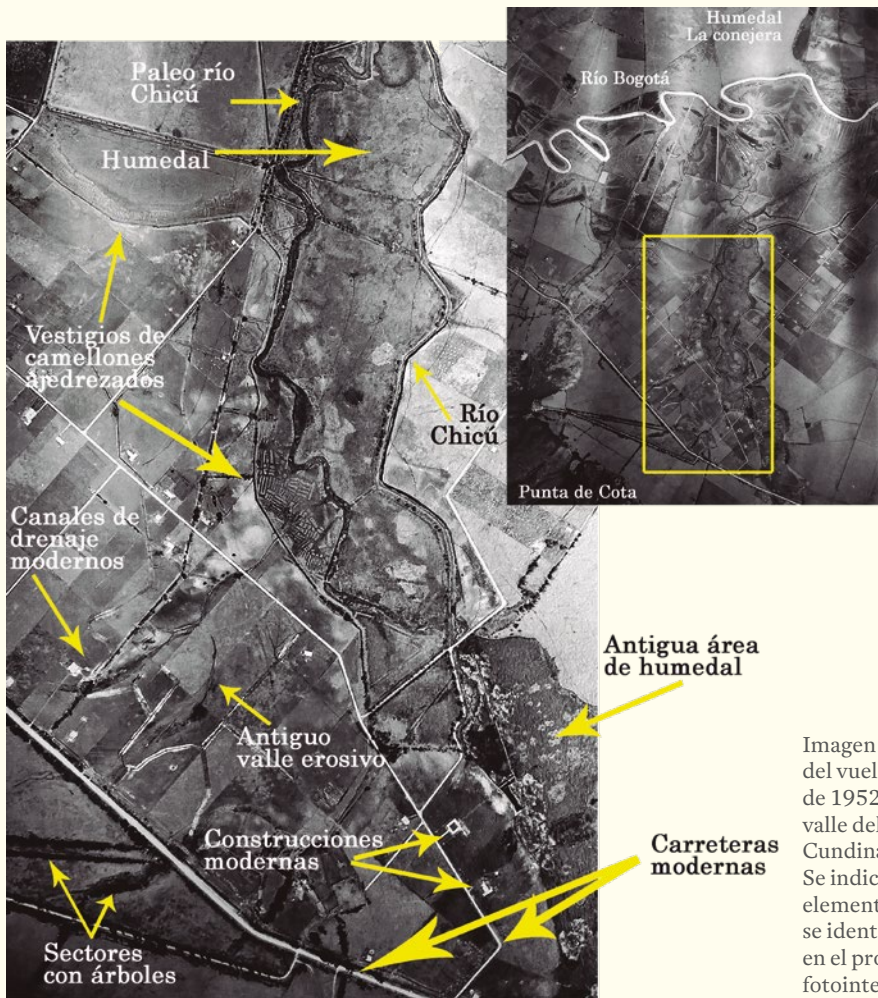


Imagen 1. Detalle del vuelo del vuelo C619, de 1952, sobre el valle del río Chicú, Cundinamarca. Se indican algunos elementos que se identificaron en el proceso de fotointerpretación.





Imagen 2. Diferencia en la visualización de un futuro campo de maíz, el mismo día y a la misma hora. En la imagen 2A, el observador está a nivel del suelo, y no se identifican grandes variaciones en la cobertura del pasto, mientras en la imagen 2B, tomada a una distancia de 2 m sobre el nivel del suelo, se distinguen nítidamente dos “caminos” que el pasto ha hecho, debido a que se trata de áreas más húmedas y de suelos más profundos (antiguos canales) que favorecen un mayor y más abundante crecimiento del pasto. Si la foto estuviera en escala de grises, el sector de pasto más alto y abundante se vería en un tono más oscuro, como se muestra en la imagen 2C. En la imagen 2D se observa el mismo campo una vez sembrado con plantas de maíz. Fotografías: Lorena Rodríguez Gallo.

Pero además de lo anteriormente descrito, la observación atenta de estas fotografías aéreas nos permite ingresar en un tiempo aún más profundo, en las dinámicas de transformación de este territorio, pues muestran en esos tonos claro-oscuros antiguas divisiones de terreno, los cimientos abandonados de alguna construcción, caminos que cayeron en desuso, pero también paleorríos (antiguos cauces de río) que nos hablan tanto de fuertes inundaciones en el pasado, como de su transformación por la mano del ser humano, que con trazos monótonos y rectilíneos ha pretendido enderezarlos para ganarle terreno al río. Una sucesión, a veces laberíntica, de paleomeandros (antiguas curvas del río) también nos habla de esas dinámicas de los cursos fluviales y de su gran vitalidad, moviéndose al ritmo de la fuerza que le imprime la corriente, a veces haciendo crecer los meandros, otras veces estrangulándolos hasta quedar separados del cauce y convertidos en “madreviejas”.

Basta distanciarnos unas decenas de metros, y el entramado de plataformas elevadas y canales comenzará a aparecer nítido ante nuestros ojos, como extendiéndose en un amplio tejido sobre el suelo.

Si aguzamos la mirada podremos distinguir vestigios aún más antiguos, que nos hablan de un tiempo anterior a la invasión española, cuando, como se ha dicho en los anteriores capítulos, la forma de interacción de los grupos humanos con el territorio estuvo basada en el agua. ¿Cómo es posible esto? ¿Cómo la fotografía aérea permite escudriñar en la intimidad de un territorio construido hace más de cinco siglos y a lo largo de dos mil años?

Si hoy recorriéramos la hacienda Las Mercedes y los espacios libres de construcciones que componen la Reserva Thomas van der Hammen, mirando atentamente el suelo, tal vez no lograríamos ver más allá del omnipresente pasto kikuyo, algunos parches con cultivos y, diseminados aquí allá, árboles nativos fruto del proceso de restauración ecológica que se ha emprendido en esta zona de la ciudad, pero difícilmente lograríamos distinguir los vestigios de los campos de cultivo prehispánicos, pues para poder observarlos hace falta la magia que otorga la visión remota: basta distanciarnos unas decenas de metros, y el entramado de plataformas elevadas y canales comenzará a aparecer nítido ante nuestros ojos, como extendiéndose en un amplio tejido sobre el suelo. Y nuevamente nos preguntaremos ¿cómo es posible esto? ¿Por qué una imagen tomada a distancia, específicamente desde un avión a varios metros con respecto del nivel del suelo, permite revelar estos secretos, que al caminar directamente en el terreno no podemos advertir?

La respuesta puede ser aún más sorprendente: se trata del efecto visual que a la distancia genera una variación muy sutil en el suelo. Donde antiguamente hubo plataformas elevadas para el cultivo, la vegetación actual, sean plantas o pastos, tenderá a crecer con un tamaño más modesto y en menor abundancia, y donde antiguamente hubo canales para el manejo del agua, la vegetación actual crecerá con mayor altura y de forma más abundante. Este fenómeno se da porque donde estuvieron los cultivos prehispánicos, el terreno estuvo más sometido a la erosión y al agotamiento del suelo, y será más compacto, mientras que donde hubo canales, actualmente el suelo será más profundo, más suelto y con una mayor riqueza orgánica, lo que facilitará que en este último caso las plantas crezcan más altas y densas que las que se encuentran en los

sectores de las antiguas plataformas (véase un ejemplo de este proceso en la imagen 2).

Si caminamos por este espacio, difícilmente podremos distinguir estas sutiles variaciones, pero a la distancia, desde una vista aérea, congelada en el tiempo mediante la toma fotográfica, esta variación en el tamaño y densidad de la vegetación genera que, en esa escala de grises, la vegetación más baja y escasa, que actualmente se concentra en los sectores de las antiguas plataformas, genere un tono de gris claro, mientras que la vegetación más densa y alta, que actualmente se concentra en los sectores de los antiguos canales, genere un tono de gris más oscuro, hasta llegar al negro. De esta manera, aunque actualmente (y también en las décadas de 1930 a 1950, cuando se tomaron las aerofotografías) el suelo haya sido completamente aplanado, tras quinientos años de trabajos agrícolas, en la imagen podemos ver los vestigios de esos antiguos sistemas de cultivo a partir de la variación en esa escala de grises.

Para el caso específico de la fotointerpretación llevada a cabo en el actual sector de Guaymaral-Las Mercedes, el estudio de esos antiguos vestigios contó con dos ventajas: la primera, que debido a que a lo largo de los últimos quinientos años el espacio no fue fuertemente modificado por labores de ganadería o de agricultura, producto de su propio proceso histórico, como se mostró en los capítulos anteriores, los vestigios del antiguo sistema agrícola se preservaron de manera excepcional si los comparamos con el resto de la Sabana de Bogotá; la segunda ventaja, aunque en este caso hay que ponerla entre comillas, derivó del hecho de que, para el momento de la toma de las fotografías aéreas, el territorio se encontraba ampliamente deforestado, lo que facilitó la clara visualización de los vestigios de los antiguos camellones. En este sentido, es preciso tener en cuenta que en Colombia, al igual que en otras regiones del continente, se hicieron en las últimas décadas grandes descubrimientos de estructuras arqueológicas, jalonadas fundamentalmente por la destrucción de la cobertura boscosa, sin la cual no sería posible esa visualización, como fue el caso de las zanjas circulares o geoglifos identificados en la región amazónica de Bolivia y Brasil (véase un ejemplo en Erickson, 2010 y Schaan, 2012).

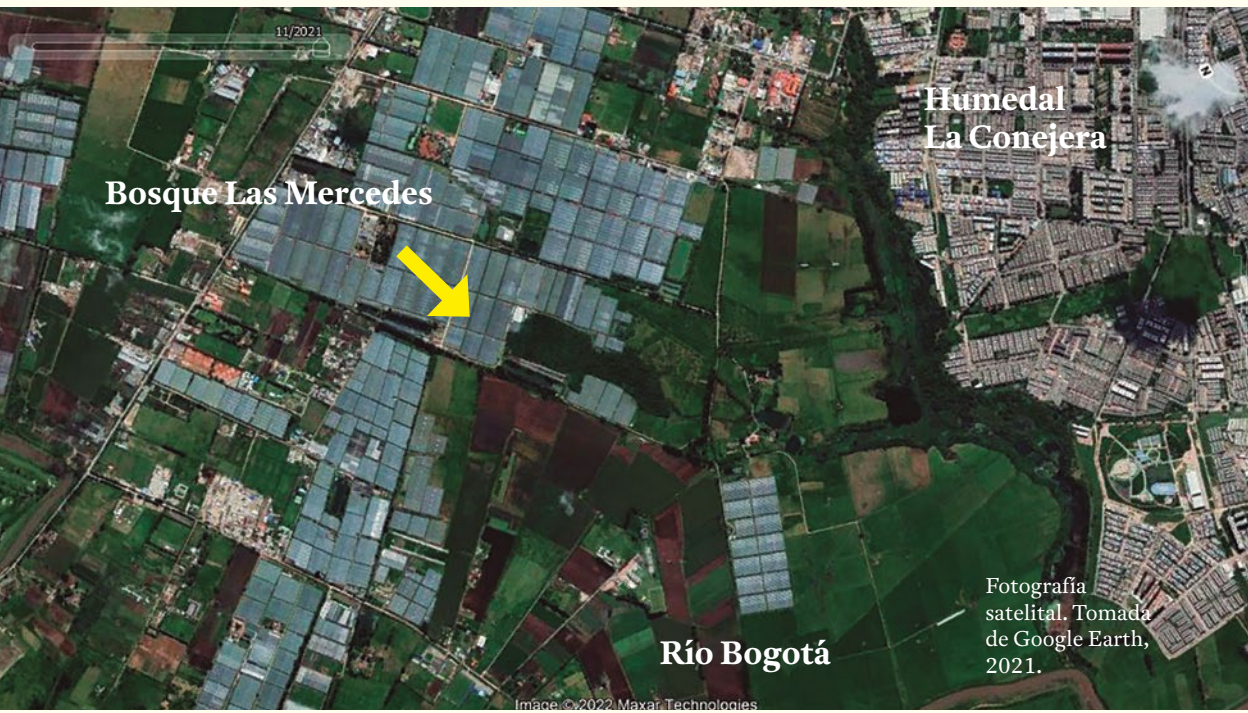


Bosque Las Mercedes

**Humedal
La Conejera**

Río Bogotá

Imagen 3.
Fotografía aérea,
C773, 1956.
IGAC. (Ensamble
hecho por la
autora)



11/2021

Bosque Las Mercedes

**Humedal
La Conejera**

Río Bogotá

Fotografía
satelital. Tomada
de Google Earth,
2021.

Image © 2022 Maxar Technologies

El trabajo comparativo de las fotografías aéreas tomadas en diferentes años y en distintos meses (entre 1938 y 1956), con condiciones climáticas variadas, permite comprender que este lugar no era particularmente inundable, ya que en ninguna de las fotos se identificaron espacios ampliamente inundados, grandes espejos de agua o áreas de encharcamiento, lo que en parte se debe a que se trata de una terraza por encima del nivel de inundación del río Bogotá. En cambio, sí se advierten las huellas de antiguos valles erosivos, que en épocas de lluvia se debían formar espontáneamente debido a la saturación del suelo por alto nivel freático. Por esas décadas aún eran visibles pequeñas áreas muy húmedas, que hicieron parte de los brazos de esos valles erosivos (véanse las imágenes 3 y 4).

Resulta interesante que, al comparar el espacio donde hoy se encuentra la hacienda Las Mercedes, y parte de la Reserva Thomas van der Hammen, en la década de 1950 y en la actualidad, se evidencie cómo, en general, hace setenta años la Sabana estaba más desprovista de cobertura boscosa, con excepción del relicto del bosque de Las Mercedes, que tenía un tamaño mayor, lo que muestra que las campañas llevadas a cabo en los últimos años para recuperar el medio ecológico de bosque andino, especialmente las emprendidas por el Jardín Botánico, están dando frutos notables. También es sorprendente evidenciar que, a pesar del sinnúmero de invernaderos, el espacio reservado al humedal de La Conejera es hoy mayor que en los años cincuenta, ya que, como se puede observar en la imagen 3, su cuenca actualmente es más ancha y se encuentra mejor protegida por vegetación de bosque en sus bordes.

Por otra parte, el análisis de los vestigios de los sistemas de zanjas y camellones antiguos mostró que durante el período prehispánico los pobladores de esta zona construyeron fundamentalmente camellones de tipo ajedrezado, destinados al manejo de inundaciones por alto nivel freático del suelo. En consecuencia, no se identificaron grandes canales para el control de altos volúmenes de agua, interpretación que se encuentra en sintonía con el hecho de ser una planicie sobre la terraza fluvial, y por lo tanto, con presencia de inundaciones por encharcamiento, pero no por desbordamiento del río Bogotá o de sus afluentes.

Como se mencionó en trabajos anteriores (Rodríguez Gallo, 2015 y 2019), el análisis de las fotografías aéreas también permitió identificar vestigios muy fragmentados, pero claros, de camellones en los bordes y en medio del humedal La Conejera, lo que mostraría que durante la época prehispánica el humedal debió ser un curso fluvial con su cauce controlado por la propia existencia del sistema hidráulico, de manera tal que hasta sus bordes se extendió el entramado de plataformas elevadas y canales (véase la imagen 4).

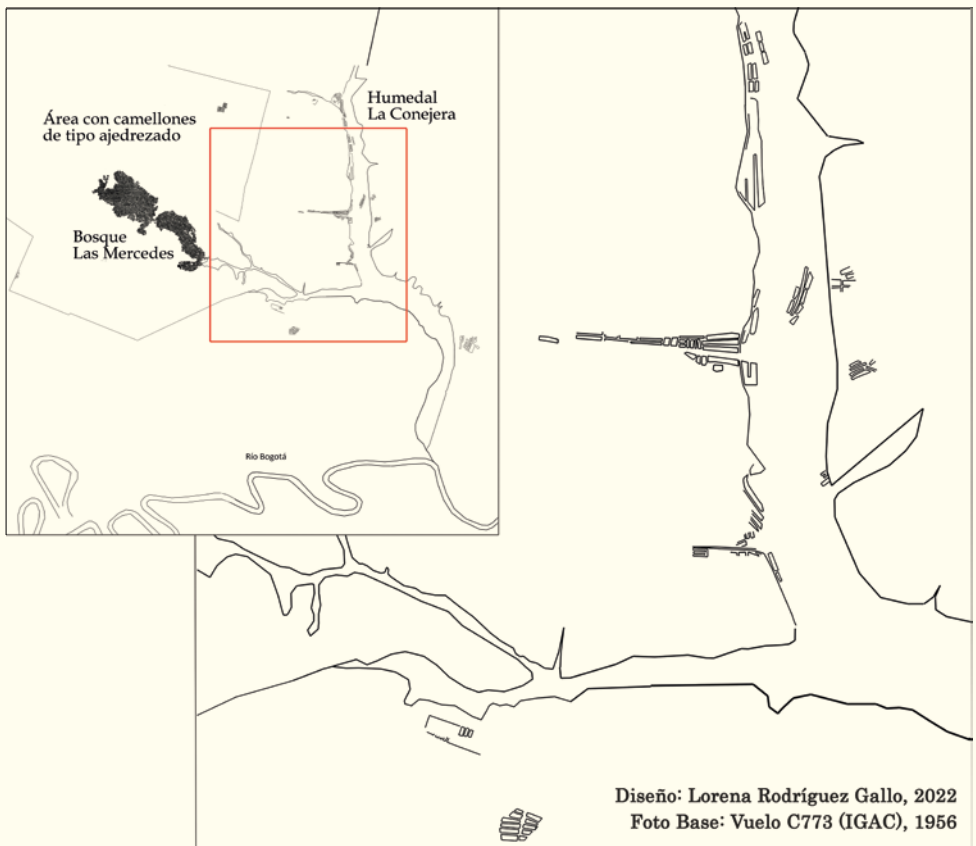


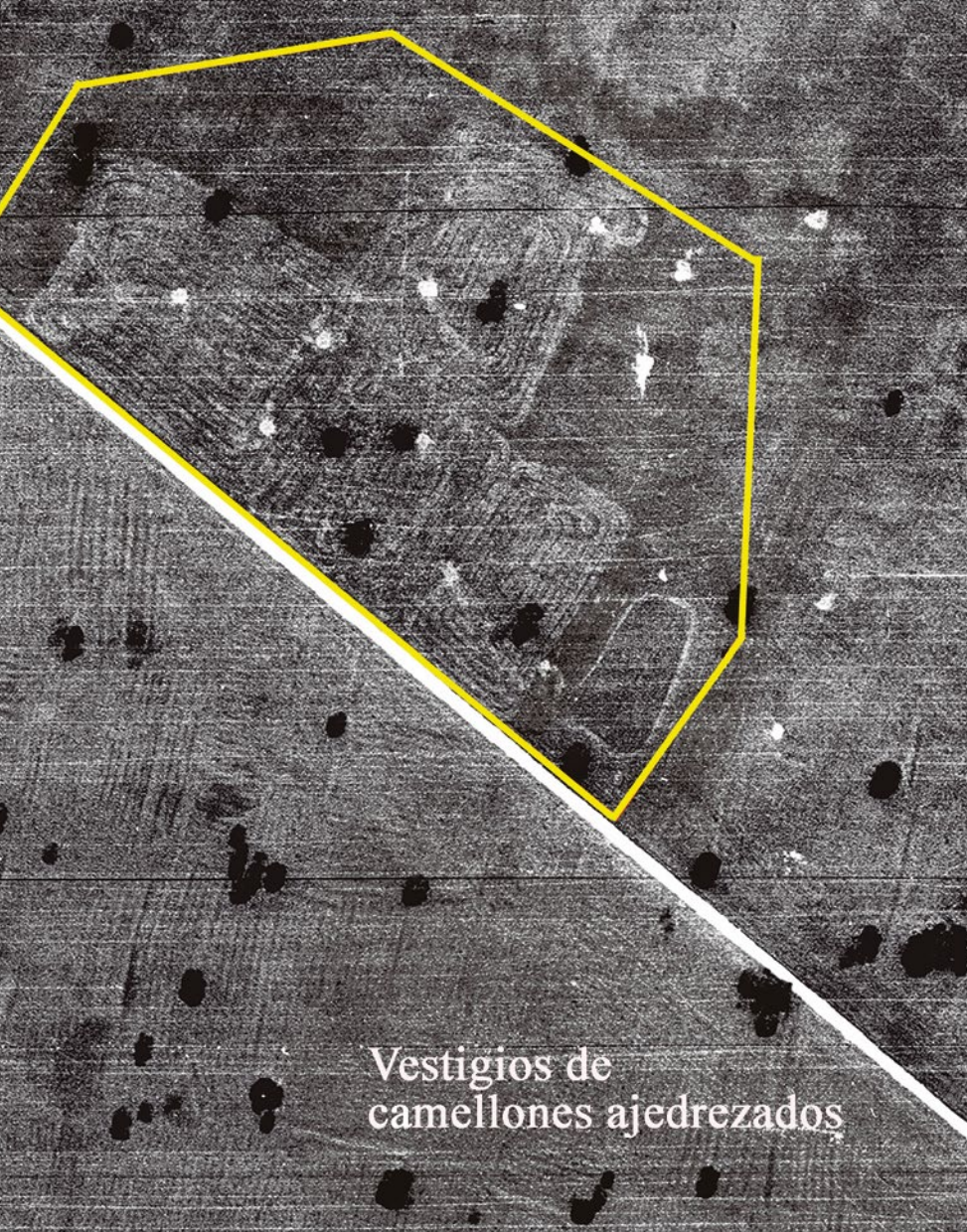
Imagen 4. Diseño de los vestigios de camellones ajedrezados aún visibles en los bordes del humedal La Conejera, en inmediaciones de la hacienda Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá. Basado en el ensamble del vuelo C773, 1956, del IGAC. Elaboración: Lorena Rodríguez Gallo.



Imagen 5.
Detalle de
cultivos
modernos con
una morfología
que recuerda a
la de los cultivos
prehispánicos.
IGAC, C773-128.



Un último elemento para destacar en la fotointerpretación es la identificación de un grupo de parcelas cultivadas que se observan en la foto 128 del vuelo C773 de 1956, que por sus características correspondería a cultivos contemporáneos a la toma de la fotografía, pero que por su morfología recuerdan las formas prehispánicas de trabajar la tierra (véase la imagen 5). La interpretación de los rasgos mostraría que es un cultivo de mediados del siglo XX, porque su límite norte va paralelo a



Vestigios de camellones ajedrezados

la carretera, acompañando su trazado, pero además porque cortaría perpendicularmente los camellones que se observan en el terreno de al lado, es decir, su disposición y tamaño no guardan armonía con los vestigios de los camellones prehispánicos; sin embargo, su forma de construcción difiere de otros cultivos contemporáneos, y la intercalación de lo que parecen ser plataformas y canales estaría mostrando que se trata de cultivos modernos, pero hechos a la usanza indígena prehispánica.

Lo anterior constituiría un gran ejemplo de cómo operan esas memorias de largo plazo sobre el territorio. En conversaciones con habitantes de la Sabana de Bogotá, en varias ocasiones nos hemos encontrado con relatos sobre formas actuales de trabajar la tierra que guardan una estrecha relación con las formas como se trabajaba antiguamente. No necesariamente existe la conciencia de que estos gestos están reproduciendo los de los grupos prehispánicos, pues la dominación española buscó cercenar toda la producción intelectual y el mundo simbólico de los grupos nativos, pero estos conocimientos y estas formas de estar en el mundo y de relacionarse con el territorio no murieron, no desaparecieron, no se olvidaron: quedaron guardadas en los resquicios de la memoria colectiva de sus descendientes, actuales habitantes de la Sabana de Bogotá.

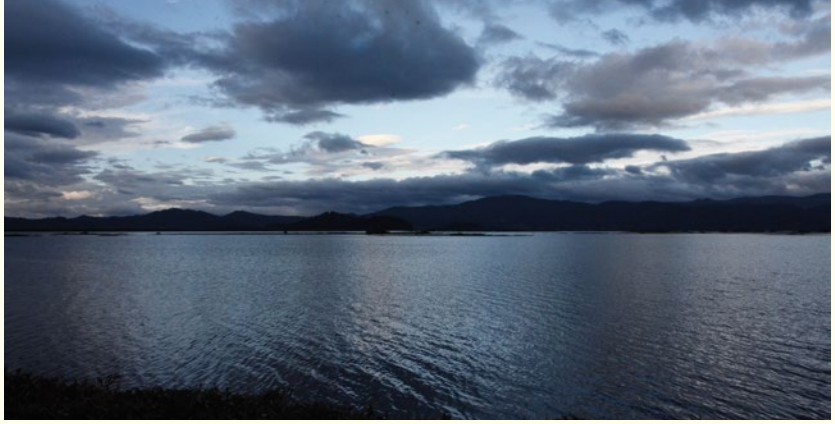
Referencias

- Erickson, C. (2012). The transformation of environment into landscape: The historical ecology of monumental earthwork construction in the Bolivian Amazon. *Diversity* (2), 618-652.
- Musson, C., Palmer, R. y Campana, S. (eds.). (2013). *Flights into the past: Aerial photography, photo interpretation and mapping for archaeology*. Aerial Archaeology Research Group-ArcLand.
- Rodríguez Gallo, L. (2015). Água e paisagem agrícola entre os grupos pré-hispânicos da Sabana de Bogotá-Colômbia [tesis de doctorado]. MAE, Universidade de São Paulo. <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/71/71131/tde-06082015-144204/pt-br.php>
- Rodríguez Gallo, L. (2019). The use of photointerpretation in archaeological landscape research: The case-study of a Colombian Andean plateau. *Arqueología*, 25(1), 169-186.
- Schaan D. (2012). *Sacred geographies of ancient Amazonia*. Routledge.

La pesca del Capitán

Narración visual de Juliana Steiner
y María Buenaventura

**Muchos años,
muchas manos, muchos
saberes buscando el pez
Capitán.**



Laguna de Fúquene al amanecer. Cuentan que la laguna de Fúquene es la más parecida a la antigua laguna de la Sabana de Bogotá. Fotografías: María Buenaventura, 2021.



Algunos peces de la laguna de Fúquene. Fotografía: Juliana Steiner, 2022.





Janet. Laguna de
Fúquene. Fotografía:
Juliana Steiner, 2022.



Red de pesca fabricada
al modo antiguo, con
aro de madera. Laguna
de Fúquene. Fotografía:
Juliana Steiner, 2022.



Embarcación de pesca en la laguna de Fúquene. Fotografía: Juliana Steiner, 2022.

Pez Capitán. Laguna de Fúquene. Fotografía: Juliana Steiner, 2022.





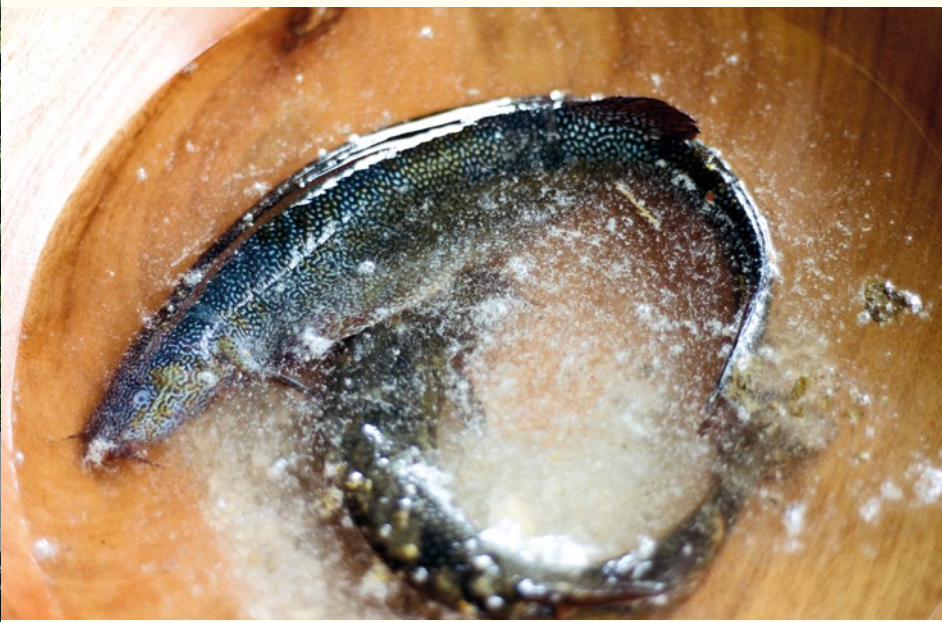
Pez Capitan. Laguna de Fuquene. Fotografía: Juliana Steiner, 2022.



Wilson Pachón de pesca en la laguna de Fúquene. Fotografía: Juliana Steiner, 2021.



Vista de la laguna de Fúquene con la red de pesca. Fotografía: María Buenaventura, 2022.



Pez Capitán en agua con sal, almuerzo ritual, exposición "Mutualismos". Fotografías: Plural Nodo Cultural, 2021.





Pez Capitán en agua con sal, almuerzo ritual, exposición "Mutualismos".
Fotografías: Juliana Steiner, 2021.



Guapucha, laguna de Fúquene.
Fotografía: Juliana Steiner, octubre de 2022.



Venta de pescado en la laguna de Fúquene.
Fotografía: María Buenaventura, marzo de 2020.



Subienda de guapuchas en la laguna de Fúquene.
Fotografías: María Buenaventura, marzo de 2020.

Maíz de la
abuela Blanca
Nieves Ospina.
Las Mercedes,
Reserva Thomas
van der Hammen,
Bogotá. Fotografía:
Juliana Steiner, 9
de abril de 2022.



Maíz pelado,
almuerzo ritual,
exposición
“Mutualismos”.
Fotografía: Juliana
Steiner, 2021.



Libro audiovisual

Alejandro Bernal y Leonel Vásquez

Documentales realizados por Alejandro Bernal, a partir de guiones configurados en conjunto por Alejandro Bernal, Juliana Steiner y María Buenaventura: *En busca de agua (Fúquene)*, *Dibujar en tierra (camellones)*.

Intervenciones sonoras realizadas por Leonel Vásquez en los camellones de Las Mercedes.

Estos documentales estarán disponibles en la página del proyecto, que puede ser también visitada para ver actualizaciones, eventos y encuentros en el espacio de zanjas y camellones de Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, Bogotá.

www.zanjasycamellones.com

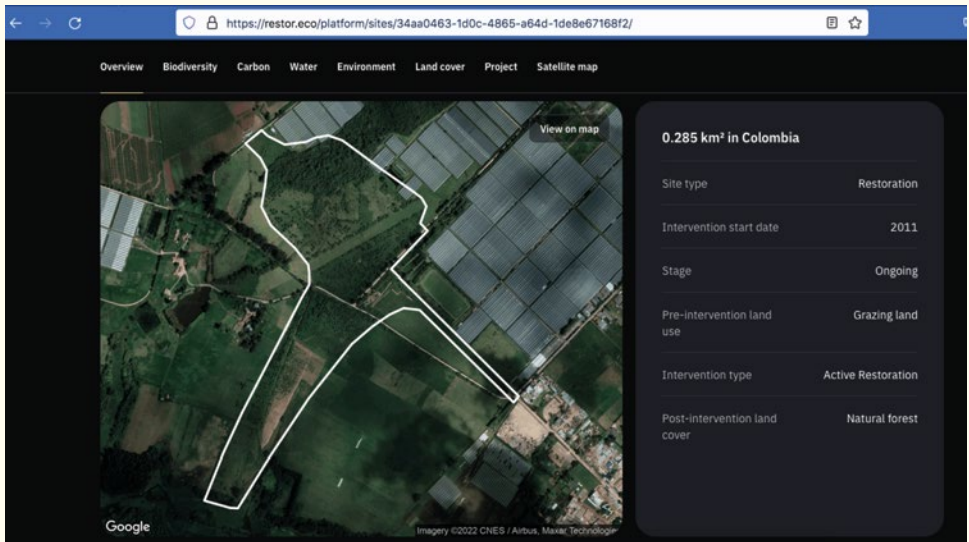


Camellón. Fotografía: Alejandro Bernal.



Libro de Tierra: Zanjas y camellones de Las Mercedes

Juan Rodríguez, Guido Caicedo y Jesús Larrota



Entrada y ubicación: Coordenadas: 4.764927-74.094921. Calle 158, doblando hacia el occidente desde la carrera 111, por la esquina norte de la Clínica Corpas. Suba, Bogotá. <https://goo.gl/maps/Q1DrLjJH1Se6Sbg88>

Los camellones son un libro vivo, espacio donde se difumina la diferencia impuesta entre cultura y naturaleza. Esperamos que sean un libro de tierra y agua abierto a investigadores, comunidades y ciudadanía, y también un espacio de apropiación y defensa de nuestra riqueza natural y cultural.

¿Dónde quedan?

Predio Las Mercedes, Reserva Thomas van der Hammen, localidad de Suba, Bogotá.

En el espacio cercano al humedal La Conejera.

Para entrar, hasta 2023, hay que hacerlo por la puerta de la hacienda Las Mercedes.

A este espacio se puede acceder en eventos públicos organizados por el Jardín Botánico de Bogotá, o comunicándose con el Jardín a través de la página: www.jbb.gov.co

Los autores

María Buenaventura

Cocinera, artista y filósofa. A principios de la década del 2000 comenzó a investigar la comida de la Sabana de Bogotá. Aquí y allá encontró fragmentos, relatos, recetarios, testimonios, residuos de paisajes, algunos —pocos— ingredientes, una naturaleza cultural y unas técnicas de siembra, cocción y conservación desconocidos para los habitantes de la ciudad, al tiempo que descubría un escenario de luchas, tensiones, saqueos y reivindicaciones que son sepultados en los ahogos diarios de un país de desplazamientos e informalidad, y tras los velos de unos medios de comunicación pendientes de los centros de poder. Por ese camino, comenzó a sembrar y se unió al compromiso con las semillas libres y los ríos vivos. La búsqueda de seres olvidados, la certeza de que están vivos, impulsa su práctica artística.

Blanca Nieves Ospina

Conocida como *la abuela Blanca*, y en lengua muysccubun, *Hycha Caca Blanca*. En 1970 inició la lucha por la visibilización, el reconocimiento y respeto de su linaje ancestral, oponiéndose al menosprecio que suele manifestarse hacia las comunidades y pueblos muisca. Después de años de trabajo en salud, derechos humanos, reconocimiento de las mujeres y en conciencia étnica, logró el reconocimiento legal de la comunidad indígena de Suba en 1990. Participó en la conformación del Consejo de Mujeres Muisca, un espacio de reivindicación de los derechos de las mujeres, la salud, el encuentro de saberes ancestrales, la danza, el maíz, la calabaza, la quinua y sus preparaciones. Ese espacio también se ha dedicado a la recuperación de la identidad y la cultura muisca por medio del tejido, dando un ejemplo de organización y trabajo comunitario.

La abuela Blanca Nieves hace parte de la Red Conejera que vela por la defensa y cuidado de la Microcuenca de La Conejera y de la Quebrada La Salitrosa.

Liliana Novoa Rodríguez

Maestra de profesión y corazón. Empezó a enseñar a los diez años en la escuela, con su madre. Hizo el bachillerato pedagógico en el Instituto Pedagógico Nacional, la licenciatura en Biología en la Universidad Pedagógica Nacional y la maestría en Ciencias Ambientales en la Universidad Jorge Tadeo Lozano. Lleva más de treinta años ejerciendo como educadora y sembrando el amor por la naturaleza en muchas generaciones. Cofundadora de la Red Conejera, también dedica su tiempo al conocimiento, cuidado, defensa y recuperación de los ecosistemas que hacen parte de la microcuenca de La Conejera, de la mano de la reivindicación de las costumbres ancestrales de la comunidad muisca que aún habita entre nosotros, y en varias partes de la localidad de Suba.

Diego Martínez Celis

Bogotano con raíces en la ruralidad cundinamarquesa, dedicado a la gestión del patrimonio cultural. Desde hace más de treinta años busca, documenta y da a conocer las piedras pintadas y grabadas por los indígenas, y otros materiales antiguos, con el fin de incentivar su apropiación social mediante estrategias de protección normativa y puesta en valor. También es autor, editor y diseñador de publicaciones, y divulgador de temas patrimoniales.

Juliana Steiner

Curadora, investigadora y curiosa de la vida, interesada en las prácticas interdisciplinarias que involucran las ciencias sociales, la investigación de archivos y proyectos comunitarios. Cautivada por las historias no contadas, o las no aparentes al ojo. Cofundadora de Espacio Odeón, un centro cultural de arte contemporáneo ubicado en un cine abandonado de patrimonio arquitectónico, en el centro de Bogotá. Desde ese momento ha buscado habitar espacios y contar historias que como sociedad olvidamos,

o incluso desconocemos. Actualmente pasa su tiempo pensando en las tecnologías multiespecies y cómo pueden contribuir a avanzar nuestro pensamiento.

Milena Camacho

Maestra en Arte e historiadora del Arte por la Universidad de los Andes. Explora la relación entre el arte y las representaciones de las colectividades y movimientos sociales. Su investigación plástica gira alrededor de la soberanía alimentaria, la cocina y la representación de mujeres en espacios de protesta.

Lorena Rodríguez Gallo

Ha dedicado su vida a la enseñanza y a la investigación de nuestro pasado más antiguo. Es licenciada en Ciencias Sociales e historiadora, con estudios de posgrado en Arqueología, pero también es hija del territorio de la Sabana de Bogotá, lo que la ha impulsado a dedicar su trabajo a la comprensión de la forma como los grupos prehispánicos que la habitaron construyeron en e interactuaron con este espacio, y especialmente, cómo se relacionaron con el agua.

Alejandro Bernal

Nacido en Bogotá en 1981, es documentalista egresado de la Escuela de Cine de la Universidad Nacional de Colombia. Tiene una maestría en Documental Creativo por la Universidad Autónoma de Barcelona y estudios en cine experimental en la Universidad de las Artes de Berlín. Desde hace más de diez años se ha dedicado a recorrer gran parte de Colombia y Latinoamérica filmando historias relacionadas con el conflicto armado, el medio ambiente y la migración. Sus historias han sido publicadas por canales internacionales como Al Jazeera English, Channel 4 UK, Vice News, Discovery Channel y Univision. En el año 2017 ganó un Premio Emmy con la historia *Amazonas: paraíso a la venta*, y recientemente recibió el Premio Rory Peck Trust por su documental *In enemy territory*, realizado para Witness de Al Jazeera English. *Amor rebelde*, su primer largometraje, fue seleccionado oficialmente para su premier mundial en el

Festival Hot Docs 2021, en Toronto, Canadá. Actualmente se encuentra haciendo la posproducción de su segundo largometraje, *El doble secuestro de Sigifredo López*.

Leonel Vásquez

Artista sonoro colombiano, explora maneras de construir espacios, dispositivos y experiencias para la escucha, como un acto político-estético-somático donde el oyente, como testigo sonoro, es incapaz de liberarse de la agencia sónica. Entre sus intereses están los silencios y memorias de paisajes de agua, el ruido submarino y la democratización de la escucha subacuática, la resonancia de la naturaleza y el bienestar vibroacústico.

Juan de Jesús Rodríguez Castellanos

Nacido en el campo en Saboyá, Boyacá, toda su vida la ha dedicado a actividades agroforestales. Lo que más le atrae es el manejo y uso adecuado de los recursos naturales.

Guido Caicedo

Nacido en el departamento del Cauca, siempre le ha gustado trabajar la tierra, la agricultura, y se ha interesado de modo especial por las cuestiones relativas a las arborizaciones y todo lo que tiene que ver con el tema ambiental.

Jesús Antonio Larrota

Nacido en Sasaima, es un apasionado del campo. Tiene claro que trabajar con la naturaleza es vida.

