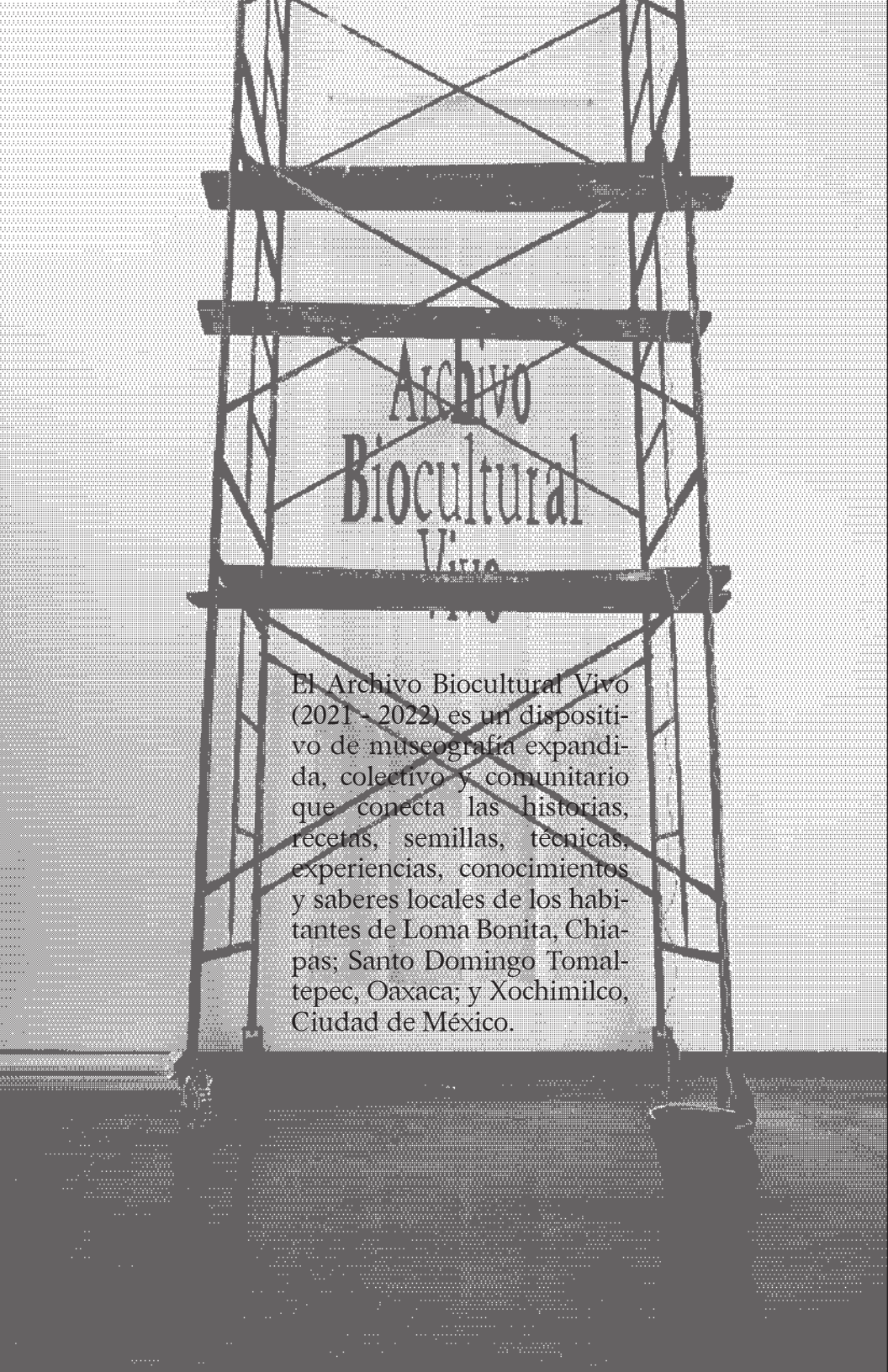


Archivo Biocultural Vivo

Memorias y experiencias





Archivo Biocultural Vivo

El Archivo Biocultural Vivo (2021 - 2022) es un dispositivo de museografía expandida, colectivo y comunitario que conecta las historias, recetas, semillas, técnicas, experiencias, conocimientos y saberes locales de los habitantes de Loma Bonita, Chiapas; Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca; y Xochimilco, Ciudad de México.

Memorias y experiencias

Lucía Pérez y Emilio Hernández

Este compendio es un ejercicio para reunir la experiencias de quienes han puesto sus saberes, tiempo e interés para activar y plataformas comunes, diálogos y encuentros que han dado forma a la noción de un Archivo Biocultural Vivo: un lugar para la memoria, su preservación y celebración, una ventana para reconocer la diversidad biocultural de un territorio, los principios de reciprocidad y trueque, colaboración y participación, y sobre todo, las prácticas resilientes socio-ecológicas.

Esta publicación busca ser una memoria y un repositorio de inspiración, que dando cuenta de los aprendizajes, provoque situaciones de encuentro y desencuentro epistemológico, activando reflexiones sobre nuestras propias prácticas, pero sobre todo, evidenciando el cruce de saberes y nuevos entendimientos que se han forjado en las interacciones con las distintas personas y paisajes, de las tres comunidades donde se ha activado el ABV.

Es en este sentido que buscamos articular una visión y una propuesta para desafiar las adversidades sociales, económicas y ambientales que enfrenta cada sitio. Este compendio busca rescatar experiencias y crear un diálogo entre ellas para generar un material colectivo y compartirlo con quienes han participado en este proceso.

A través de estas páginas queremos reunir las voces de quienes en el hacer han puesto a prueba teorías, metodologías, técnicas, pero que sobre todo han abrazando la incertidumbre, dejándose sorprender por los saberes que van emergiendo del quehacer colectivo.

Sin duda alguna, el trabajo en territorio, nos ha permitido comprender que las problemáticas socioambientales de nuestro país, son sistémicas y estructurales, pero que hay esperanza en el trabajo organizado. Establecer espacios de encuentro nos ha permitido construir acuerdos y caminar de la mano para accionar alternativas de regeneración.



**La semilla encierra la metáfora de la vida,
es errancia y es memoria, es herencia y es dispersión,
es muerte y potencial de vida.**

MIENTRAS NOS ESCUCHAMOS HABLAR

Eli Guerrero

Tal vez la parte más gratificante de hacer el registro sonoro y las cápsulas de audio para el Archivo Biocultural Vivo es cuando llega el momento de compartir los resultados de una grabación con quienes participaron en ella. Este se convierte en un momento íntimo, donde la cotidianidad del solar, el traspatio o la chinampa entra en un tiempo suspendido y nos escuchamos unas a otras hablar.

Escucharnos juntas, después de no habernos visto por un largo tiempo genera un momentum, una atmósfera única en la que nos miramos sin hablar —mientras nos escuchamos hablar; nos reímos y nos asombramos de lo que dijimos, o por el simple hecho de escuchar nuestras voces a través de una bocina, una experiencia extracorpórea que siempre genera sorpresa.

Mientras escuchamos, pienso en los distintos niveles de significado que tiene el escuchar, el ser grabado, el tratar de guardar en pequeños fragmentos una memoria, un recuerdo, una historia. Grabar audio, al igual que tomar una fotografía, es una cuestión de encuadre, sólo una parte del todo queda registrada, y es sólo esa milésima parte lo que nos ofrece una ventana al resto, al universo de sonidos, voces, saberes y memorias que no pudieron, ni podrán ser grabados. Las palabras que sí se graban por ende se vuelven inmensas, quedan “inmortalizadas” y trascienden (en tiempo y espacio), como diría Don Rafa.

Probablemente uno de los audios que mejor ejemplifica ese sentimiento es la cápsula del señor Melquíades Bouchot, miembro de la comunidad de Loma Bonita, Chiapas, quien falleció en diciembre de 2021, y con quién tuvimos el privilegio de hablar meses antes de su partida. Para cuando la cápsula terminada llegó de

vuelta a su puerta, Melquíades ya llevaba tiempo enfermo y rara vez hablaba, aún así nos sentamos a su lado junto a su familia, y le escuchamos una vez más contar la historia de su llegada al ejido —una historia venida desde las entrañas de una mente cada vez más distante que se resistía a partir, una voz a punto de apagarse que como por arte de magia se volvía a escuchar una vez más por toda la habitación.

Esta experiencia me hizo ver que la memoria y el testimonio de Melquíades vivirá desde luego en su familia y sus seres cercanos, pero también —y de mano de muchas otras— será parte de un acervo sonoro de y para la comunidad de Loma Bonita, el cual podrán escuchar y conservar como parte de su memoria biocultural colectiva.

El archivo sonoro dentro del Archivo Biocultural Vivo se convierte así en un pasaje para poder adentrarse en el ambiente sonoro de un momento que vive en los otros (humanos y no-humanos); una pequeña ventana para escuchar —y recordar, un mundo de sonidos que devienen saberes, memorias y anécdotas.



Ilustración de Jesper Buursink durante la entrevista con Don Melquíades y su esposa Eloísa. Loma Bonita, Chiapas. Marzo de 2021

MEMORIA EN CO-CONSTRUCCIÓN

Claudia Heindorf

Es ruidoso, tiene múltiples formas. Se adapta a las condiciones locales: al pueblo, a los materiales, a la luz, a los sonidos y al tiempo.

Algunas veces cuesta moverlo, a veces no.

Es fácil encontrarlo. Tiene rutas, pero pueden cambiar y aun así su voz se escucha. Una voz que no parece de aquí y que nos indica por dónde está: “tzemiljas...”. Habla mucho de repente, parece un show de radio con niños y gente del pueblo: “¿La cocina...?”

Durante algunos días lleva sorpresas a la gente que lo encuentra. Me acuerdo de las raspados de yerba de mora.

Empieza vacío y crece. Calle por calle y canal por canal se llena de semillas, plantas, listas, memorias, diálogos, intercambios, experiencias, aprendizajes y saberes. Y todo esto es gratuito. Solo hay que sembrar y guardar la semilla cosechada en la memoria biocultural.



Intercambio de semillas - ABV,
Loma Bonita, Chiapas. Marzo de 2021

ARCHIVO BIOCULTURAL VIVO

Daniela Sclavo

¿Por qué pertenecemos? ¿Cómo? Tal vez son nuestras manos las que pueden contestar, vagamente, estas preguntas. Ellas hacen y deshacen, tocan y sienten, son las que nos muestran el inevitable paso de los años. A veces pienso que podrían ser los ojos; con ellos reconocemos los colores y las sombras, los lugares del día a día, a los seres que nos rodean, apreciamos la grandeza de las montañas, o la resplandeciente luz del sol. O en una de esas, es a través de sabores y olores que descubrimos quiénes somos. Con el picor del chile que nos despierta y apasiona, con el dulce aroma de un chocolate caliente, la espesura de un atole. Todo esto pasaba por mi mente ensimismada mientras moldeaba un pedazo de barro en un taller realizado en Santo Domingo Tomaltepec, el cual buscaba generar un espacio de reflexión sobre la memoria, la cocina, y la conservación de los chiles regionales. Mis ojos se levantaron. Reconocí; me hice parte. No sólo somos nosotros y el mundo exterior; el entramado de nuestra pertenencia e identidad -de lo que nos importa- se entrelaza con otras manos, otros ojos, otras formas de experimentar el sabor, de recordar y de valorar. Entonces pensé en la importancia de tener comunidad. Miré abajo, tomé un chile, lo olí. Pertenecemos, también, porque tenemos historias. Al ver al grupo tan diverso de mujeres que estábamos reunidas, sentí una ráfaga de nostalgia al imaginar todo lo que cada una habría vivido, amado, llorado, reído. Hablábamos de lo importante que era la familia y el cocinar juntas, de la fragilidad que conlleva el paso del tiempo y también de la pérdida y el olvido.



Memoria, chiles y barro - taller y encuentro con mujeres cocineras,
Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. Diciembre de 2021.

¿Qué pasaría si se perdieran los sabores de Santo Domingo? Estos sabores (sí, los que nos gustan tanto, que nos curan el corazón y que nos nutren) son un entramado de saberes, de convivencia, de semillas, de manos, de generaciones, de pertenencia y de diversidad. Y a pesar de transformarse continuamente, hilan toda una historia que resuena en lo que somos hoy con lo que fuimos ayer, y también con lo que podemos ser mañana. Sin saberes, no hay sabores, ni tampoco semillas (reales o metafóricas). Es por eso por lo que este Archivo se torna significativo, precisamente, porque está vivo. En él caben las enseñanzas del pasado, el legado y patrimonio que nos toca a nosotros cuidar. Sin embargo, también encuentran lugar nuevos integrantes, preguntas, innovaciones y recetas. A pesar de la aparente fragilidad que actualmente vivimos en cuestión de sistemas alimentarios, los cuales parecen estar colgando de un hilo, con más hilos nos volvemos más fuertes; sostenemos, hilamos. Cada uno desde su espacio, desde su trinchera; pero juntos y en conjunto. Entonces bueno, ¿Por qué pertenecemos? Sin duda quedé lejos de contestar la pregunta; creo que la respuesta se sigue escribiendo continuamente. Pero ese día, con las manos en el barro, pertenecemos todas, y estas historias... vaya que hay que contarlas.

RECETAS ENTRAÑABLES Y COCINAS SUBVERSIVAS

Sarah Bak-Geller Corona

El Archivo Bio-Cultural Vivo nos brinda una importante lección de cocina. Hemos aprendido de nuestros investigadores pares en Oaxaca, Chiapas y Xochimilco, que el cocinar y el comer, debido a su carácter sensual, orgánico y afectivo, son lugares estratégicos para encarar la injusticia, la discriminación, la pobreza y la desigualdad que existen en nuestras vidas. El placer de comer es el placer de conocer, de permanecer, de sostener, de cuidar, de resistir, de transformar.

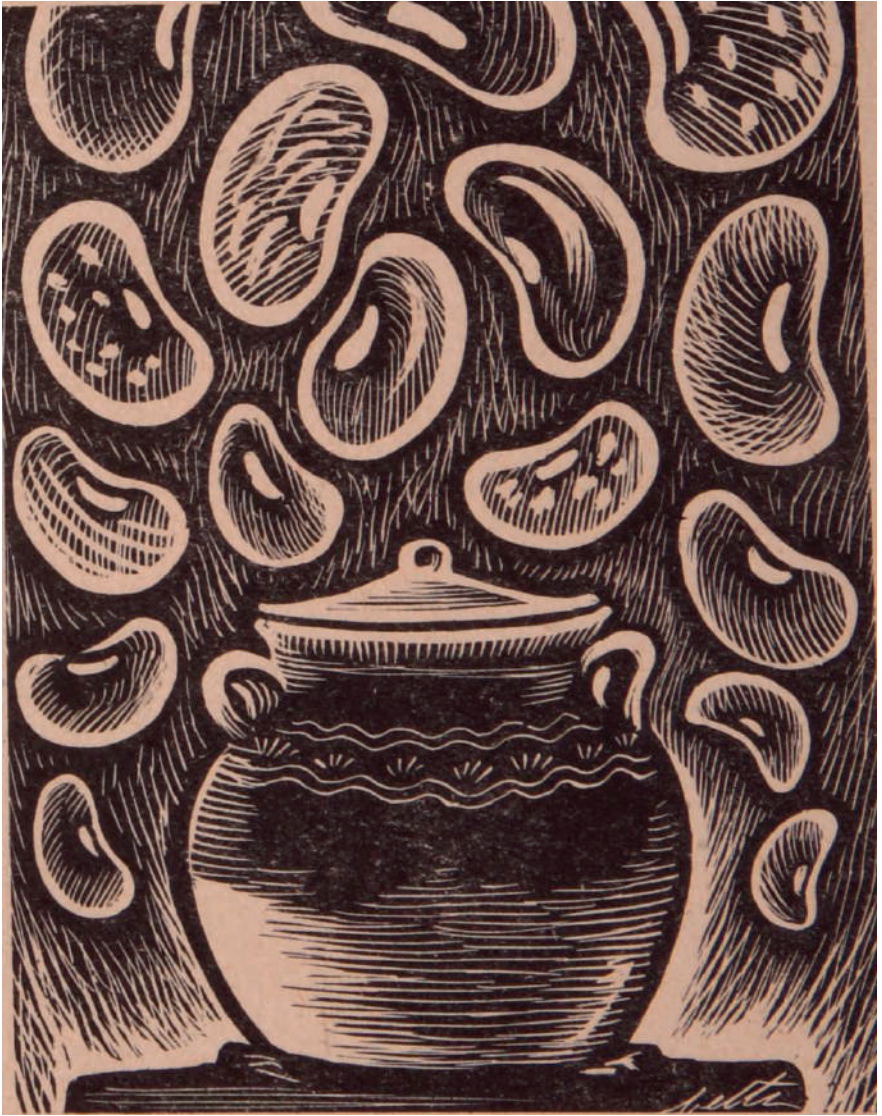
El valor subversivo de la comida está en la determinación y cuidado con que Juana y Florentino Martín cultivan y seleccionan las semillas de maíz criollo en Santo Domingo Tomaltepec; en la apuesta que hace Emanuel, desde Loma Bonita, a valorar lo propio frente al consumismo globalizado, y lo hace mientras come el frijol de su localidad en caldo y en otros platillos; es el laborioso trabajo que implica extraer la semilla de verdolaga, con la cual don Samuel mejora las condiciones de vida propia y de la comunidad; se encuentra en la emancipación y dignidad de José cuando siembra su maíz chinampero, grano ultrajado por décadas de políticas de estado.

Todas estas prácticas culinarias cuestionan las lógicas dominantes de ver e interpretar la realidad, y hacen evidentes los límites de la mercantilización, el individualismo y el despojo imperantes en el mundo actual.

El alimento es el recurso de poder más sutil y a la vez el más “entrañable”. Al ingerir un alimento, éste penetra en lo más recóndito de nuestro organismo y se vuelve unidad con nuestra persona. Estamos hechos de lo que comemos. Es así que el maíz criollo de Santo Domingo Tomaltepec, la semilla de verdolaga en San Gregorio Atlapulco y la variedad local de frijol en Loma Bonita, aunados a los ideales que apuestan por la construcción de un mundo más justo, inclusivo y biodiverso, se vuelven parte de las entrañas de quienes consumen estos alimentos.

Se trata de una lucha cotidiana, tenaz, visceral, que algunas veces se verbaliza pero muchas otras se lleva a cabo en el silencio de la parcela, en la soledad de las faenas del campo, en el trajín de la cocina, en el bullicio de la mesa, en la intimidad del tracto digestivo.

En San Gregorio, Santo Domingo Tomaltepec y Loma Bonita, las recetas de cocina son entrañables y por ello, poderosas.



Ilustracion olla cocina

RECORRIENDO LAS CALLES Y PLATICANDO ACERCA DE LAS SEMILLAS

Patty Balvanera

Qué divertido, sorprendente, y reconfortante: reconfigurar un carrito diseñado para vender pan en un museo vivo itinerante para tocar otras puertas y otros corazones. ¡Gracias!



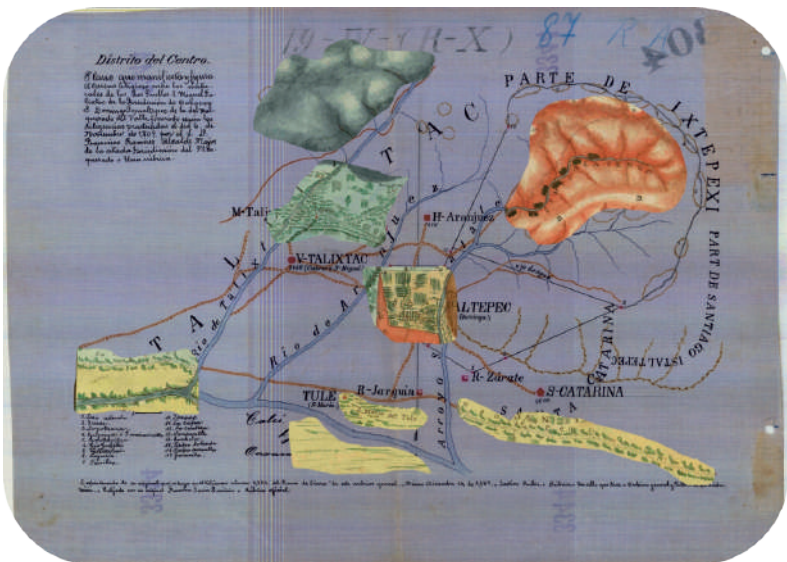
Intercambio de semillas y saberes, ABV
Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. Mayo de 2021.

Tierra

Marta Martín Gabaldón

La semilla penetra la tierra, germina y busca el sol al tiempo que sus raíces se hunden sedientas. Esa tierra un día albergó una milpa, chile, calabaza, frijol y miltomate; en otro momento, trigo y frutales de Castilla; luego, alfalfa. Fue apisonada por las pezuñas de las ovejas y regada por los canales que desviaban el agua de los arroyos. Se arrancaron hierbas y se aventaron piedras hacia los cuatro rumbos en un acto de toma de posesión; luego se amojonó –quizá con el permiso de los guardianes de los lugares–. Después se deslindó, se cartografió, se intituló, se pleiteó, se restituyó, se regularizó. Fue marquesado, república de indios, propios y arbitrios, bien comunal, hacienda, núcleo agrario, ejido, propiedad social. También cambió de manos y se heredó y se vendió y se compró y se rentó y se pagó censo enfiteutico por ella.

Cambian las formas de habitarla, de poseerla, de cultivarla, de vivirla; cambia el clima, cambia la especie. Pero la semilla sigue germinando en la tierra y buscando el sol arriba y el agua abajo. La semilla sigue permitiendo reunirse junto al fogón y deleitarse con los sabores y con las historias.



Collage realizado a partir de mapas antiguos de Santo Domingo Tomaltepec (Oaxaca), por Marta Martín Gabaldón. Ref. AGN, Tierras, vol. 2384, exp. 1, f. 200 (1809) y MMOyB, 3510-CGE-7272-B (1907)

La infancia como semilla

M. Azahara Mesa-Jurado

La infancia es la semilla de nuestro futuro, o el fruto de nuestro pasado, según el punto de vista... en Loma Bonita, los niños y niñas conocen muchísimas especies de plantas y animales con las que interactúan... les gusta verlas, observarlas... ¡y también comerlas! Hicimos un listado de las plantas que había en sus solares y parcelas, y cuáles eran sus platillos favoritos que se cocinaban con estas plantas... me sentí sorprendida y feliz de saber que los niños y niñas tienen un fuerte vínculo con la naturaleza que les rodea... les gusta ver desde la ventana de su escuelita la montaña (Reserva Montes Azules) y saben que todo eso no es posible en la ciudad... aunque les gustaría tener universidad y centros de salud en Loma Bonita.



Platicando de plantas, semillas y animales
Loma Bonita, Chiapas, abril 2019

El atardecer

Diego Hernández Muciño

Es un atardecer hermoso en Loma Bonita. Y mientras piensas en escapar al río antes de que caiga el sol, a lo lejos suena música; luego una sirena: wuuuu... wuuuuu; y un holandés loco grita en un altavoz algo como “¡La día de la semilla! ¡venga, venga!” Todos se preguntan si es un anuncio del pueblo, si es una fiesta, si venden elotes; cuando a lo lejos aparece un triciclo de carga con bocinas, sombrillas de colores, recipientes llenos de semillas, con papeles que parecen ser recetas... y un grupo de personas de todas las edades caminando junto al triciclo. En realidad, se trata del Archivo Biocultural Vivo, que hoy intercambia semillas e historias, mañana repartirá raspados de Guatope (*Inga pavoniana*) y Hierba Mora (*Solanum nigrum*) o se convertirá en una radio comunitaria sobre ruedas, y tú serás el locutor principal.

Semillas, pertenencia y saberes compartidos en el territorio

Adriana Cadena Roa y Mariana Martínez Balvanera

Los espacios para cuidar de los demás, compartir, escuchar e intercambiar gestos de generosidad y hospitalidad, son cada vez más necesarios para replantear los escenarios desiguales, excluyentes y devastadores que producen las lógicas socio-económicas en el sistema alimentario actual. Una forma peculiar de poder contrastar lo que ha implicado la vida moderna en nuestra relación con la comida y el paisaje que la produce, implica re-encontrarnos con un espectro de experiencias sensoriales que nos permiten vincular el pasado con el presente, recrear recuerdos a través de sabores, olores, texturas y re-conectar con una memoria colectiva biocultural. La comida es un conducto para re-descubrir nuestra interdependencia con el paisaje, las especies que lo componen y las relaciones que construimos día a día. Al ingerir los alimentos reconstruimos historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, cosechar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos. A través de esas historias tejemos redes de acompañamiento y cuidado con, en y desde los otros, porque el poder sensorial de la comida nos permite corporizar lo que somos y hablar de nuestras culturas, de los placeres de cocinar y degustar, de dar y compartir.



Intercambiando de semillas
Loma Bonita, Chiapas, abril 2021

Cocina Colaboratorio