

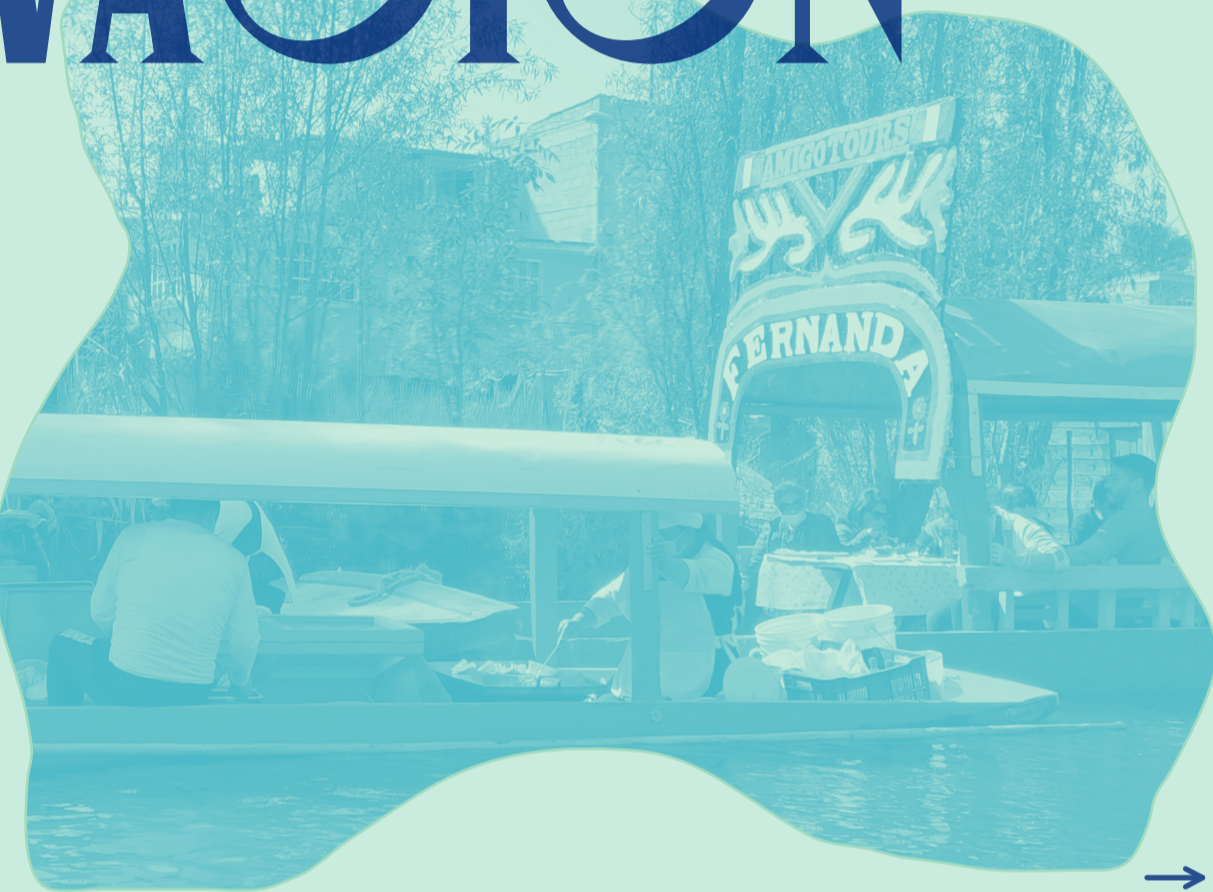
ESTA PUBLICACIÓN SE PRESENTA COMO UNA DERIVA Y OTRA INSTANCIA DE ACTIVACIÓN

En giro y a la olla ha estado durante 5 meses en el territorio de Xochimilco, investigando, compartiendo, creando situaciones escénicas en el marco de Cocina Colaboratorio.

Hemos creado un collage abierto y decidimos nombrarlos como: cuerpos danzantes; derivas-paisajes; manos-dar; maíz-sostén y familia extendida-retratos.

Las maneras de contar siempre son imprevisibles, a la hora de plantear este cuaderno, fanzine nos gustaría seguir activando afectos y sensaciones.

Entendiendo los sistemas de producción agrícola como procesos de conocimiento y de prácticas situadas en el territorio y en el tiempo histórico, planteamos elementos que han sido cruciales para indagar en la cotidianidad chinampera-Xochimilca y para generar nuevas interrogantes sobre el cuerpo.

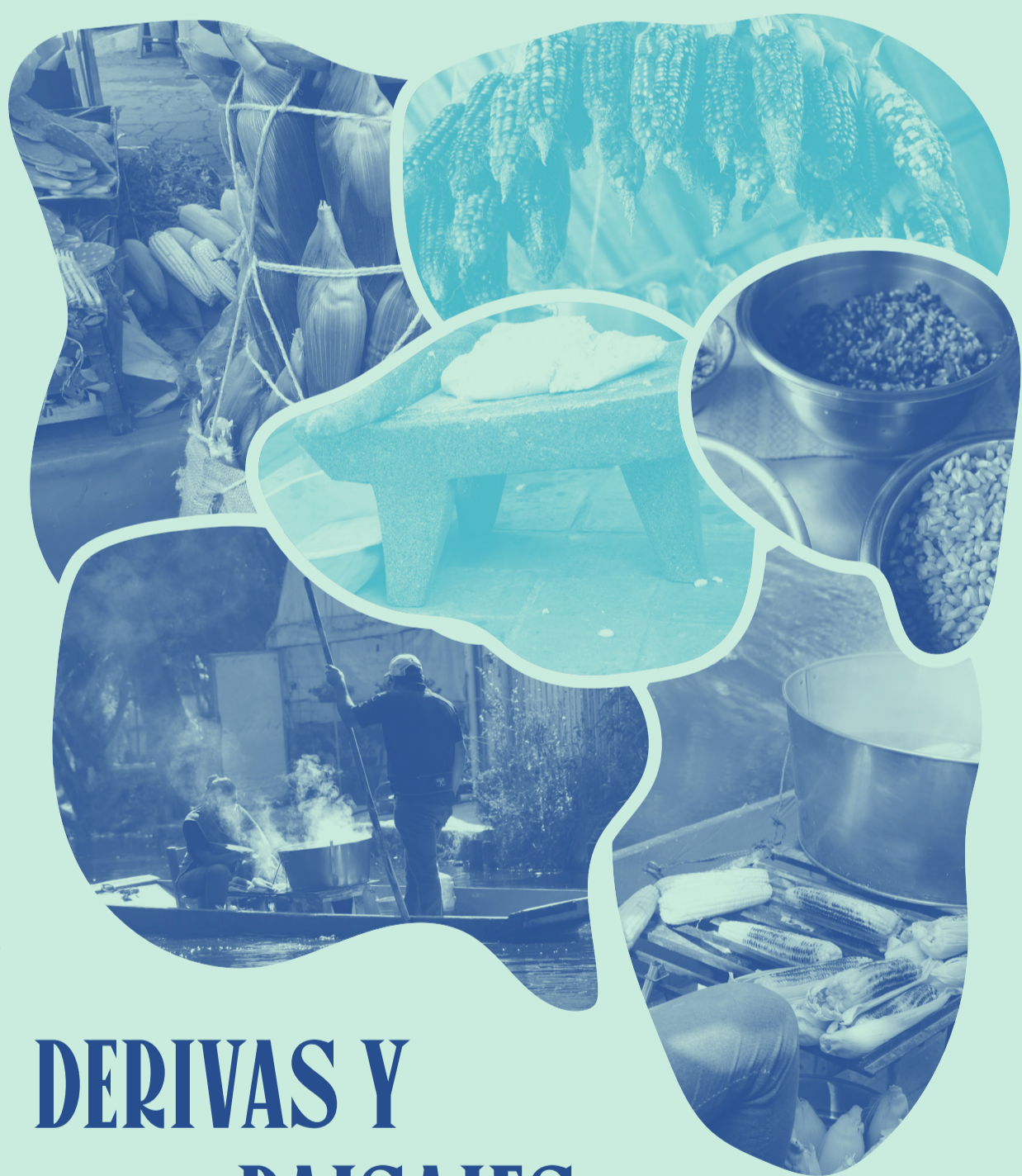


MAÍZ Y SOSTÉN

"Sin maíz no hay país" nos fueron diciendo las distintas voces que nos encontramos. Los maíces fueron sembrados, cosechados, transportados, adquiridos... alguien separó el elote de sus hojas, alguna persona quizás los ha secado, desgranado, nixtamalizado, molido en el molino, o llevado al metate, y luego al comal en alguna calle, preparado unas ricas quesadillas... y cuántas otras elaboraciones más. Todos esos trabajos fueron realizados por manos, brazos, piernas que han sido alimentados en alguno o varios momentos del día. Son el sostén de nuestros recorridos y son el sostén de los cuerpos danzantes.

Activación—

Te invitamos a pensar algún recuerdo con las hojas del maíz (totomoxtle). Una vez que lo tengas, lleva los brazos extendidos en plano frontal y realiza pequeños movimientos de arriba hacia abajo. Luego acerca tus brazos y rodea tu cuerpo, para imitar el abrazo con la idea de envolver tu cuerpo. Una vez hayas conseguido este movimiento, suelta con energía.



DERIVAS Y PAISAJES

Cada recorrido, un nuevo encuentro, cada paso un baile, cada experiencia un giro en la olla.

Hemos podido compartir y sentir las tradiciones del día de muertos y la navidad. Y las flores que acompañan cada momento del calendario.

Hemos estado realizando talleres de fermentos y entendemos la transformación como posibles. Posible de nuevos futuros que abren a vínculos que extienden el danzar y la familia.

El paisaje entendido como huella de todas las personas que estuvieron en él y que ahora recorremos con nuestras propias huellas.

El paisaje de la cocina no es cualquier paisaje es el corazón del cuerpo.

Activación—

Da un giro a tu izquierda, vuelve a girar y observa lo que tienes delante, ¿cambio en algo ese paisaje? ¿Y si decides recorrer tu casa en puntas de pie?



MANOS DAR

Hemos centrado parte de nuestras investigaciones en los movimientos de las manos, las manos trazan líneas de historias, acompañan en la siembra y también en el "dar".

Activación—

Te proponemos volver a mirar tus manos, seguir las líneas y dibujos que aparecen en ellas. Las manos nos ayudan todos los procesos de nuestra alimentación y todo el tiempo generan bailes.



CUERPOS DANZANTES

Cada cuerpo que nos encontramos con su ritmo y tensiones, cada quietud un nuevo mover. En el ir y venir, los alimentos a tu mesa, tu cuerpo se agachó, se torció, avanzó, estiro un brazo para alcanzar una fruta. Y bailo entre las flores. Se reunió con personas y llegaron a acuerdos.

Activación—

Desde en giro y a la olla sentimos que ese cuerpo que habitamos y ese alimento que viaja generan todo el tiempo situaciones escénicas. Si miras detenidamente una flor o si comes un chile tu cuerpo despliega tensiones diversas, captura una de ellas y aumentala hasta el infinito.

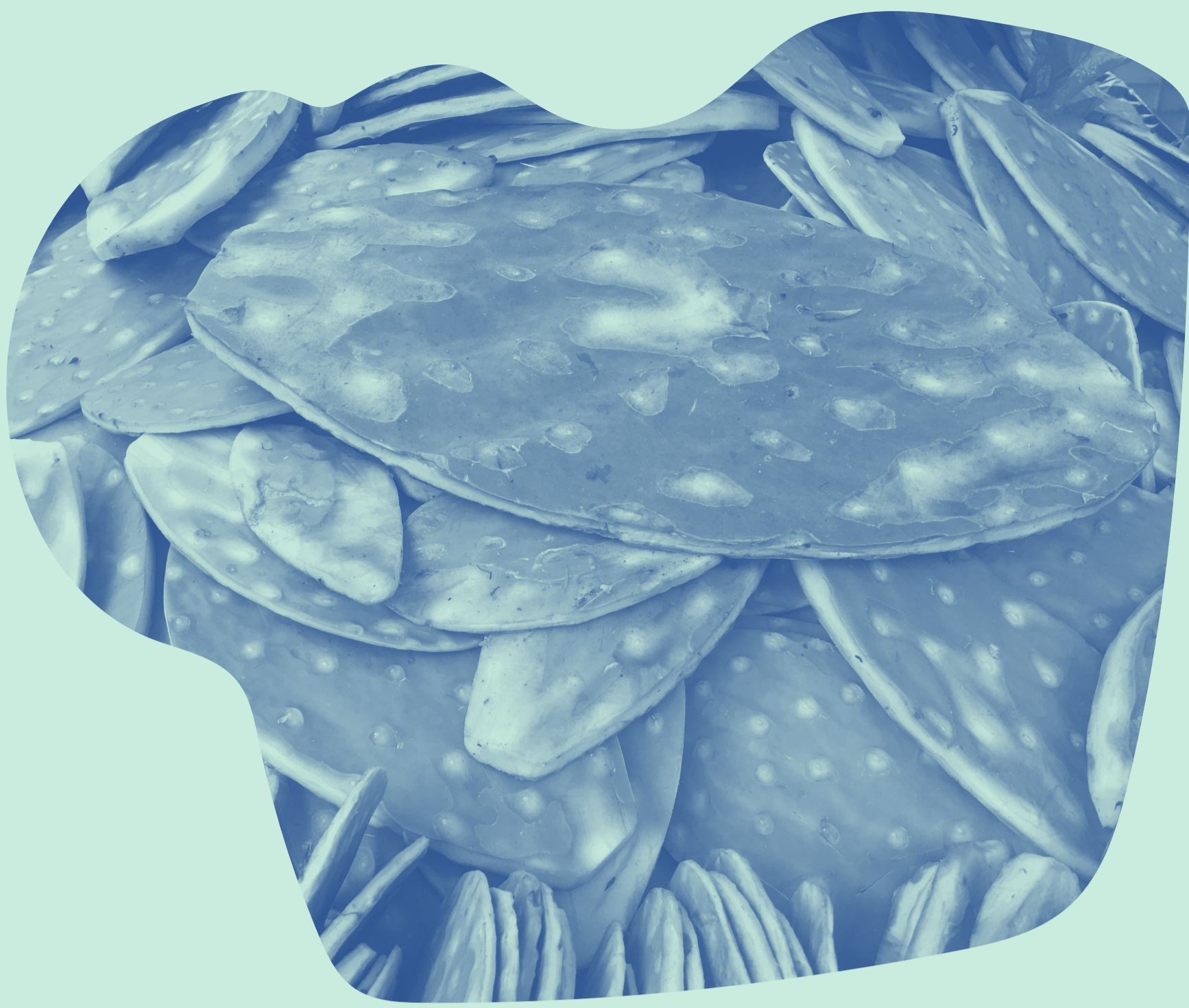
FAMILIA EXTENDIDA Y RETRATOS:

En el paisaje y las derivas, nuevos cruces con personas que abrieron puertas y ventanas, compartieron historias y regalaron tiempo, ¿qué más precioso hay que el tiempo del otr@?

Activación—

Te invitamos a visitar a alguna persona que hace tiempo que no veas y puedas cocinar un nuevo plato con ella, realizar unos bailes y charlar toda la noche.





Agradecimientos: Paulina Ayala, Nuria Flores, Gabriela Pech, Luz María Martínez, Guillermo Martínez, Estela Martínez, Gabriela Morales Valdelamar, Emiliano Morales Valdelamar, Iván Todedo, Huerto del Tío Chayote y a todos las personas que nos apoyaron por nuestro paso por Xochimilco.

Esta residencia fue posible gracias a PAPIIT: Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) a través del Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT) No. IV200120 2020 – 2023.

COLECTIVO EN GIRO Y LA OLLA

El colectivo "En giro y a la olla", conformado por Laura Szvarc y Suriaia Abud, propone la creación de un diálogo entre procesos relacionados con la alimentación, la investigación etnográfica y las prácticas corporales ligadas a un contexto social y cultural específico.

Traslando por las vivencias grabadas en el cuerpo, el colectivo busca generar y desplegar interrogantes activando y escenificando diferentes etapas culinarias, así como la historicidad de los alimentos desde sus orígenes (la agricultura, los movimientos del cuerpo vinculados a la siembra y cosecha) hasta los procesos de transformación (cocina), hospitalidad, y (re) significación de la comida.

Este trabajo que se despliega desde Xochimilco, México, se encuentra en el marco de una residencia artística dentro del proyecto Cocina Laboratorio desde octubre del 2021 a febrero del 2022.

Contacto: girosyollas@gmail.com

Instagram: [@engiroylaolla](https://www.instagram.com/engiroylaolla).

Todos los textos y fotografías son del colectivo EN GIRO Y LA OLLA.

MIJINSWIC artista escénica, escritora, arteducadora, activista cultural. A través de sus investigaciones y creaciones despliega experiencias que estimulan el pensamiento poético y crítico, así como el trabajo colaborativo en comunidades. Integra y dirige la Asociación Cultural Akántaros: entidad intercultural y transdisciplinar. Sus coreografías y performances se han realizado en diferentes espacios y festivales; algunos de ellos son: Festival Ellas Crean, Festival Frío, Festival de Teatro Clásico de Almagro, Festival de la palabra, Festival Bardo. Ha podido compartir sus investigaciones y creaciones en México, Argentina, España, Cuba y Ecuador. Para más información: lauraszvarc.wordpress.com y www.instagram.com/laura.szvarc/

SURIAIA ABUD es artista culinaria, cocinera e investigadora en culturas alimentarias desde la antropología y las artes visuales. Aborda la alimentación desde una perspectiva transdisciplinar, colaborativa y holística.

Realiza proyectos desde las prácticas agrícolas, las memorias culinarias con distintas generaciones y latitudes, vinculando siempre la vida social de los objetos, las migraciones, las relaciones de economía familiar y las políticas de la alimentación. Ha podido desplegar sus prácticas en diversos festivales, algunos de ellos son: Arab Fest, Festival de fotografía Phot Aix y ICAF (Iwaya Community Art Project). Ha obtenido residencias en el CAR y Matadero Madrid. Vive entre Madrid, Beirut y Montevideo. Para más información: www.instagram.com/suriaia_abud/

Diseño editorial por MJ Belvanera
Impreso en risografía por Impresos México impresosmexico.com
Papel Bond Verde 75gr
Tipografías Circular STD y Canopee Regular