

RECETARIO COLABORATIVO DE VILLAVERDE - REUMEN DEL TALLER

Participantes

Las promotoras del Recetario Colaborativo de Villaverde son Marianna Papapietro y Marta Felipe Soria. Han colaborado Daniela Pascual, Ane Rodríguez, Miriam Méndez, Francisca Domínguez e Isabel Sánchez.

Idea inicial

Proponemos un taller de cocina del mundo con las comunidades migrantes de Villaverde para generar un recetario mestizo de barrio, en el que se recojan platos representativos de los lugares de procedencia de las comunidades del distrito.

La comida, además de mera necesidad fisiológica, es un lenguaje cargado de símbolos que es parte integrante de la identidad cultural de una comunidad. Cocinamos y compartimos mesa con nuestros seres queridos y conocemos un lugar ajeno a través de su tradición culinaria.

Villaverde es un distrito multiétnico, con uno de los porcentajes de población extranjera más alto de Madrid. Los migrantes traen en sus maletas ingredientes y prácticas culinarias que atesoran para reafirmar su identidad en su nuevo entorno.

Compartir mesas con nuestrxs vecinxs de otras latitudes nos permite generar un momento de encuentro y construir conocimiento de forma colaborativa a través de los sabores y aromas de diferentes tradiciones culinarias.

El taller se basa en la realización de recetas aportadas por las personas participantes. Consideramos las recetas como ejemplos *ante litteram* de código abierto, donde cualquiera que cocine un plato pueda adaptarlo a sus necesidades y a la disponibilidad de ingredientes y herramientas. Se propicia así la contaminación entre platos de diferente procedencia, que refleja la historia de las prácticas culinarias *criollas*, o sea generadas por la mezcla de tradiciones distintas debida a flujos migratorios.

Se plantea generar, como resultado del taller, un recetario mestizo del barrio, accesible a través de la página web del proyecto o impreso en papel, si resultara de interés.

El proyecto está abierto a todos los perfiles y edades. Se pretende acortar la distancia entre autores y colaboradores, para que se genere conocimiento de forma horizontal, según los planteamientos de la ciencia ciudadana.

Este taller está pensado para la integración de las comunidades locales multiétnicas, con una clara intencionalidad de cambio social. A través del intercambio y la contaminación de las diferentes tradiciones culinarias, el taller pretende ser un espacio de integración y de reconocimiento de la singularidad y valores de otras comunidades que tenemos al lado y que nos parecen erróneamente lejanas.

“Descubre a tus vecinos” nos han planteado que las familias de los niños de su cole colaboren con nosotras.

Sábado 26N

Seguimos dándole vueltas a los objetivos y empezamos a perfilar el prototipo y la metodología.

Diseñamos las entrevistas, queremos que se refleje la receta en sí y todo lo que la rodea, las historia, la memoria, las referencias a un sitio, a personas, a situaciones...

Queremos también estimular la hibridación, la “criollización” de los platos, preguntando cómo cambiaría la receta para adaptarla a su entorno o si conoce y ha incorporado a su recetario platos de otras latitudes.

Queremos que el resultado sea un recetario (web y fanzine), la difusión de octavillas, la realización de varias acciones, como hacer comida en la calle, cocinar con la gente que nos proporcione las recetas, ir a mercados y tiendas, comidas populares, momentos de encuentro e intercambio, aunque se quede fuera de esta primera fase. Vamos añadiendo a la idea inicial una faceta de intervención en el espacio público, para recolectar recetas y para hacer comidas populares.

Forma de recolección de recetas:

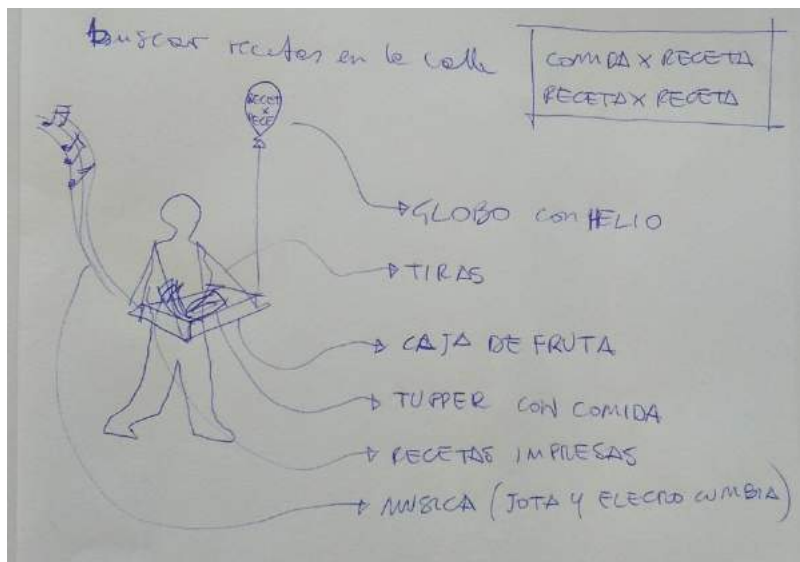
- Hablamos largo y tendido de ir a buscarlas a la calle, de cómo atraer a la gente con un tenderete con comida, otras recetas a cambio, música... aplicando metodologías de acción-participación.
- Contar con la gente de los otros talleres, para las recetas y para introducirnos en el barrio
- Contar con asociaciones, grupos formales del distrito...
- Difusión por radio Onda Merlín y Somosurtv...

Nos damos un paseo por Villaverde y tomamos la primera cerveza en el mercado de abastos, empapándonos del ambiente del barrio.



Por la tarde tenemos sesión de mediación con Noelia: explicamos, seguimos perfilando, resolvemos dudas, pensamos en cómo acercarnos y a quien buscar, diseñamos un recorrido por el barrio, pensamos en las preguntas. Nos planteamos si acercarnos a desconocidos por la calle, sin filtro, con el riesgo de generar desconfianza, o buscar agentes locales, como asociaciones, con el riesgo de sobrecargarlos de trabajo.

Para las acciones en la calle, diseñamos un artefacto para que sirva de soporte-séñuelo para los recorridos en las calles, una bandeja como las de las cigarreras, pero sin morbo, como ilustra claramente el croquis... Proponemos ofrecer comida e intercambiar con la gente un fanzine con nuestras recetas por una receta suya.



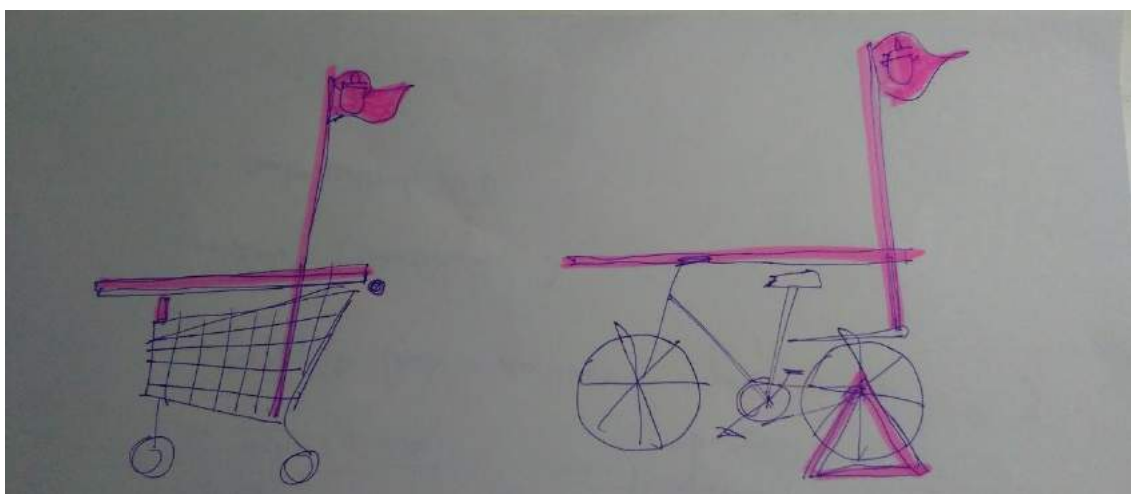
Domingo 27N

Ida y vuelta de ideas, interacción con otros talleres para colaborar, buscar recetas y ocasiones de encuentro. Hacemos las primeras entrevistas con la gente de los talleres y gente de fuera que se acerca, todos vecinos de toda la vida y perteneciente a algún

colectivo activo en el barrio. Son aportaciones interesantísimas, pero nos parece un perfil sesgado, tenemos que ir a buscar a la gente a la calle e involucrarla.

Tenemos potaje de garbanzos, espinacas y bacalao, sopa de ajos, lomo de cerdo a la leche, tarta de manzanas, aperitivos de pan bimbo, tarta de queso y muchas historias del barrio...

Para buscar gente en la calle pensamos en algo más grande que la bandeja de cigarrera, algo tipo tenderete, el problema es que para meter en la calle algo que tenga patas y sea estable hay que pedir permiso y no tenemos tiempo. Hablando con Mariano de Carpinteros Sin Fronteras, colaborador del proyecto SK BArS, se nos ocurre que podría ser algo con ruedas, como un tablero montado encima de un carrito de la compra o una bici.



Decidimos sumarnos al pasacalle de las pregoneras, otro proyecto del VE, en San Cristobal del sábado 17. Será la ocasión para testear algunos de estos cacharros.

Tenemos otra sesión con Marga y Alberto, escuchan y sugieren. Hablamos con ellos de posibilidades técnicas de hacer el recorrido por el barrio.

Sábado 3D

Nos reunimos Marta y Marianna, trabajamos sobre la web, su estructura y contenidos. La parte más importante, estructuralmente y visualmente, son las recetas y las comidas populares. En el índice de contenidos destacamos una explicación del proyecto, el desarrollo del taller de Villaverde como primer acercamiento, toda la información y documentación recolectada, un agradecimiento a lxs colaboradorxs, un formulario de contacto y para subir una receta, un mapa para geolocalizar la receta, un buscador y una nube de categorías y etiquetas.

Pensamos que la web no tiene porqué ceñirse a Villaverde, sino que se pueden filtrar las recetas por distrito o barrio. La web nos va a servir también para la presentación final del taller.

Nos quedan dudas y cosas que no sabemos hacer sobre:

¿Cómo se hace un formulario abierto para la web?

¿Cómo se geolocaliza una receta y cómo se embebe un mapa en la web?

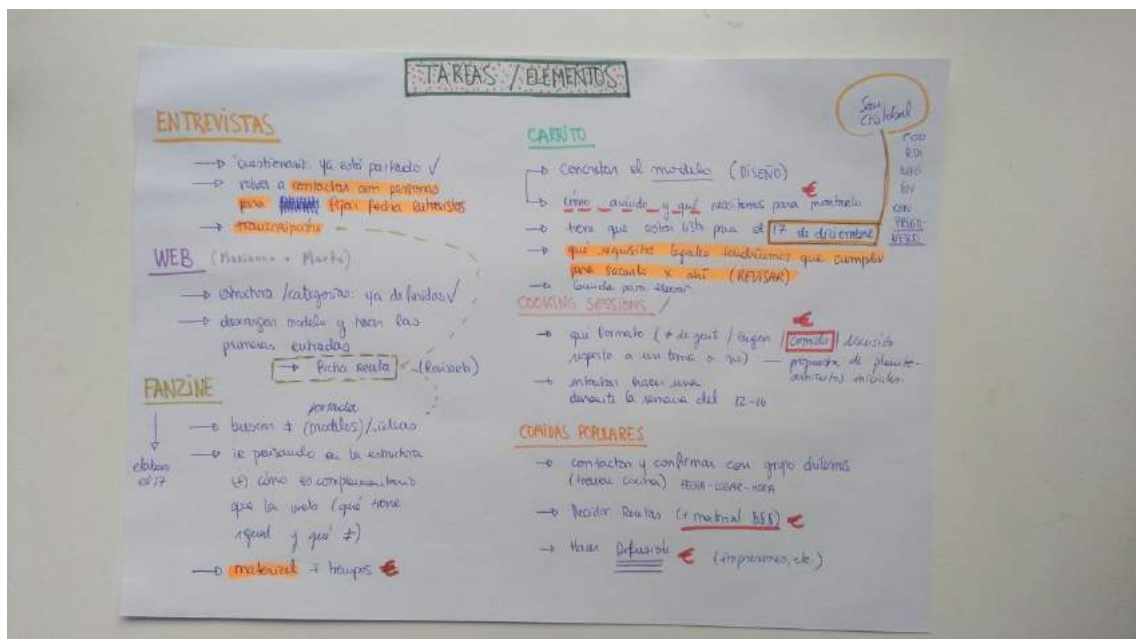
¿Cómo se adjunta un archivo audio?

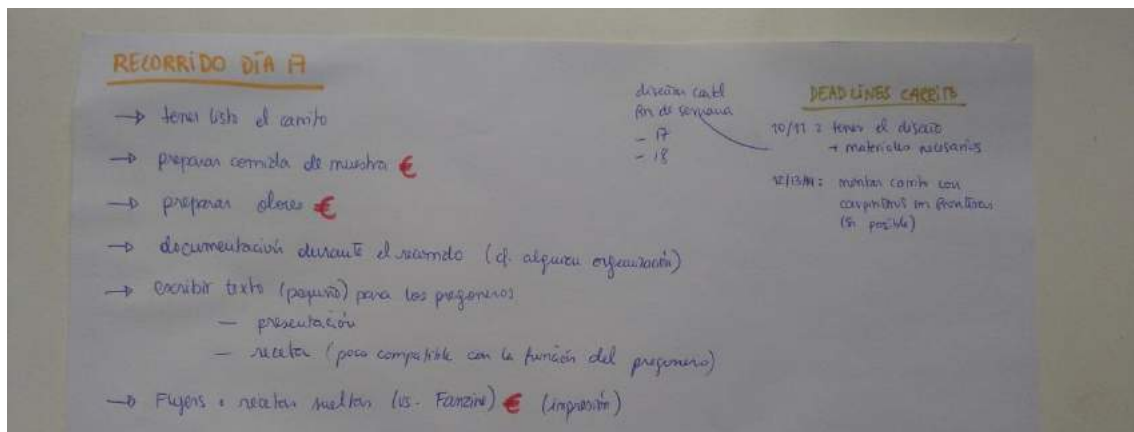
Domingo 4D

Estamos Marianna, Ane, Daniela, Miriam.

Por la mañana hacemos el punto de la situación y vemos por donde queremos tirar, según cómo se ha desarrollado el proyecto y según la disponibilidad de cada cual.

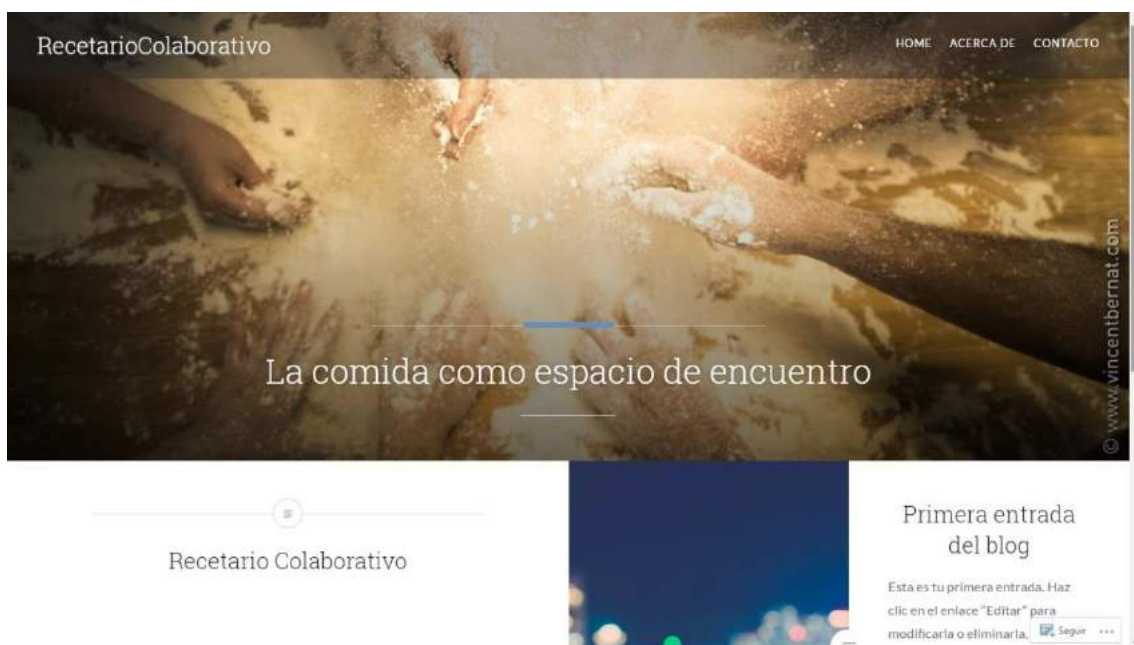
Hacemos esquemas conceptuales del proyecto, de las tareas, de las necesidades.





Seguimos trabajando sobre la web y la comunicación, nos hacemos con un correo corporativo (recetariocolaborativo@gmail.com) y con la página web:

recetariocolaborativo.wordpress.com.



Pensamos en las tareas pendientes:

- Recoger más recetas entrevistando a la gente que hemos contactado, tenemos varias de diferentes asociaciones locales (La Incolora, Alwissal, Centro Islámico, Ass. Victor Jara, Equavolley, Huerto Ladis, Huerto el Cruce, ACUDEVA, las Lideresas, varias colaboradoras de otros proyectos...). También estrechar lazos con ellos e ir pensando en acciones conjuntas.
- Transcribir las recetas en los formularios
- Recoger toda la documentación que hemos producido y volcarla en el repositorio común (fotos, textos, enlaces de interés, bibliografía...)
- Editar los archivos audio (separarlos por recetas, quitar ruido...)
- Volcar y ordenar la info en la web
- Diseñar el fanzine

- Diseñar y construir el tianguis
- Diseñar un cartel para el tianguis
- Comprar y preparar algo de comida para el pasacalle
- Escribir un texto para las pregoneras
- Escribir un texto para difusión web
- Hacer una comida popular para el domingo noche

Pensamos que sería estupendo hacer todo, tenemos siempre la mirada dirigida a un horizonte más amplio que este taller, pero los tiempos son limitados, así que desarrollaremos lo que podamos y el resto se queda documentado para el futuro.

Por la tarde tenemos sorpresa, vienen a vernos las fantásticas Lideresas, con torta de queso y de manzanas, para merendar, unas delicias que están ya recogidas en nuestro recetario. Con ellas hablamos un buen rato del proyecto y nos dan muchas ideas y ánimos.



Viernes 16D

A lo largo de esta semana hemos elaborado y maquetado el fanzine y la página web, entre Ane, Miriam y Marianna, incluyendo las recetas recogidas en las sesiones anteriores.



Hemos tenido una sesión de mediación con Débora, vecina del barrio y experta en mediación en entornos multiétnicos. Teníamos la duda de que nuestras herramientas no fueran eficaces para los objetivos que nos marcamos al principio de fomentar el acercamiento de los vecinos entre sí. Uno de los aspectos positivos que salió en la charla fue que no estábamos banalizando la comida de los migrantes, sino recogiendo lo que se cocía en el barrio. Hay muchos proyectos que utilizan lo “étnico” para llamar la atención pero en la práctica no hacen otra cosa que alargar las distancias y marcar las diferencias, proponer platos que añaden etiquetas a los vecinos/lejanos sin acercarlos a nosotros. Aquí se visibiliza una intención distinta, pero... ¿en qué se queda esta loable intención? ¿se pueden recoger de alguna forma las acciones que se están planteando?

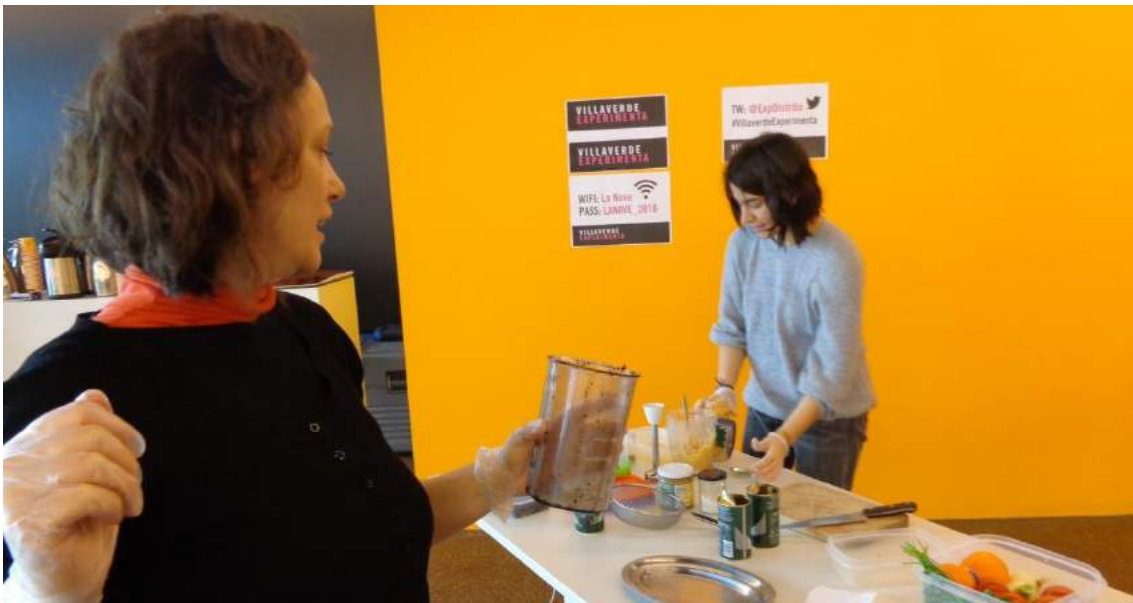
A raíz de esta charla pensamos que podríamos reflejar las acciones como una receta: “una secuencia ordenada de los pasos que deben seguirse para llegar a un óptimo resultado”, como la definimos en el glosario de la página web. Nos parece una incorporación muy interesante, al presentar al mismo nivel dos aspectos fundantes del proyecto y darle el mismo relieve.

Sábado 17D

Por la mañana, entre Marianna, Daniela y Bernardo, hemos preparado el pasacalle con las Pregoneras. Hemos construido el tenderete - bautizado tianguis, como los puestos callejeros en Méjico - con un carrito de la compra prestado por un super del barrio, un tablero y unas cuantas bridas.



Hemos preparado comida para ofrecerlas a la gente que se acerca: hummus y tapenade, y hemos traído todo lo necesario para hacer guacamole en la calle, esto promete...



Nos hemos dado de bruces con las barreras a la comunicación entre los varios barrios del distrito, casi nos perdemos el pasacalle por pensar que la realidad se parece al google maps, mientras para llegar andando con el tianguis se nos hacía un viaje a otra dimensión.





El tianguis ha sido todo un éxito, porque ha llamado la atención, era cómodo y manejable, nos ha permitido preparar comida y ofrecerla junto con los fanzines mientras hablábamos con la gente y nos pasaban recetas e historias del barrio. Hemos pensado que las bandejas de cigarrera hubieran sido menos adaptas, pero sí sirven solo para ofrecer y hablar o si somos más personas en llevar la acción. Los dos prototipos nos parecen muy fáciles de replicar, con poco material y gastos. Hemos recogido más recetas, incluso para 200 roscones de reyes de una pastelera que sólo trabaja la harina por sacos...

Después de este atracón de calle y alegría, acabado en un concierto de rumba callejera, hemos seguido el día preparando la presentación del domingo, con ensayo cronometrado incluido. Hemos agradecido mucho el espacio que se le ha dedicado a este momento. En la mayoría de los caso se invierte muy poco tiempo en documentar un proyecto para conservar la memoria de lo vivido y para transmitirlo y hacerlo replicable. En este caso este trabajo a posteriori nos ha servido también para evaluar los resultados.

Domingo 18D

El último día lo hemos empleado en preparar la presentación entre Marianna, Daniela y Marta. Nos hemos pasado de minutos pero lo hemos pasado muy bien y hemos agradecido el caluroso aplauso. Durante la fiesta de cierre hemos elaborado hummus de remolacha para hipertensos (se nos olvidó la sal...) y bailado como si la Nave Boetticher fuera San Junípero.

