

Saberes, sabores y formas: entre lo sensorial y lo sensible en la investigación*

Knowledge, flavors and forms: Between the sensory and the sensitive in research

Conhecimento, sabores e formas: entre o sensorial e o sensível na pesquisa

Edilberto Hernández González**

Universidad San Buenaventura, Medellín, Colombia

Correo electrónico: edilberto.hernandez@usbmed.edu.co edilbertohernandez09@gmail.com

Teresita Ospina Álvarez***

Universidad San Buenaventura, Medellín, Colombia

Correo electrónico: teresita.ospina@usbmed.edu.co teresita.ospinaalvarez@gmail.com

Margarita María Zapata López****

Universidad San Buenaventura, Medellín, Colombia

Correo electrónico: margarita.zapata@usbmed.edu.co marmazalo2000@yahoo.com

Revista Corpo-grafías: Estudios Críticos de y desde los Cuerpos / Volumen 8 - Número 8 / enero - diciembre del 2021 / ISSN impreso 2390-0288, ISSN digital 2590-9398 / Bogotá, D.C., Colombia / 61.



Fecha de recepción: 24 de septiembre del 2019

Fecha de aceptación: 5 de marzo del 2020

Doi: <https://doi.org/10.14483/25909398.19076>

Cómo citar este artículo: Hernández, E. Ospina, T. Zapata, M. (2021, enero-diciembre). Saberes, sabores y formas: entre lo sensorial y lo sensible en la investigación. *Revista Corpo-grafías: Estudios Críticos de y desde los Cuerpos*, 8(8), pp. 61-71. ISSN 2390-0288.

***Artículo de investigación:** el presente artículo es derivado del proceso de investigación-formación adelantado en la línea de Estudios Culturales y Lenguajes Contemporáneos del Grupo de Estudios Interdisciplinarios sobre Educación (Esined), en el contexto del Doctorado en Ciencias de la Educación de la Universidad de San Buenaventura, Medellín.

****Doctor** en Educación de la Universidad de La Salle, CR. Profesor del Doctorado en Ciencias de la Educación de la Universidad San Buenaventura, Medellín, Colombia. Investigador de la línea Estudios culturales y lenguajes contemporáneos. Grupo de Estudios Interdisciplinarios sobre Educación (Esined).

*****Doctora** en Educación de la Universidad de Antioquia. Profesora del Doctorado en Ciencias de la Educación de la Universidad San Buenaventura, Medellín, Colombia. Investigadora de la línea Estudios culturales y lenguajes contemporáneos. Grupo de Estudios Interdisciplinarios sobre Educación (Esined).

******Estudiante** del Doctorado en Educación y magíster en Motricidad y Desarrollo Humano, de la Universidad de Antioquia. Profesora investigadora de la Facultad de Educación de la Universidad de San Buenaventura, Medellín, Colombia. Investigadora del Grupo Estudios Interdisciplinarios sobre Educación (Esined) y del grupo Estudios en Educación Corporal.

Antes que la solicitud estuvo el deseo, antes de la pantalla estuvo la *apertura*, antes de la colocación estuvo el *lugar* de las imágenes. (Didi-Huberman, 1990, p. 71).

Resumen

Esta producción textual se ocupa de una experimentación-creación con alimentos en la que el cuerpo y la vida se abren caminos en ese espacio privado de la comida que (nos) despliega otras presencias. En esta experiencia los cuerpos se detienen, huelen, tocan, son tocados, sienten y se toman su tiempo para degustar. Afloró, entonces, una especie de necesidad de los alimentos de ser vivos, ellos nos *toman* para que pase algo con ellos y con nosotros, los investigadores. La experimentación se sustenta en la investigación-creación con artes, la misma que posibilitó delinear una imagen sensorial y sensible de la investigación.

Palabras clave: investigación con artes, experimentación-creación, cuerpo expandido, poética de los sabores.

Abstract

This production regards an experimentation-creation with food in which the body and life open paths in this private space of nourishment that displays (us) other presences. In this experience, the bodies rest, smell, touch, are touched, feel and take their time to taste. Then, a sort of necessity for the food to be lived has arisen, they take upon us so that something can happen to them and us, the researchers. The experimentation is based on the research-creation with arts, the same, that made it possible to delineate a sensorial and sensitive image of the research.

Keywords: research with arts, experimentation-creation, expanded body, the poetry of flavors.

Resumo

Esta produção textual se ocupa de uma experimentação-criação com alimentos na qual o corpo e a vida

abrem caminhos neste espaço privado da comida que (se/nos) desdobra em outras presenças. Nesta experiência, os corpos se detém, exalam, tocam, são tocados, sentem e tomam seu tempo para degustar. Aflora então uma espécie de necessidade nos alimentos de serem vivos, eles nos *tomam* para que passe algo com eles e conosco, os investigadores. A experimentação se sustenta na metodologia de investigação-criação com artes, a mesma que possibilita delinear uma imagem sensorial e sensível da investigação.

Palavras-chave: pesquisa baseada em artes, experimentação-criação, corpo expandido, poética dos sabores.

Introducción

(A manera de un itinerario por el bosque)

Húmeda, carnosa, rosada, erizada de pezones diminutos, a la vez recóndita y audaz, la lengua es una avanzada del cuerpo sobre el mundo. Hay algo inquietante siempre, incluso algo procaz en el asomarse de este órgano más allá de la frontera de los labios. Hasta algo obsceno, diría, que es la palabra con que nombramos lo que se muestra y suponemos que no debería ser mostrado (las vísceras, todos sabemos, no se muestran). Una lengua que asoma provoca, escandaliza, que se lo pregunten, si no, a la buscona, o al niño callejero, burlón y desafiante (Montes, 1999, p. 1).

El presente texto titulado “Saberes, sabores y formas: entre lo sensorial y lo sensible en la investigación”, se produce a partir de una serie de experimentaciones con artes, en el contexto de los talleres¹ de la línea de inves-

¹ Los talleres referidos hacen parte de la formación investigativa de la línea en Estudios culturales y lenguajes contemporáneos, del Doctorado en Ciencias de la Educación de la Universidad de San Buenaventura, Medellín, Colombia.



Figura 1. Chiles, Bogotá, 2019
Fotografía de Edilberto Hernández González. Archivo personal

tigación en Estudios culturales y lenguajes contemporáneos, en la cual nos ocupamos —entre otras cosas—, de la experiencia de investigar, en tanto, invención de los modos de proceder en ella. ¿Qué tendrían, entonces, por decir las artes culinarias y sus modos de proceder a la investigación? Hacia este bosque nos dirigimos, con la disposición necesaria para el encuentro de los alimentos con la investigación-experimentación-creación.

Esta manera de entender la investigación, requiere de una disposición constante hacia la invención, en la línea que nos sugiere Deleuze (2006): “... hay que inventar, hay que crear y se requiere para ello tanta inventiva o tanta creatividad como en las ciencias o en las artes”.

En este sentido, lo que nos interesa son las relaciones entre las artes culinarias y la investigación-creación, donde no hay privilegio de alguna de ella sobre otra. Las artes culinarias que son creadoras. Allí encontramos re-

sonancias que se fueron dando en el ejercicio del taller, que dieron nacimiento a nuevas combinaciones con los alimentos para ir tras unos movimientos de creación.

“Si nadie empieza, nadie se mueve”, frase de Deleuze (2006, p. 107) que nos movió como investigadores implicados en movilizar nuevos caminos, nuevas maneras de proceder con la investigación-creación con artes. Idea que justamente, circunda en la experimentación-creación con alimentos, que ahora tornamos cuerpo-escritura, la cual se fue configurando a través de una serie de juegos preliminares, que posibilitaron no solo preparar el encuentro con los participantes de los talleres, sino encontrar las tonalidades epistemológicas y desenvolvimientos metódicos que le dieran forma a una experiencia de investigación-creación centrada en el alimentar-nos.

Entre estas acciones previas estuvo la selección de los productos, la exploración de técnicas culinarias y la

búsqueda del espacio propicio²; simultáneamente, fuimos esbozando un soporte conceptual que acudió a la filosofía, a la literatura, al cine, a la pintura, a la poesía y a la danza.

En la experimentación mencionada, los saberes milenarios del alimentarnos se entretejieron con sensibilidades contemporáneas para producir nuevos actos de creación, de transformación de los productos, de los cuerpos y de la escritura, en esa fluidez que trazan Cerneau, Giard y Mayol (1999):

Se colorea, se repinta y se da una doble exposición a las fotografías. Otros se apoderan de las fotocopias desechadas con fines artísticos. Otros, más aún, “mezclan” bandas sonoras, orquestan una melodía pregrabada a partir de las “cajas rítmicas”, etcétera. Sucede como si la generalización de los aparatos de reproducción (de imágenes, sonidos, textos) hubiera abierto a la imaginación de los usuarios un campo nuevo de combinaciones y desviaciones. (p. 20)

Inventar, atrevernos y ponernos a prueba juntos fue la atmósfera de nuestra experimentación, la misma que estuvo configurada por una secuencia de movimientos, que se inician con una exposición a los productos, para que estos nos contaran sus historias, esas que pasan por el tocar, probar, oler, escribir, dibujar, sentir, conversar. Seguidamente el silencio acompañó una primera creación textual, la misma que se transformaría colectivamente en un guion coreográfico y su puesta en escena.

Mientras tanto, en la cocina los productos se fueron donando unos a otros, cuando fue estrictamente necesario, algunos se llevaron al fuego o al frío, atendiendo en cada momento el cuidado y respeto que cada preparación exigía. La reunión en torno a la mesa se abrió

con la presentación de las creaciones coreográficas de los participantes del taller; luego se produjo un renovado encuentro con los productos, esta vez, transformados en un *menú degustación*. Luce Giard (1999) cree que, al sentarnos a la mesa, “nos volvemos elocuentes, amables y cáusticos”, pero además sostiene que

La mesa es una máquina social complicada, eficaz también: hace hablar, “pasamos a la mesa” para confesar lo que quisiéramos callar; se “suelta la sopa” a instancias de un vecino hábil; nos rendimos a la embriaguez del instante, a un arrebato de vanidad, al terciopelo de un vino tinto y nos escuchamos contar lo que, ayer apenas, nos habíamos jurado ocultar a todos. (p. 204)

Al cierre del taller, los profesores compartimos algunos fragmentos que fueron en gran medida la base del presente texto, allí se constituyeron tres líneas cruzadas, a saber: los cuerpos en presencia, poética de los sabores y saborear-crear en la investigación. Estos entrecruzamientos se presentan ahora como líneas posibles para la espera, para el descanso, para tomarse el tiempo de probar, degustar y continuar, para experimentar las potencias de los sabores y las texturas posibles de la investigación-creación.

Primera línea cruzada: los cuerpos en presencia

Cuerpos que se exponen en la inagotable creación de formas cuando se encuentran con otros cuerpos; formas en las que todo sucede: cuerpos con otros, cuerpos siendo otros, cuerpos fusionados en otros, cuerpos desaparecidos en otros.

Esos encuentros constituyen experiencias corporales que nos permiten acontecernos palabras, ondas sonoras, dramas gestuales, caudal de caricias en el que las humedades que circulan marcan los tonos de cada acer-

² El taller central se realizó en la Biblioteca Rural Laboratorio del Espíritu, vereda Pantanillo, El Retiro, Antioquia.



Figura 2. Flores, Parque do Ibirapuera, São Paulo, Brasil, 2018
Fotografía de Edilberto Hernández González.
Archivo personal

camiento; se forman pequeños nidos con los cuerpos, que posibilitan habitar, deshabitar y volver a habitar.

Encontrarnos para experimentar con arte, implica abrir puertas, exponernos. En los encuentros nos alimentamos al calor de los afectos, actualizamos reuniones de pueblos primitivos para quienes cada cena juntos representaba un triunfo sobre lo hostil de la vida. La alegría de los entrecruzamientos de los cuerpos en el abrazo, avivamos la multiplicidad sensorial y las capas externas de las frutas se tornaron pieles tersas; una energía nueva entra en movimiento y los cuerpos buscan expandirse.

Disponer de lo que cotidianamente se lleva a la boca con el propósito de hacer que perdure un cuerpo vivo, y, corresponder una nueva relación con el pretexto de experimentar, hacen que el cuerpo todo se torne pregunta, se torne lengua, eso es lo que advierte Montes (1999):

Hay algo inquietante siempre, incluso algo procaz en el asomarse de este órgano más allá de la frontera de los labios [...] Hecha para saborear, lamer y deglutir, intensamente ligada a la materia, parece recordarnos siempre nuestra animalidad y nuestros sentidos. (p. 2)

Mordisquear cada palabra, seguir el ritmo de los labios, olfatear el tono de cada cosa. Los frutos de la tierra son instrumentos musicales. Sentir las vibraciones lejanas de unos dientes que acarician frutos tostados. Mecerar el tiempo. Las gesticulaciones de la lengua abren y cierran posibilidades. Estremecer, masticar, degustar, tragar. Tragar es una pausa del movimiento. Felinos en reposo, tensión de las piernas de un atleta, semillas húmedas esperando el momento propicio.

Coreografiar las cenas con los amigos, ver acompañados las gotas de lluvia que descienden por los cristales. Las tempestades y las pérdidas crean un coro de voces extravagantes. Todo vibra. Sudor, saliva, pausa. Los ojos

de zanahoria se dejan ver con cortes finos. Gritas, dueles. Las pupilas de la zanahoria forman espejos de agua, profundos y flotantes. Inclinar se para leer el destino, beber sus colores para tener otras visiones; beber sus texturas para dar colores mágicos a la piel; beber sus formas para espantar las sombras inoportunas.

Curvaturas de sol dorado y rojo se esconden entre los tomates que, por momentos, parecieran no soportar más y querer estallar. Fuerzas palpitantes y orgásmicas recorren su redondez, repletos de fluidos están sus conductos. Piel de tomates maduros, las manos se arrojan, están ávidas de seguir todos sus contornos, adentro, afuera, allá piel. Un brillo de violeta profundo irrumpe. Piel transparente, verdad en el secreto, piel; confiar en ella, piel; rabiarse con ella, piel. Llorarla, llorarla a sal viva, piel.

Segunda línea cruzada: poética de los sabores

Experiencia sensible que hace de la piel una superficie vibrátil (Rolnik, 1998)³. Mirada encantadora que prueba los colores y se detiene en las formas, manos dispuestas a explorar y dibujar la textura circular de las naranjas. Un elefante despliega sus poderes adivinatorios y saborea cada gesto, cada forma; su olfato, extraña y detalla. Los preámbulos hacen posible que los frutos sean saboreados, recreados y celebrados antes de tocar los labios.

Mixturar colores estridentes y aromas vehementes para componer una poética de los sabores; gestualidad corporal que se expande por la música, por el cine y por la pintura; poética crujiente que expande la sensibilidad hasta crear un erotismo de colores, fuertes y rugosos,

³ Rolnik (1998) invita a “conquistar uma intimidade com o corpo como superfície vibrátil que detecta as ondas antes mesmo de eclodirem, aprender a pegar onda, forjar zonas de familiaridade no próprio movimento – ou seja, navegar é preciso, senão o destino será muito provavelmente o naufrágio” (p. 13).



Figura 3.
Materialidades, Medellín, 2020
Fotografía de Edilberto Hernández González. Archivo personal

del verde robusto a los rojos incandescentes. Contenido gelatinoso, húmedo y frío; frescura, redondez, vértigo. ¿Cómo se mueve una lengua? Abierta, compacta y suave. En las noches frías la tierra suspira esperanzada y al amanecer un sol, dorado y cálido, la observa con renovado vigor.

Boca de agua, vapor sutil que inventa sus propias rutas; roce tenue, que distorsiona las composiciones del

pensamiento. Las chispas de sabor forman grietas en el aire, revolotean distraídas, pero al encontrar un cuerpo, activan sus potencias y lo aturden placenteramente. La intensidad de estas fuerzas provoca estados de quietud, que orientan las artes de transitar con agudeza olfativa, la espalda tibia de las calabazas al caer la tarde.

Los cuerpos devienen frutales y afrutados, sus poros dilatados forman ojos que miran en todas las latitudes. El hechizo de los olores somete los cuerpos y la pulsión olfativa responde con la experticia del vidente y contempla las fisonomías seducidas que se entregan mansamente. Los cuerpos cautivos en tal frenesí, con frecuencia olvidan sus propias jurisdicciones y se atreven a ir más lejos, tal vez las pulsiones olfativas sí saben de lo que puede un cuerpo (Spinoza, 1980)⁴.

Saber y sabor, palabras hermanas de nacimiento. Saber de sí. Saborear el mundo. Las hermanas emprendieron sus propios viajes por el mundo, con ese impulso que a veces nos mueve a forjar destinos solitarios. A veces las hermanas se encuentran de frente y se extrañan. Las palabras y los alimentos también son viajeros incansables, su andar está marcado por compases sucesivos: morder-reconocer, desgarrar-saborear, tragar-sentir. Poética del acontecer en el tocar el mundo con los labios, para crear otras sensibilidades del conocer:

Y sin embargo la lengua es, también, la que habla. Los muchos y muy sutiles músculos que la atraviesan permiten que, en su arquearse, aplanarse, ahuecarse, frotar, rozar, sopapear y cercar el paladar, los dientes y los labios, la lengua module el aire vibrante que sale por la boca en ruidos y sonidos que alimentarán la cara audible de nuestra señal humana: la palabra. (Montes, 1999, p. 2)

4 Referencia a la afirmación de Spinoza (1980), “nadie, hasta ahora, ha determinado lo que puede el cuerpo, es decir, a nadie ha enseñado la experiencia, hasta ahora, qué es lo que puede hacer el cuerpo” (p. 127).

Una lengua para saborear el mundo, una sutil lengua para saber del mundo, para darnos a saber en el mundo. Saber de sí, saber de los otros, la palabra nos conecta, la alimentación-palabra nos posibilita tocar el mundo para crear con ella otros mundos, otras lenguas. Nos vemos, nos sabemos, cosemos con lenguas-agujas nuevas maneras de habitar-nos, de ir y venir, devenir, de ser-nosotros, siempre otros.

Tercera línea cruzada: saborear-crear en la investigación

Volvimos a pasar por María Zambrano (1986) que, en *Claros del bosque*, indicaba que “todo método deviene por un movimiento en lo vital, dado que tiene que ver con la vida, con fuerzas internas y con la continuidad de dicha vitalidad” (p. 3). Esta autora nos impulsó a comprender cómo lo existencial puede convertirse en esa revelación *poiética*, en devenir potencia creadora que nos aleja del movimiento a repetir las mismas maneras de vivir. Zambrano empuja a pensar en maneras de proceder en las que nos hacemos cargo de la investigación de la misma forma que nos ocupamos de la existencia.

Saboreando esos pensamientos nos encontramos para cocinar, para afrontar los saberes-sabores como una experiencia de investigación-creación en la que lo cotidiano es recreado en lo académico; experiencia que también es recreación de esas prácticas milenarias de alimentarnos juntos, porque algo de lo que pasa en ese encuentro con la comida nos asusta y asustaba a los pueblos antiguos que necesitaban la compañía de los otros, para no ser devorados o devorar el mundo, ¡quizás!

Alimentarnos juntos es esa experiencia de desplegar las posibilidades sensibles, en medio de las tensiones actuales por la pérdida de los sabores. La industrializa-

ción del sabor y la asepsia contemporánea proyectan una hegemonía del sabor, sabor a nada, saber de nada, a una nada que es algo, pues, los sabores hegemónicos huelen, saben y ponen en acción un fantasma que se sustenta en el símil, sabe como si fuera limón, evoca la lavanda; en ello se configura y se pone en circulación una estética transgénica.

Ahora es Clarice Lispector (1978) quien nos trae de vuelta a saborear sorbo a sorbo, matices de tiempo, de su tiempo subjetivo y cotidiano, en el que pareciera perderse un inicio, como en los sabores, cuando siendo el cuerpo que saborea, pareciera ser él mismo el sabor hecho tensión, brillantez, jugosidad:

Hoy es un día de nada. Hoy es hora cero. ¿Existe por casualidad un número que no sea nada? ¿Qué es menos que cero? ¿Qué comienza en lo que nunca ha comenzado porque siempre era?, y ¿era antes de siempre? Me adhiero a esta ausencia vital y rejuvenezco por entero, al mismo tiempo contenido y total. Redondo sin principio ni fin, soy el punto antes del cero y del punto final. Camino sin parar del cero al infinito. Pero al mismo tiempo todo es tan fugaz. Siempre fui e inmediatamente dejaba de ser. El día transcurre a su aire y hay abismos de silencio en mí. La sombra de mi alma es el cuerpo. El cuerpo es la sombra de mi alma. (Lispector, 1978, p. 15)

Un cuerpo-máquina va cortando el césped y lo saben los ojos cerrados y el olfato abierto. Ondas, relieve, abismos, montañas, estrías de agua fresca. Mordemos la nada, esa espuma de silencios blancos que juega a estrecharse entre los dientes, se enrolla entre ellos, hasta desaparecer lentamente. Ya no está, y sobreviene una sensación de miedo. Presencia pasajera. No está, pero hay trazos de presencia. Tempestad de verano que envuelve los cuerpos y las cosas, pero que se desvanece antes de pasar.

Y, en medio del encuentro, entre una conversación inagotable, se nos ocurre un método: primero desgarrar, segundo: cortar con los dientes, tercero: triturar y, por último: tragar. Método para inventar conexiones de sabores, de olores. Método para diferenciar las texturas que se apretujan en la boca, en el cuerpo, en lo que sorprende. Quietud vegetal, formas planetarias. Galaxias de piel rojo brillante. Semillas a punto de explotar.

Comida en movimiento. Imágenes en movimiento. Una imagen rápida se entrecruza y se abre ante los ojos: comida, arte, cine, literatura. *Cézanne y yo* (2015)⁵, pinturas a manera de abrebocas, pinturas que se entremezclan con olores amarillos, rojos y verdes. Colores dulces, colores con sabor. Alimentos allí dispuestos, contrastes de colores, sabores que dan cuenta de una imagen movimiento, de un Cézanne en movimiento.

Los alimentos se mueven, toman formas, hacen vibrar nuestros sentidos y nuestras vísceras. Las semillas dispuestas, la comida dispuesta, los colores, los sabores y aquello que nos produce. Aparecen rostros, nubes que forjan imágenes, sonidos que cobran sentido. Copas de vino que se rozan y producen un sonido agudo de campanillas alargadas.

Olor de champiñones, olor de tierra. Mordisquear hojas carnosas, hojas de un verde silencioso y suave amargura. Amargor en la piel. Secreciones que nacen en la boca y transitan por el cuerpo. Mixtura de sabores. Mixtura de los cuerpos. Experiencia sensitiva que comienza en los ojos, mirada coqueta que prueba los colores, que se detiene en las formas; las manos inquietas que exploran y sienten las texturas, el olfato que degusta y con un gesto, extraña antes de llegar, sabe antes

5 *Cézanne et moi*, película francesa dirigida por Danièle Thompson.

de llegar. Composición crocante del gusto estético, que se construye en la exposición, en esa disposición a la que se refiere Deleuze (1995).

Nuestra única orientación ha de ser una preparación a la experimentación. Y esta preparación consiste en no ser imitativos, en no juzgar, en no interpretar mediante las categorías generales de lo que está bien o mal; esto es, se trata de no reducir la experiencia a lo que se nos da socialmente como ya conocido. Puesto que no sabemos qué puede nuestro cuerpo, de qué afectos es capaz, hasta dónde puede llegar nuestro territorio, hay que probar (Larrauri, 2018, p. 7).

En este devenir subjetivo y creador, que se hace método en la experimentación, la pregunta acerca de qué nos dicen los alimentos, va trazando unas imágenes sensibles:

- Disponer los productos y los cuerpos, [serenarse].
- Observar, contemplar, [escribir].
- Olisquear, probar, recorrer, [escribir].
- Dejarse tocar, abrir los poros de la piel, [volver a escribir].
- Cocinar, coreografiar, danzar, [degustar la creación].

Mirar, escribir, probar, oír, untarse... ¿qué le dicen los tomates a una piel? Probarse en lo desconocido, dejarse untar para dejarse decir. Cerrar los ojos para que otras formas de saber, de sabor, aparezcan. El modo de proceder es una especie de *estética del aparecer* a través del movimiento de los alimentos dispuestos como por azar. A propósito de esta experiencia estética Martin Seel (2010), sugiere:

En la estética, cualquiera que sea la forma elegida para comenzar, la meta siempre es alcanzar un sentido de la riqueza de los estados estéticos... Percibir algo en su aparecer por su aparecer mismo: este es el centro de gravedad de la percepción estética —como sea que ella se despliegue en torno del cual giran todas sus realizaciones—. (p. 46)

Saberes, sabores y formas, entre lo sensorial y lo sensible en la investigación piensa, recrea y evoca la experiencia vivida en un taller de formación investigativa, en torno a los productos con los que nos alimentamos. En este taller se pusieron en relación los alimentos con la investigación-experimentación-creación, lo que nos invita a estar atentos, a prestar atención, a disponernos a que opere un cambio en nosotros y en el tiempo presente en el que con-vivimos. Invita a estar atentos y más expuestos, a hacer giros en las maneras de nombrar, desde aquello que el cuerpo es capaz de experimentar. Invita a desplazar nuestra multiplicidad sensorial hacia otros recodos para explorar y mudar de piel.

Sabemos, por último, que algunas maneras de entender la investigación priorizan normas y formatos que aseguren que aquello que hagamos sea lo más parecido a lo que hacen los otros, sentir-nos como los otros, pensar-nos como los otros; la investigación desde la experimentación, en cambio, nos conecta con una condición del pensamiento sensible y plural, con una actitud sensible y plural en la vida, con una manera de vivir-nos plurales.

Algunas conclusiones

“Saberes, sabores y formas: entre lo sensorial y lo sensible en la investigación” puso el énfasis en el lugar de la experimentación con artes, de la experiencia de investigar con un asunto sensible como la vitalidad de

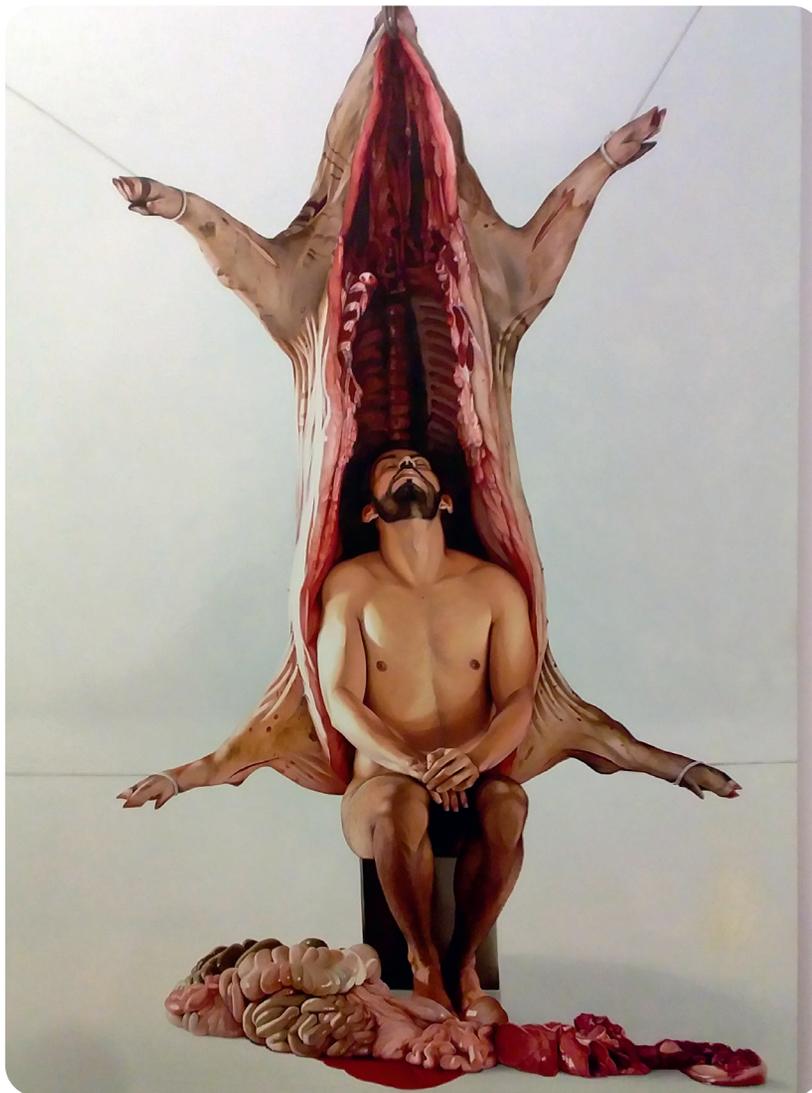


Figura 4. Materialidades, Medellín, 2020
Fotografía de Edilberto Hernández González. Archivo personal

la alimentación, en tanto método de invención de los modos de proceder con los alimentos y su cercanía a la investigación. ¿Qué tendrían, entonces, por decir las artes culinarias y sus modos de proceder a la investigación? En esta línea integramos la investigación a la cotidianidad de nuestras vidas, no como actos aislados, sino con esa investigación que tiene que ver con nosotros mismos, que nos invita a estar atentos. En investigación creación-con artes no

hay fórmulas. Fuimos por la ruta de un proceso creativo, cautivamos, seducimos, provocamos. Nos centramos en aquello que un saber es capaz de dar a ver, de dar a oír, de dar a oler y a degustar. Condiciones de lo sensible que este tipo de saberes nos proporciona. Un ejercicio formativo donde hay vibración.

Partimos de una idea, de una reflexión y de múltiples maneras de construir experiencias en investigación. Ratificamos que todo proceso de creación debe ir de la mano de la escritura; del registrar, quizá dibujar, trazar líneas. Investigar-crear-experimentar el mundo. Los saberes que construimos —y en los que nos descubrimos— trajeron en sí mismos unas condiciones de lo sensible que, nos *ob*-ligaron a hacer aparecer lo nuevo, en lo que pudo ser solo representación. Así, la fuerza de un tomate no estuvo en nuestra experiencia anterior con el tomate, sino en la carnosidad, o brillantez, o palpito que implosión palabras nuevas para nosotros.

Un saber que es capaz de ver unos alimentos, hacer algo con ellos, llevarlos a la investigación en cercanía con la experiencia vital del investigador que lo lleva a imaginar, a establecer conexiones, vibraciones, resonancias. La investigación-creación con artes se trata de un movimiento que se hace presente, que va abriéndose camino, haciéndose presencia, potencia, devenir.

Referencias

Certeau, M. de, Giard, L. y Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana.

Deleuze, G. (1995). *Conversaciones, 2006*. Pre-Textos.

Didi-Huberman, G. (1990). *Ante la imagen pregunta formulada a los fines de una historia del arte*. CaedneC.

Koski, A. (productor) y Thompson, D. (director). (2015). *Cézanne et moi* [película]. Francia: G Films.

Larrauri, M. (2018). El deseo según Deleuze. <http://bit.ly/2Ptqedc>

Lispector, C. (1978). *Un soplo de vida: pulsaciones*. Siruela.

Montes, G. (1999). De lo que sucedió cuando la lengua emigró de la boca. *Lectura y Vida*, 20(3), 2-10.

Rolnik, S. (1998). Subjetividade Antropofágica. En P. Herkenhoff y A. Pedrosa (eds.), *XXIV Bienal de São Paulo. Arte Contemporânea Brasileira: Um e/entre Outro/s* (pp. 128-145). Fundação Bienal de São Paulo. <http://bit.ly/2PvnADB>

Seel, M. (2010). *Estética del aparecer*. Katz.

Spinoza, B. (1980). *Ética demostrada según el orden geométrico*. Orbis.

Zambrano, M. (1986). *Claros del bosque*. Seix Barral.