

# Hacer buenas migas Comerse al Otro



Utilizando el pan como punto de partida, tanto como un derecho alimentario básico pero también dotado de potencialidades simbólicas, proponemos una experimentación sobre la hospitalidad y la cooperación para repensar las relaciones entre seres humanos, no humanos y la tierra que habitamos.

Partimos de la idea de "hacer buenas migas" con alguien, en la que el tiempo y el pan compartido con el otro son la base de una relación. Proponemos una ceremonia de asimilación del otro y del entorno en la que abrir los sentidos y compartir alimentos fermentados.

## Objetivos

- Acercarnos a la obra y procesos de Sara García.
- Reflexionar sobre las ideas de hospitalidad y de cooperación.
- Ahondar en las posibilidades expresivas, discursivas y estéticas del pan.
- Incluir la fermentación como metodología y herramienta de aprendizaje.
- Generar un espacio de reflexión sobre la industria alimentaria.
- Fomentar el trabajo en equipo para la realización de una obra.

## Desarrollo de la propuesta

### Presentación

**1.** Como punto de partida comentamos el mito del Pan de Muerto en México. Generamos un debate sobre su origen y su significado trayéndolo al presente y a nuestro contexto cercano.

**2.** Conocemos varias de las obras de Sara García y nos preguntamos:

- ¿Qué materiales utiliza en sus obras?
- ¿A qué tipo de procesos los somete?
- ¿Qué tipo de relación tiene la artista con estos materiales? ¿Y lxs visitantes/personas que participan en sus obras

### Experimentación / Creación / Investigación

**1.** Elaboramos masa de pan, la repartimos en bolas. Amasamos cada unx nuestra bola y realizamos nuestra propia máscara de pan, podemos decorarla como queramos.

**2.** Buscamos un horno, puede ser el del colegio o de alguna panadería y horneamos nuestras máscaras.

**3.** Paralelamente podemos crear nuestras propias bebidas fermentadas también. En grupos de 4 elegimos varios ingredientes entre: zanahorias, limón, jengibre, canela, clavo, romero, remolacha, hierbabuena, café, manzanilla, espárragos o hibisco.

**4.** Dejamos fermentando las bebidas durante una semana.

### Conclusiones y líneas abiertas

• Realizamos un encuentro en el que compartimos los alimentos fermentados en una ceremonia de asimilación del otro. Comemos las máscaras de nustrxs compañerxs y bebemos las bebidas fermentadas mientras comentamos las sensaciones.

• Abrimos el debate inicial tras la experiencia vivida. ¿Qué es la colaboración? ¿Y la hospitalidad? ¿Cómo se relacionan los microorganismos entre ellos, y con nosotrxs? ¿La comida genera vínculos? ¿Cómo podemos generar nosotrxs nuevos vínculos?

### Referencias

Web de la artista

<https://saragarcia.info>

Historia del Pan de Muerto:

<https://www.muyinteresante.com.mx/historia/historia-pan-muerto/>

Decorated Bread de Maria Varela:

<https://decorated-breads.tavros.space/en>

Bread on earth de Lexie Smith:

<https://bread-on.earth/>

Wheatfield - A Confrontation de Agnes Denes:

<http://www.agnesdenesstudio.com/works7.html>

Breadline de Antoni Miralda:

[https://elpais.com/ccaa/2016/10/22/catalunya/1477162835\\_876179.html](https://elpais.com/ccaa/2016/10/22/catalunya/1477162835_876179.html)