



# ARTES VISUALES Y SOBERANÍA

## LA POÉTICA DE LOS MATERIALES EN LA OBRA DE MARÍA BUENAVENTURA

VISUAL ARTS AND SOVEREIGNTY  
THE POETICS OF MATERIALS IN THE WORK OF MARÍA BUENAVENTURA

MARIEL CIAFARDO

[marielciafardo@gmail.com](mailto:marielciafardo@gmail.com)

Instituto de Investigación en Producción y Enseñanza del  
Arte Argentino y Latinoamericano (IPEAL). Facultad de Artes.  
Universidad Nacional de La Plata. Argentina

### Resumen

En este escrito se analiza la obra *Alguna vez comimos maíz y pescado* (2020), de la artista colombiana María Buenaventura. Interesada desde hace más de una década en la relación entre el arte y los comestibles, la obra aborda el problema de la soberanía alimentaria desde una estética contemporánea, centrada fundamentalmente en la poética de los materiales.

### Abstract

This paper analyzes the work «We once ate corn and fish» (2020), by the Colombian artist María Buenaventura. Interested in more than a decade in the relationship between art and edibles, this proposal addresses the problem of food sovereignty from a contemporary aesthetic, centered mainly on the poetics of materials.

### Palabras clave

Soberanía; poética; materiales

### Keywords

Sovereignty; poetics; materials

Recibido: 9/5/2024 | Aceptado: 6/6/2024



«(...) escrutar las cosas más *prosaicas*, de mirar los suelos de cerca (...).

Una manera, para el artista, de mantenerse como puede en la superficie del mundo (...).

Didi-Huberman (2015, p.82)

Según datos del último informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y del Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI), en 2020, 131 millones de personas no podían permitirse una dieta saludable en los países de América Latina y el Caribe, situación que se agravó a partir de la pandemia y de la guerra de Ucrania. En 2021, el 40,6% de la población de la región se enfrentaba a una inseguridad alimentaria moderada o grave, lo que representa un aumento de 205,2 millones de personas en 2019 a 267,7 millones en 2021 (FAO e IFPRI, 2023).

El escenario no mejora. Del 15 al 18 de abril del corriente año, autoridades y delegados de 29 países de América Latina y el Caribe, de agencias de las Naciones Unidas y organismos regionales, multilaterales y de la sociedad civil se reunieron en la séptima reunión del Foro de los Países de América Latina y el Caribe sobre el Desarrollo Sostenible. La conclusión resulta obvia: «Sin la erradicación de la pobreza en todas sus formas y dimensiones, y del hambre, no será posible construir un desarrollo más inclusivo, productivo y sostenible en la región» (Foro de los Países de América Latina y el Caribe sobre el Desarrollo Sostenible, 2024). Al mismo tiempo reconocen que, para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, en particular los ODS referidos al fin de la pobreza, hambre cero, acción por el clima, paz, justicia e instituciones sólidas y alianzas para lograr los objetivos, en los seis años que restan, se requiere el diseño de políticas públicas integrales e intersectoriales que aborden las causas estructurales y coyunturales de la baja capacidad para crecer que muestra la región.

Los países de la región lideran la producción de alimentos, principalmente cereales, frutas, hortalizas, verduras, lácteos, aceites, pescado y carne, entre otros. Sin embargo, tal como expuso Gustavo Martínez Pandiani, quien en 2022 ofició como Coordinador de la Presidencia Pro Tempore de Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC), «Esta situación es una paradoja considerando que América Latina y el Caribe produce alimentos para más de 1.300 millones de personas, es decir, el doble de su población» (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2022). Cabe agregar que se exportan cientos de miles de millones de dólares en comida cada año, pero «(...) los [alimentos] se destinan en un 87% a otras regiones del mundo. El comercio intra-regional es mínimo» (FAO, 2020). Esto significa que sólo el 13% de los alimentos queda en los países productores.

Un último dato para resaltar: en América Latina y el Caribe es también donde más se ha encarecido la comida,<sup>1</sup> dado que la tasa de inflación de los alimentos promedio alcanzó un 43,9% en septiembre de 2022 (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 2023).

Evidentemente, la región requiere urgentes medidas tendientes a alcanzar, a mediano plazo, la soberanía alimentaria, entendida como el derecho de los pueblos a satisfacer las necesidades alimenticias. La tarea no es sencilla. Lograr el objetivo implica, entre otras políticas, garantizar la calidad de los suelos y de las aguas, impedir la concentración de la tierra, controlar la deforestación, diversificar los cultivos y limitar el uso de las semillas transgénicas y agrotóxicos.

El problema del hambre y su contracara -la necesidad de alcanzar la soberanía alimentaria- es abordado por numerosos artistas de la región. En esta oportunidad, se analiza la obra *Alguna vez comimos maíz y pescado* (2020), de María Buenaventura (Colombia, 1974).

### La poética de los materiales

La Plaza de la Concordia es una de las tres Plazas Distritales de Mercado de la ciudad de Bogotá, Colombia, declaradas como Bien de Interés Cultural por ser patrimonio histórico, cultural y arquitectónico. Fundada en 1933 y completamente restaurada, volvió a abrir sus puertas en el año 2020. En 2022, recibió el Sello de Calidad Turística, entregado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. «Este certificado se otorga por el aporte a los indicadores de sostenibilidad cultural, económica, ambiental, social y por la conservación, protección y uso sostenible del patrimonio cultural material e inmaterial, en donde se promueve su buen uso y aprovechamiento, incluyendo los bienes de interés cultural (BIC)» (Instituto para la economía social, 2022).

Desde su origen, la Plaza representó un lugar de encuentro, un centro de intercambio de alimentos frescos y elaborados, de tejidos, de cestería, etcétera, pero también de saberes, de historias, de rituales y demás formas de identidad cultural, las cuales se transmiten y actualizan de generación en generación.

En el marco del proyecto de restauración, en 2019 se construyó en el subsuelo de la Plaza la nueva Galería de Arte Santa Fe, la cual hasta ese momento no contaba con una sede propia. Allí, e impregnada de esa atmósfera histórica y social, la artista colombiana María Buenaventura inauguró en el año 2020 la muestra «Alguna vez comimos maíz y pescado».<sup>2</sup>

---

1 Al momento de escribir este artículo, Argentina registra altísimos índices de inflación, fundamentalmente desde la asunción del presidente Javier Milei. Según lo informado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), se registró en marzo de 2024 una inflación de 11% mientras que la variación interanual fue de 287,9%.

2 La muestra estuvo exhibida desde el 13 de febrero hasta el 20 de agosto de ese año.

En el ingreso a la sala, se ubicaban tres prismas rectangulares dispuestos como mesas paralelas, de 7 metros de largo x 60 cm de ancho x 40 cm de altura [Figura 1], contruidos con ladrillos de adobe provenientes de una casa que fue arrasada por las intensas lluvias que, en 2010, castigaron el municipio de Ubate, ocasionando inundaciones y avalanchas. Según declaraciones de los vecinos, los adobes contaban con 300 años de antigüedad (Buenaventura, 2020). La morfología de las hileras imita los camellones de cultivo de los muiscas, quienes construyeron durante 2000 años un sistema hidráulico de drenaje compuesto por plataformas elevadas para el cultivo, que permitía controlar los excesos de agua en las planicies inundables.



Figura 1. *Alguna vez comimos maíz y pescado* (2020), María Buenaventura [Detalle]. En línea: <https://mariabuenaventura.com/portfolio/alguna-vez-comimos-maiz-y-pescado/>

En la hilera del medio, había un hueco que dejaba la ausencia de un adobe, donde la artista ubicó la hoja de un libro antiguo con el dibujo de un pez capitán [Figura 2]. Habitante nativo del río Bogotá, e ingrediente principal de uno de los platos más representativos de la cocina bogotana -el Sudado de capitán-, es una especie en estado de vulnerabilidad debido a los altos niveles de contaminación de las aguas, la deforestación y el cambio climático, entre otras causas.



Figura 2. *Alguna vez comimos maíz y pescado* (2020), María Buenaventura [Detalle]. En línea: <https://mariabuenaventura.com/portfolio/alguna-vez-comimos-maiz-y-pescado/>

A continuación, emplazados en grupos sobre el piso, se ubicaban treinta platos de cerámica negra fabricados en la ciudad de La Chamba, uno de los centros alfareros más famosos de Colombia [Figura 3]. En ellos, la artista colocó variedades de maíz originarias del altiplano cundiboyacense: «maíz gato, pajarito, dominó, rojo, arroz y porva del custodio de semillas Fabriciano Ortiz y maíz pira nativo del mercado campesino del 20 de Julio» (M. Buenaventura, 2020).<sup>3</sup>



Figura 3. *Alguna vez comimos maíz y pescado* (2020), María Buenaventura [Detalle]. En línea: <https://mariabuenaventura.com/portfolio/alguna-vez-comimos-maiz-y-pescado/>

Cada mazorca fue cuidadosamente desmontada, grano por grano, y desplegada como un planisferio respetando su disposición original, lo cual permitía ver la totalidad de los granos sin necesidad de rotar la mazorca [Figura 4]. Como explica Julia Buenaventura, historiadora, crítica de arte y hermana de María, cada grano es colocado en su correspondiente plato con una aguja de acupuntura en cuya punta tenía un poco de cera, para evitar dañar el grano, poder volver a usarlo como semilla y su fruto sea cocinado en el futuro. La obra está viva. (J. Buenaventura, 2020, 5m08s). La luz cenital sobre cada conjunto de platos, además de crear un clima lumínico cálido e íntimo, proyecta las sombras de los granos incrementando la levedad de la composición. Señala María: «Es una visión nocturna, el panorama de algún cosmos y su pista de despegue [los prismas de adobe], lo que hay que recorrer de tierra para entender las galaxias (...)» (Instituto Distrital de las Artes, 2020, 3m06s). En la pared del fondo de esta sección, María emplazó uno de los tres textos que acompañan la muestra y que inspira la instalación. En él se leía: «Un taxista me dijo un día: “Nosotros venimos de las estrellas”. Yo le pregunté que cómo sabía y me respondió: “La cosa es sencilla, ¿no se da cuenta de la nostalgia que nos da mirarlas?». En un grano de maíz está el universo entero.

<sup>3</sup> El Mercado campesino 20 de julio está ubicado en la localidad de San Cristóbal, Bogotá. El nombre refiere al día en el cual se celebra la independencia de Colombia.



Figura 4. *Alguna vez comimos maíz y pescado* (2020), María Buenaventura [Detalle]. En línea: <https://mariabuenaventura.com/portfolio/alguna-vez-comimos-maiz-y-pescado/>

Una fiesta de colores y de texturas. Las increíbles diferencias en el aspecto de los granos de la mazorca de maíz son el resultado de la acción de genes saltarines, conocidos hoy como transposones.<sup>4</sup>

Los otros dos textos escritos por la artista -todos ellos impresos sobre hojas del libro *Historia de la actividad agropecuaria en América equinoccial*, de Víctor Manuel Patiño- están dedicados al maíz y al pez capitán.

Si bien la obra se presenta como una instalación convencional, el sábado 14 de marzo Buenaventura convocó a un almuerzo que funcionó como activación. Al encuentro, que era de entrada libre, fueron especialmente invitados artistas, cocineros, investigadores, ambientalistas y custodios de semillas y ríos. La tarjeta de invitación especificaba que los asistentes debían llevar un plato hondo, una cuchara, un vaso y una preparación basada en la comida típica colombiana para compartir a modo de ofrenda.

En torno a los prismas, convertidos en mesas, los asistentes se sentaron en esteras de junco de la laguna de Fúquene, el mayor centro del país en producción de junco para cestería [Figura 5]. Allí, la artista junto con Fabriciano Ortiz, ubicados en el centro, pronunciaron sus discursos y abrieron el debate. Ortiz es un reconocido custodio de semillas. Los custodios de semillas, organizados desde el año 2002 en la Red de custodios, defienden el cultivo de las semillas nativas y criollas de granos. El objetivo principal es el suministro local de semillas para alcanzar la soberanía alimentaria. Por medio de la distribución solidaria de semillas, buscan hacer frente a la amenaza de la importación de alimentos -principalmente el maíz transgénico- y a la práctica extendida del monocultivo, así como también evitar las consecuencias

---

<sup>4</sup> Los genes saltarines fueron descubiertos por la especialista en genética y botánica estadounidense Bárbara McClintock, quien dedicó toda su vida al análisis cromosómico del maíz. Son secuencias de ADN responsables de las variaciones pigmentarias de los granos del maíz y aseguran variabilidad y capacidad adaptativa. En 1983, por sus investigaciones en el campo de la genética, recibió el Premio Nobel de Medicina.

de la fumigación con herbicidas, fungicidas, e insecticidas, algunos de ellos tóxicos para los humanos. Contaba Fabriciano Ortiz: «Hay un dicho muy sabio de la antigüedad que dice que quien tiene el control de las semillas y de los alimentos también tiene el control de la libertad y de la dignidad de los pueblos del mundo» (M. Buenaventura, 2020, 7m18s).



Figura 5. *Alguna vez comimos maíz y pescado* (2020), María Buenaventura [Detalle]. En línea: <https://mariabuenaventura.com/portfolio/alguna-vez-comimos-maiz-y-pescado/>

El almuerzo consistió, entonces, en una acción performática ritualizada que presentó la protección de semillas como un acto colectivo, solidario y eminentemente político. Bucea en el pasado, estudia el presente y advierte sobre el futuro. La artista aclara que el nombre de la exposición, *Alguna vez comimos maíz y pescado*, no refiere al pasado como podría interpretarse, sino que es una frase que probablemente podrán expresar los asistentes al almuerzo en un futuro: podrán contar que el 14 de marzo de 2020 comieron maíz y pescado, «sin saber cuánto tiempo durará esa dicha» (M. Buenaventura, 2020, 3m14s).

Un último dato. El 14 de agosto, María participa de ARTBO | Fin de Semana digital, donde se pretendía explorar, a través de la miniserie *Cocina abierta*, la relación entre arte y cocina. Transmitida por YouTube durante la pandemia de COVID-19, en su segunda entrega, titulada *Otras hierbas con María Buenaventura*, la artista montó un set de cocina en la sala de exposición. Desde allí, compartió recetas, algunas creadas por ella -papas en horno de sal con ají de maní y chaya; cubios al horno con salsa de miel de yacón con nueces; masato; galletas de Algarroba; té de flor de colonia- y enseñó a preparar los alimentos con el propósito de mejorar la dieta y ampliar el conocimiento de la diversidad agrícola, biológica y cultural del país. «No es en vano que hay una relación en las lenguas latinas entre [las palabras] saber y sabor.

Comer es una forma de ampliar el conocimiento del mundo» (ARTBO, 2020, 1m18s). Recuperar el uso de ingredientes poco utilizados hoy y difíciles de encontrar en lugares que no sean los mercados campesinos, significa para María rescatarlos del olvido; una manera de recuperar el gusto que ha quedado escondido, secuestrado, por la llegada de otros productos (ARTBO, 2020, 20m53s).

María Buenaventura propone una obra compleja. Si la instalación puede concebirse como una escultura expandida, María avanza en una nueva expansión hacia otros sentidos: la obra no sólo es mirada, también, se huele, se degusta, se escucha.

Conviven en ella una estética innegablemente contemporánea -instalación abstracta, efímera, performática, digital- con una voluntad de sintetizar miles de años de historia concentrados en la memoria de los materiales que convoca. Las huellas del tiempo inscriptas en cada adobe, en cada grano de maíz, en cada plato, en cada página de un libro, no ilustran, no documentan. Lejos de limitar la producción de su obra al contenido -al que ha sido reducido con frecuencia el arte latinoamericano- María se aparta de toda literalidad, apoyándose en la potencia poética de esos materiales.

*Alguna vez comimos maíz y pescado* se inscribe en el género que Didi-Huberman denominó «obras sin pies ni cabeza», aquellas que son un trabajo *para otro*, que entablan una relación íntima con la historia. «Lo inestimable [de una obra] pasa por el *conocimiento* compartido al que un artista, como un pensador, un poeta, un historiador, es capaz de darnos acceso» (Didi-Huberman, 2015, p.32).

Como ya se dijo: la obra está viva. Tal vez, en los años transcurridos desde aquel 2020, los granos se hayan convertido en mazorcas y las mazorcas en comida. Tal vez, algunas de ellas puedan disfrutarse en la Plaza de la Concordia.

## Referencias

ARTBO (14 de agosto de 2020) *Cocina abierta: Otras hierbas con María Buenaventura* [Archivo de Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=3-9pNMaPy8A>

Buenaventura, M. (abril de 2020) *Alguna vez comimos maíz y pescado*. <https://mariabuenaventura.com/portfolio/alguna-vez-comimos-maiz-y-pescado/>

Buenaventura, M. (19 de mayo de 2020) *Almuerzo en común - Alguna vez comimos maíz y pescado* [Archivo de Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=hmB5R3xDTFQ>



Buenaventura, J. (9 de julio de 2020) *María Buenaventura: Soberanía y libertad* [Archivo de Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=h2rY5HcqU4o>

Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), *Perspectivas del Comercio Internacional de América Latina y el Caribe*, 2023 (LC/PUB.2023/16-P), Santiago, 2023.

Didi-Huberman, G. (2015). *En la cuerda floja*, Shangrila.

FAO. 2020. *COVID-19 y exportaciones de alimentos en América Latina y el Caribe: comercio intrarregional e interregional*. Santiago. <https://openknowledge.fao.org/items/56504f7d-50da-4f87-8660-ff00f658c276>

FAO e IFPRI. 2023. *La seguridad alimentaria y el comercio agroalimentario en América Latina y el Caribe*. Santiago. <https://doi.org/10.4060/cc8592es>

FAO, FIDA, OPS, PMA y UNICEF. 2023. *Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional - América Latina y el Caribe 2022: hacia una mejor asequibilidad de las dietas saludables*. Santiago de Chile. <https://doi.org/10.4060/cc3859es>

Foro de los Países de América Latina y el Caribe sobre el Desarrollo Sostenible. (2024, 18 de abril). *Séptima Reunión del Foro* [Comunicado de prensa]. <https://foroalc2030.cepal.org/2024/es/noticias/erradicar-la-pobreza-hambre-es-un-requisito-indispensable-lograr-desarrollo-sostenible>

Instituto Distrital de las Artes (30 de marzo de 2020) *Visita comentada Alguna vez comimos maíz y pescado de María Buenaventura* [Archivo de Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=lsu1NN4JulQ>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). (2022,15 de diciembre). *Países de América Latina y el Caribe sellan compromiso conjunto de actuar sin demoras para alcanzar seguridad alimentaria en la región*. [Comunicado de prensa]. <https://iica.int/es/prensa/noticias/paises-de-america-latina-y-el-caribe-sellan-compromiso-conjunto-de-actuar-sin>

Instituto para la economía social. (2022, 3 de febrero). *La Plaza Distrital de Mercado La Concordia certificada de Sello de Calidad Turística*. [Comunicado de prensa]. <https://ipes.gov.co/index.php/informacion-de-interes/noticias/plaza-distrital-de-mercado-la-concordia-certificada-con-el-sello-de-calidad-turistica-colombiana/1099>