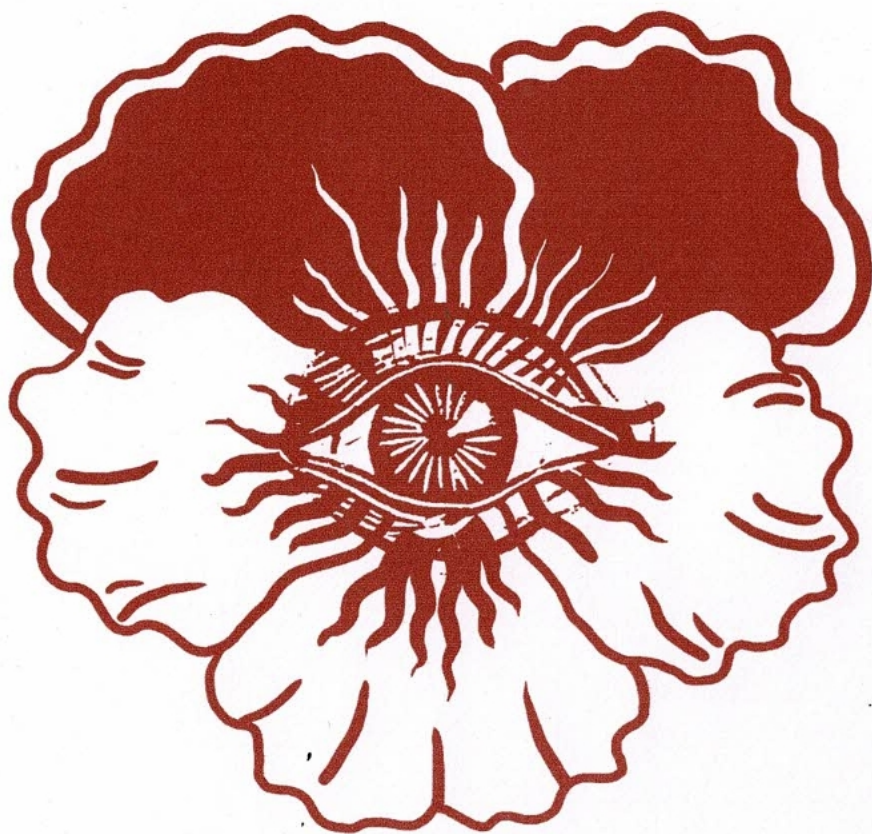


LAS SOPAS DE LA RESISTENCIA

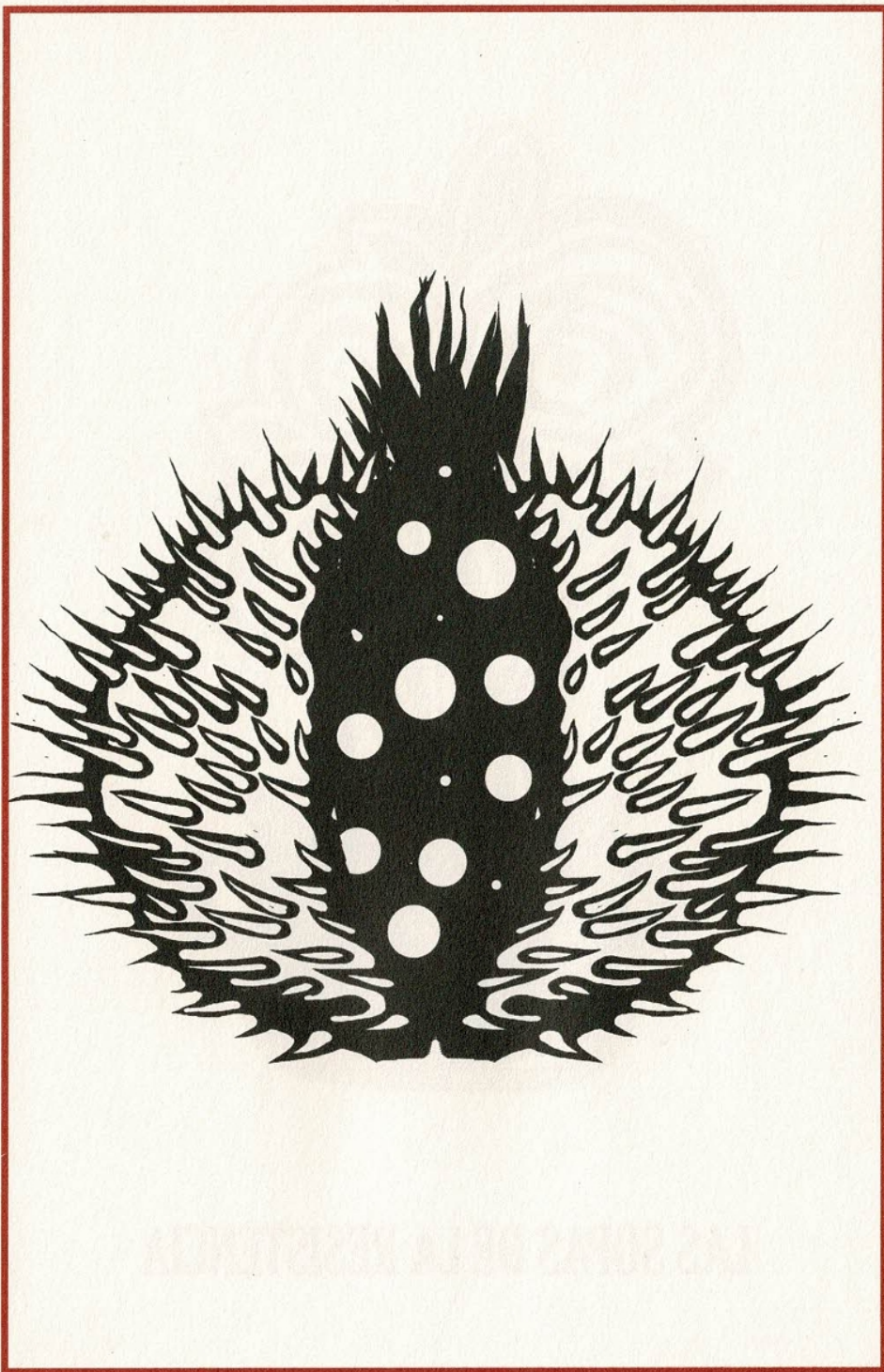


Virginia Ayllón, Beatriz Chambilla, Daniela Rico

Bolivia



LAS SOPAS DE LA RESISTENCIA



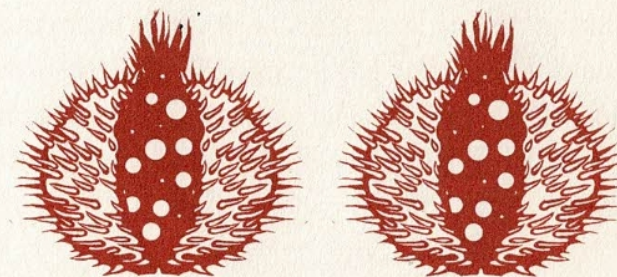
COCINA

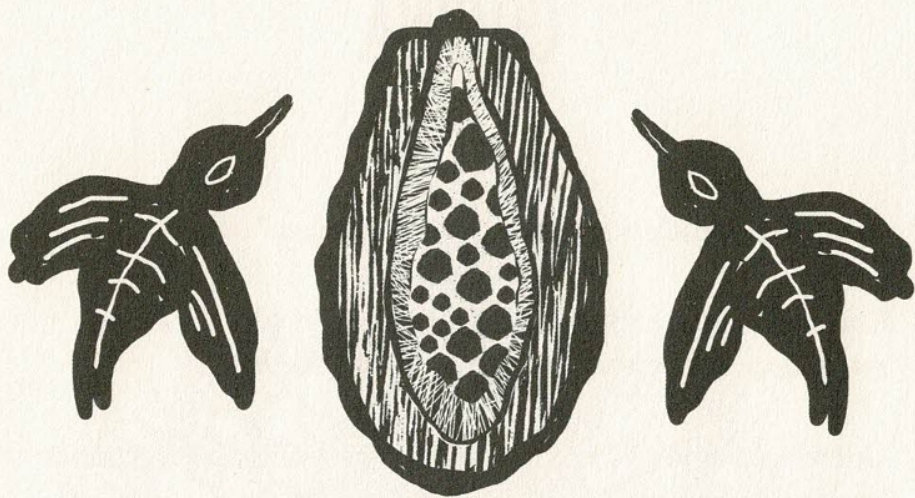
Ventre que huele a madre y huele a abuelas.

Cueva donde se endulzan las hierbas y la piedra del batán
reblandece sus poros porque quiere oler también.

Universo donde a veces cantamos y a veces lloramos, echando
la culpa de las penas de este mundo a la cebolla.

Regazo donde hablamos bajito para oír las voces de la madera
de las cucharas, del recio metal de las ollas, la dulce savia de
las frutas, la milenaria historia de la sal, el siempre benevolente
curso del agua, la tronadera del fuego... y el leve susurro del
humo.





La sopa de quinua de la señora Francisca es una sopa memoriosa, igual que la de la señora María. El padre molía quinua, la hija la tostaba, las madres la cocinaban. La quinua tiene memoria: a veces pan o galleta, a veces pito dulce, a veces guiso, a veces sopa; a veces el grano, a veces la hoja; todo alimento. Estas memorias son ahora urgentes.

CALLA Y COME

Yo le digo que mejor comamos el platillo de habas que he preparado y todavía está caliente, pero mi cuello roto, caído ora a la derecha, ora a la izquierda, desdibuja mis palabras; ni yo las entiendo. Me ma jor jora, me me mejor comi come comas puntos guiones itálicas mayúsculas, no, no, coma comamos. Mi boca se ha ido quién sabe a dónde. ¡Vuelve!, pienso, y me sale “¡vuela!”... el platillo que todavía está caliente. Miento, miente mi boca, yo quería decir “todavía medio caliente”. Cuidado, zona de peligro, la boca sólo emite palabras correctas “pasa, mi amor”, “no te enojas, todo está bien”. Callar y escribir, eso queda.



TRAPO

A veces nos sentamos a descansar, mi trapo de cocina y yo, vuelan mis manos cuando cocinan, auxiliada de mi trapo, aliado e incondicional camarada. A veces amenazo o golpeo a mis wawas con el trapo. A veces examino a mi trapo, para advertir sus necesidades, tal vez precisa de un baño o de unas puntadas de zurcido. No se trata mal a un amigo. A veces también lo uso para espantar a esos seres extraños que se ocultan en los rincones de mi cocina porque me distraen y la sopa se puede quemar; no tengo tiempo ni para atenderles ni para asustarme.





CUCHILLO

Al impacto del cuchillo saltan los jugos y los aromas de la exaltada huacataya, la sonriente sandía, de la casi soñolienta lechuga, la concreta papa o del delicado melón. Salta también la sangre de esos pobres animales destripados a nuestro servicio... ¿Salta su alma? Igualito como mi sangre y mi alma que saltaron ese día que tomó mi cuchillo preferido (afilado en la piedra de mi batán) para hundirme el frío metal y su luz. Vuela el ala femicida del cuchillo, vuelo yo y me convierto en memoria...para siempre.



Cuchillito para la suerte, cuchillito con ajo contra los malignos, cuchillito en la puerta contra los ladrones, cuchillito protector, protégeme contra ese que viene a matarme por celos, dice.



AJÍ



¡Quemadura que huele como el sexo, dulce y fulgurante ají!

Le han frotado la vagina con ají porque se ha metido con hombre casado, así dicen.



MITOS DE LA BUENA COCINERA

La buena cenicienta debe saber pelar bien la papa, y lavar bien la quinua. Mala mujer la que no sabe que no se hace cocer la quinua con sal. Buena suegra la que toma exámen a la buena mujer que ha de cocinar, coser, limpiar, agradar, parir, reír y sufrir para su bueno, honrado, valiente y bonito hijito.



LAS MEJORES SOPAS

¡Viva la sopa verde del COVID (siete hierbas con la oruga laqatu)!
¡Qué viva!



¡Viva la sopa de las culinarias de la Federación Obrera Femenina,
la FOL anarquista de 1920! ¡Qué viva!



¡Viva el locro carretero, delicia de la cocina cruceña! ¡Qué viva!



¡Viva la sopa de cordero, chuño y arroz para las parturientas!
¡Qué viva!



¡Viva la sopa de la marcha indígena! ¡Qué viva



¡Viva la kala purka, la sopa minera contra el frío! ¡Qué viva!



ACCIÓN DE LAS CINCO SOPAS

MENÚ

Entrada

Ensalada de acelga, apio, lechuga, perejil, kel y espinacas,
cosechadas hace cinco minutos

Sopas

Sopa de quinua, sopa de maní, chairo, sopita seca de fideo con
ch'uñu phuthi, quesumacha con choclo y huacataya

Salsas

Llaxwa, jallpa wuayk'a

Refrescos

Fresco de pito de cañahua, chicha de maíz morado

Postre

Dulce de thaxu



“18 de septiembre de 2021,
Apio del pueblo, Tambo Ch'ixi”



PROYECTO HACER LA SOPA
"CUADERNO DE RECETAS" BOLIVIA
El Siglo de las Mujeres, 2021-2022

Virginia Ayllón, Beatriz Chambilla y Daniela Rico – Bolivia
Bianca Bernardo e Ilda da Conceicao Pinheiro - Brasil
Keyna Eleison y Elaine Dual – Brasil
Claudia Casarino y Bettina Brizuela – Paraguay
Malu Valerio y Antonieta Sosa – Venezuela

Hacer la sopa, cuaderno de recetas, es una publicación virtual e impresa, y una exhibición en el marco del evento El Siglo de Las Mujeres organizado por el Goethe Institut La Paz, entre 2020 y 2022. Propuesto por Malu Valerio, con la participación de Virginia Ayllón, Bianca Bernardo, Claudia Casarino, Bettina Brizuela y Keyna Eleison, quienes se unieron a especular juntaste tiempo y espacio compartidos a distancia, cruzado por historias familiares y locales en torno a los cuidados. Para enriquecer el intercambio cada participante invitó a una o dos interlocutoras, quienes mediaron entre la virtualidad y el diálogo cercano, fue así que se incorporaron Beatriz Chambilla, Daniela Rico, Ilda da Conceicao Pinheiro, Elaine Dual, Bettina Brizuela y Antonieta Sosa.

Esta es una colección de cuadernos -tipo recetario- de coexistencia entre cotidianidades, cruzadas por el interés de visibilizar qué ocurre en lo interno de los hogares de mujeres creadoras en este tiempontiempos, entre balancear tareas y atender regionalmente las urgencias en torno a las violencias y el silenciamiento que afecta a mujeres y niñas en la región.

Textos: Virginia Ayllón y Beatriz Chambilla.
Ilustración, diseño y diagramación: Daniela Rico.
Come y calla: Virginia Ayllón.
Edición: Jonathan Lara.

www.hacerlasopa.wixsite.com/website / hacerlasopa@gmail.com / #hacerlasopa

