



* **Sara Dousdebés** egresada de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.
saram.dousdebesc@gmail.com



— **A M A N O** ——— **S A R A** **D O U S D E B É S** *





LAS TRADICIONES así como los procesos hacen parte de quienes somos. Con el tiempo se transforman pero hay un código genético que perdura, que nos identifica directamente. En este caso, un proceso gastronómico ligado al maíz se convierte en un código que nos habla de nuestro pasado, de un sentido de responsabilidad y de amor por lo que nos pertenece, que de manera natural nos sirve como alimento y distintivo. En el pueblo de Salento (Quindío, Colombia), la familia Soto sustenta su economía con la elaboración artesanal de arepas de maíz, un proceso que, a consecuencia de la industrialización, ha caído en desuso. Este proyecto trata la identidad a través de la experiencia de la familia Soto, su estilo de vida que gira en torno a lo artesanal, la transformación de su casa a causa de su oficio y su modo de subsistencia que permite la conservación de una tradición cercana a desaparecer.

El proyecto tiene la intención también de completar el álbum familiar que, en este caso, es un registro detallado no solo de los cambios a través de los años en cada uno de sus integrantes, sino también de su hogar, de su casa, su barrio y su trabajo. Los momentos capturados durante el desarrollo del proyecto completan el archivo de esta época en la que la familia ya no acostumbra a tomarse muchas fotografías. Hacen parte también de nuevas historias que Doña Luzdary puede compartir en un futuro como lo hizo conmigo durante mi viaje. Este proyecto contiene un poco de crónica, un poco de recetario, un poco de homenaje que pretende pasar el conocimiento en fotografías y palabras que Doña Luzdary ha buscado heredar con el sabor de sus arepas.















