

Tejiendo la Memoria Oral — de Bosa —

Un viaje por la memoria de la localidad, a través
de sus sabores y experiencias

**ENAMORATE
DE BOSA**

crea[®]
Formación y creación artística



ALCALDÍA LOCAL
DE BOSA

BOGOTÁ[★]

Introducción

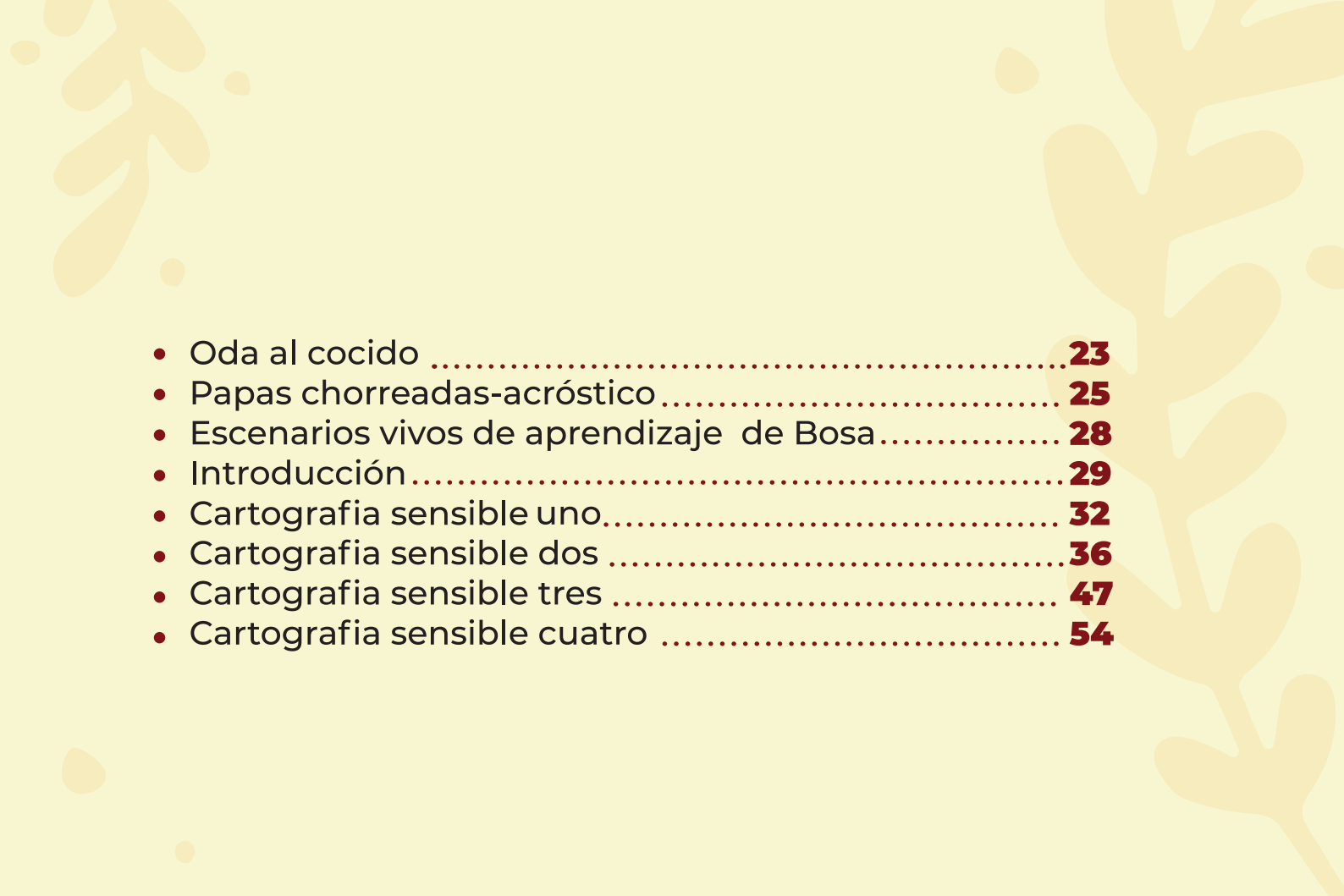
La estrategia enamórate de Bosa nace como una apuesta del Fondo de Desarrollo Local de Bosa para visibilizar nuestra cultura, arte, comunidad, construida a través de la memoria histórica de nuestra localidad, de bosunos y bosunas con quienes buscamos identificar y descubrir las maravillas de nuestra diversidad local, invitando a nativos y extranjeros a conocer y recorrer sus calles, probar su gastronomía y enamorarse de nuestra cultura.

Es así que en estas páginas encontrará las narrativas de un grupo de niños y niñas, jóvenes y adultos mayores, habitantes de la localidad de Bosa que mediante diversas expresiones hacen una invitación a enamorarse de Bosa, sus sabores, sus colores y su historia.

Lizeth Jahira González Vargas
Alcaldesa Local de Bosa (2020-2023)

Menú

• Introducción.....	2
• Los sabores de Bosa.....	6
• Entrada.....	7
• Estufa de leña.....	9
• La panadería de San Roque.....	11
• Albita, la arepera; 35 años de sabor y sazón.....	13
• El café de mi casa.....	15
• La amorcilla.....	16
• Oda a la mazamorra.....	17
• En honor a mi chichera.....	19
• La maloka.....	21



• Oda al cocido	23
• Papas chorreadas-acróstico	25
• Escenarios vivos de aprendizaje de Bosa	28
• Introducción	29
• Cartografía sensible uno	32
• Cartografía sensible dos	36
• Cartografía sensible tres	47
• Cartografía sensible cuatro	54



Los Sabores de Bosa

Un viaje por la memoria de la localidad, a través
del sabor y del sazón bosuno.

Entrada

Desprevenido lector, tiene entre sus manos, un pequeño cuadernillo hecho con manos laboriosas y el vivaz ingenio de tres generaciones que con su mirada de la vida y su conocimiento, le dieron sabor y sazón a lo que usted podrá degustar en las siguientes páginas. Es un recorrido histórico a través de algunos de los lugares más representativos de la gastronomía Bosuna, cuyo medio de expresión fue un conjunto de diversas escrituras que son las que llenan estas páginas. Tengo el gusto de presentar a estos autores y autoras de todas las edades, que se le midieron a contar por medio de un recetario literario un pedacito de la historia de su localidad, teniendo como referentes aquellos lugares memorables donde quedaron atrapados por un sabor, un



olor o una sazón y que hoy se recuerdan porque, además, se han tejido anécdotas, historias y relatos que son parte de la tradición popular.

Agradecemos a todas las organizaciones que convergieron para que este encuentro fuera posible. A la Alcaldía local de Bosa, a Centro Amar, al CREA San Pablo, a Centro Día por su gente y su espacio y a Parceros cuya participación y colaboración fue muy importante. Para todos ellos, esta pequeña publicación.

Jennifer Camargo Farfán - Artista Formadora de Literatura

Integrante del Programa Crea - Idartes

ESTUFA DE LEÑA

Leña, leña y leña
Único motor para encenderla
Leña consumida en carbón
Que sirve para otra ocasión.

Fue un abuelo de Bosa
el encargado de la mano de obra,
con parrillas, cemento y ladrillo
formaba este gran utensilio.

Hueco donde entraba leña
Algunas ramas y la candela,
y algo más para que no se ahogue
Cuando la china lo azote.

Los Chiguasaques, los Neutas, Tunjos y
Alonso
Con otros pocos que luego nombro,

The background features a light yellow illustration of a kitchen scene. In the center, there is a stove with two pots on it. To the left of the stove is a wooden chair. The entire scene is rendered in a simple, sketchy style with yellow outlines and some light shading. The text is overlaid on this illustration.

Tenía en sus casas una estufa de leña
Donde cocían mazamorra pequeña.

Carne, pollo y chunchullo
Y hasta mojarra, incluso
Mas arepas y papas cocidas
Acompañaban estas delicias.

Alimentos que al calor de fogón
Hierven con todo su esplendor,
A la espera de familiares
Para compartir estos manjares.

Testigo de platos que casi no se encuentran
Y que en la memoria algunos preservan
Desde hace unos años aquí en la vereda
Se cuenta la historia de leña.

Evelyn Francenet Neuta Chiguasaque - (20 años)

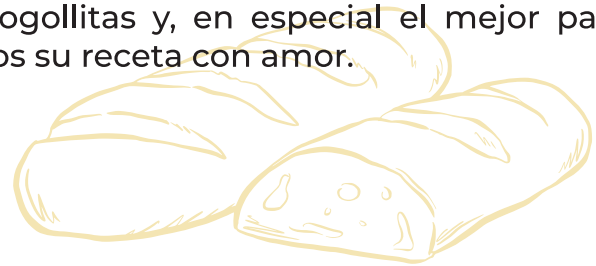
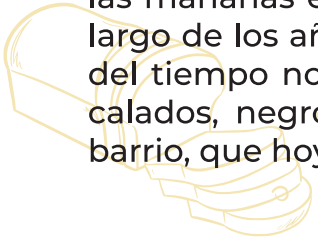
Integrante del programa Parceros por Bogotá - 4 Cohorte






LA PANADERÍA DE SAN ROQUE

Transcurría el año 1989 cuando llegaron al barrio el señor Amílcar y su esposa Conchita, en él solo había cinco casas, entre ellas una pequeña panadería que era la única del sector, llamada San Roque.

Allí, fabricaban un pan delicioso que el dueño salía a repartir todas las mañanas en los barrios aledaños, montado en su bicicleta. A lo largo de los años la panadería ha cambiado de dueño, pero a pesar del tiempo no ha perdido la esencia. Se recuerdan con agrado los calados, negros, y, las mogollitas y, en especial el mejor pan del barrio, que hoy recordamos su receta con amor.





Le agregaban agua, huevitos y, levadura también
Esas manos laboriosas
Amasaban muy bien
El roscón, las lenguas, las mogollitas
El caladito también
Allí compran los vecinos, además del panecito
El cafecito también
¡Qué sabrosito es!



Amílcar Barón - (57 años)

Concepción Gualtero de Barón - (71 años)

Beneficiario Centro Día Rincón Intercultural



ALBITA, LA AREPERA 35 AÑOS DE SABOR Y SAZÓN

En la década de los 80´, cuando doña Albita llegó,
A las calles de Bosa la libertad, con las arepas inició
Y, con sabor y sazón, más los ingredientes que consiguió,
Esta preparación siguió:

Harina de maíz que se desliza como arena entre las manos.

Sal blanca como la nieve que da sabor al paladar

Líquido amarillo, resbaloso como la mantequilla, que unifica los sabores y da la
forma circular. ¡Al final no queda más que degustar!

No hay que olvidar, la crema grasita que se derrite al calor y que ayuda a fritar.

Tampoco puede faltar, el agua vital que hidrata la masa.

Eso sí, antes que nada, algunos utensilios que alistar:

Un gran recipiente y un plástico para amoldar

Una superficie para apoyar

Tapa para aplastar
Parilla para dorar
Y, por último, unas manos para crear,
La preparación que a continuación habré de mostrar:

Poco a poco la harina cae como gotas de agua sobre el recipiente, luego la sal, esos punticos luminosos que sobresalen sobre la espesura se revuelve con el aceite y con el agua hasta hacerse homogénea.

Cae la masa sobre la superficie lisa para terminar de amasar,
En pequeñas porciones habrá de quedar.

De resbaloso aceite el plástico se ha de untar
Con la tapa presionamos y el círculo de a poco se va a formar.
Antes que nada, la parrilla caliente debe estar
Pues cuando lleguen los preciosos círculos, aquí, se deben dorar
Por un lado y por el otro, como el oro han de brillar
Y así es, cuando se deben degustar.

***Evelyn Neuta - (20 años)** - Integrante del programa Parceros por Bogotá 4 Cohorte
Diana Rodríguez - (21 años) - Integrante del programa Parceros por Bogotá 4 Cohorte
Alba Gómez- (60 años) - Beneficiario Centro Día Rincón Intercultural*

EL CAFÉ DE MI CASA

Tengo trece años y, desde los cinco, recuerdo que existe una bebida llamada tinto, mis tíos y mi abuela hacían un café negro como la noche, pero hubo un día en que empezaron a frecuentar: “el tinto de la esquina” que así se suele llamar todavía.

No he de olvidar que lo acompaña un dulce polvo mágico como el amor de la abuela,
Servido en una tacita blanca,
Al hoyo negro lo acompañan tronquitos de madera de agradable olor.

Distintos sabores, tamaños y formas
el café anima el paladar
En conjunto con la familia, amigos y vecinos, un tinto a la hora de charlar no ha de faltar.

Erik Firacative - (14 años)

Beneficiario Centro Amar

LA AMORCILLA

Rellena, redondita y alargada
Por fuera tan morena y, por dentro tan roja.
Eres la anfitriona de este encuentro.

Bailando en la caldera
Al compás de la marea
En tu alma se encuentra el condimento
Hecha de mondongo, eres la más sabrosa,
Asada, en guiso, frita me contento.

Morcilla aquí te erijo un monumento.

Mónica Hernández Obando - (23 años)

Integrante del programa Parceros por Bogotá - 4 Cohorte

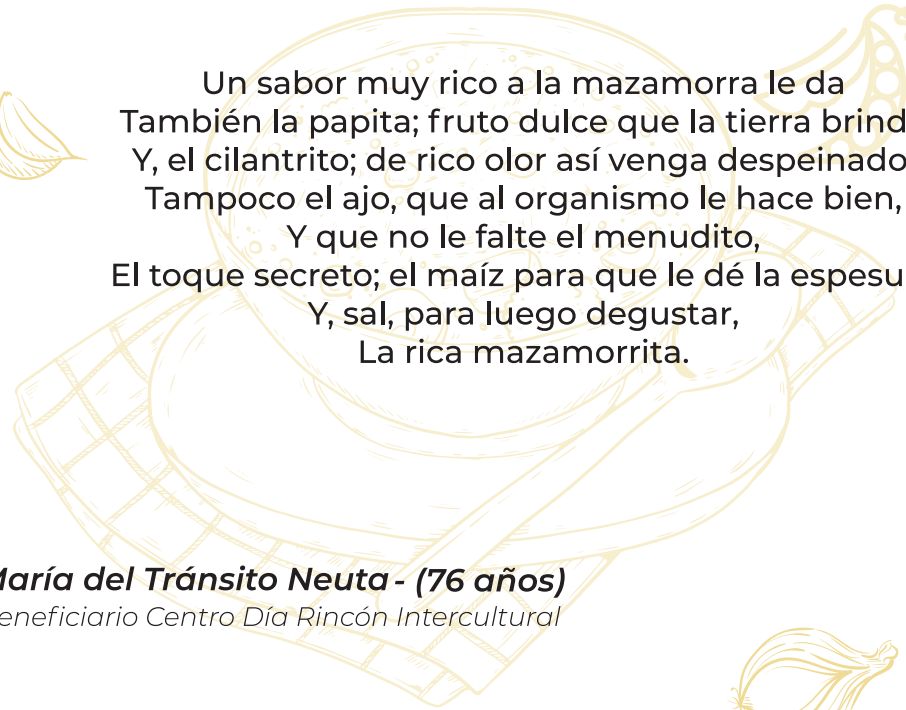
ODA A LA MAZAMORRA

Llegado el medio día,
Todos corren a la mesa,
A todos, ese olor el hambre despierta
¡Mazamorra! Todos gritan con profunda alegría.

Ya la quieren degustar,
Esas habas dulcecitas,
Y, mejor si están blanditas

¡Qué tallos mas deliciosos!
¡Qué frijoles mas redondos!

Esa cebolla que nos hace llorar



Un sabor muy rico a la mazamorra le da
También la papita; fruto dulce que la tierra brinda
Y, el cilantrito; de rico olor así venga despeinado,
Tampoco el ajo, que al organismo le hace bien,
Y que no le falte el menudito,
El toque secreto; el maíz para que le dé la espesura
Y, sal, para luego degustar,
La rica mazamorrita.

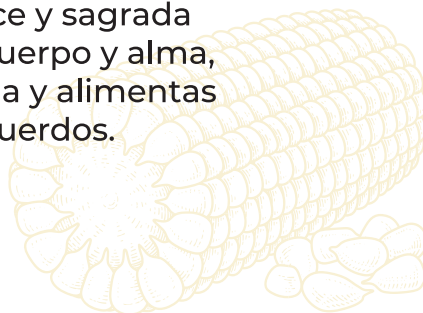
María del Tránsito Neuta - (76 años)

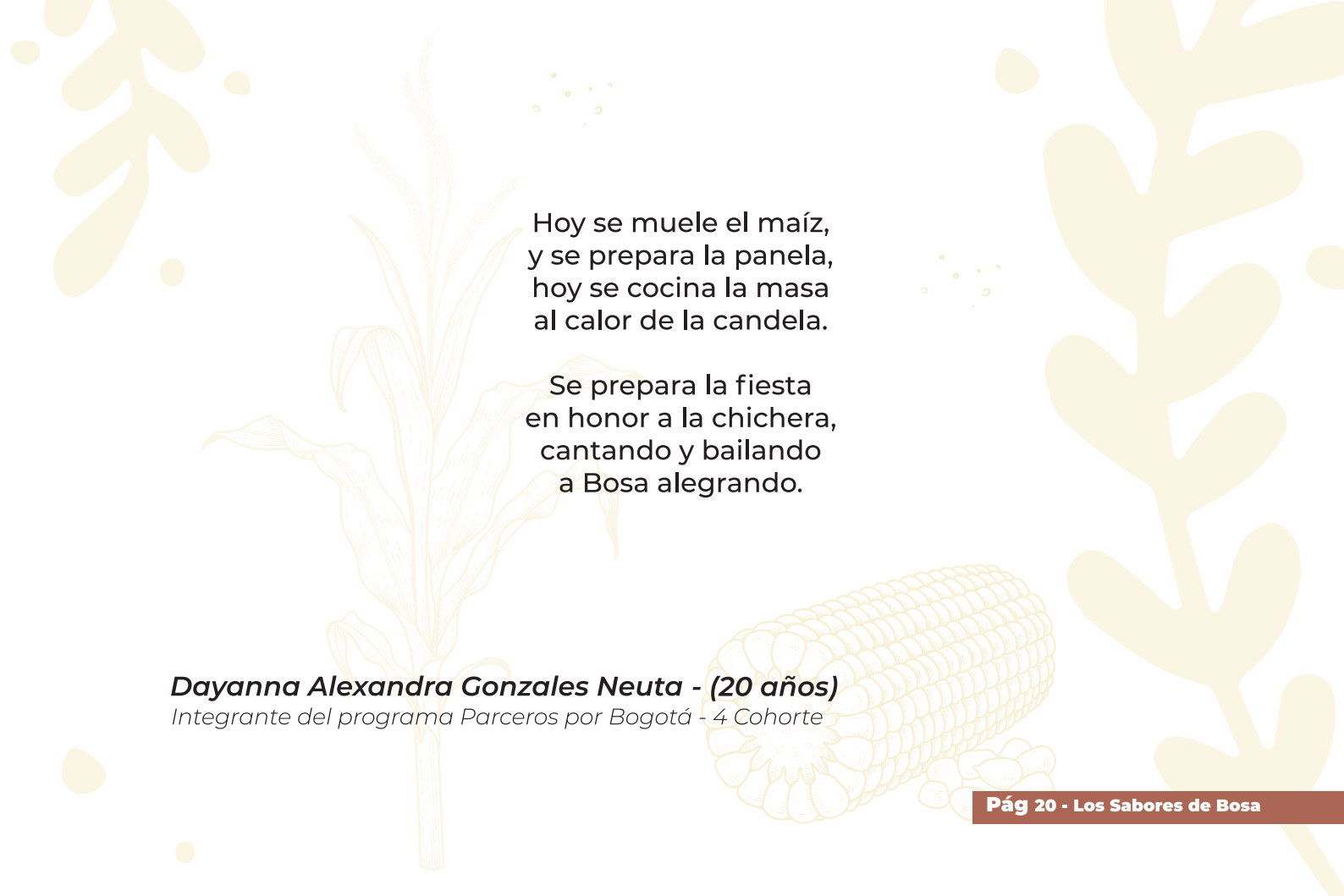
Beneficiario Centro Día Rincón Intercultural

EN HONOR A MI CHICHERA

Esencia de maíz puro
que perdura por los siglos,
chicha espesa y primitiva
del muisca la preferida.

Chicha dulce y sagrada
que nutres cuerpo y alma,
alegras la vida y alimentas
los recuerdos.





Hoy se muele el maíz,
y se prepara la panela,
hoy se cocina la masa
al calor de la candela.

Se prepara la fiesta
en honor a la chichera,
cantando y bailando
a Bosa alegrando.

Dayanna Alexandra Gonzales Neuta - (20 años)

Integrante del programa Parceros por Bogotá - 4 Cohorte

LA MALOKA

Hace algunos años quise hacer un alto en mi vida, tomar las cosas con calma. En mi presupuesto, debía reducir los gastos y, la oportunidad se me dio, luego de jugar un partido de fútbol, durante el tercer tiempo, me propusieron irme a vivir a la localidad de Bosa, sin pensarlo demasiado, me establecí en arriendo, mientras hacía una mediagua en el lote que me dieron.

Sin conocer nada de la localidad, caminaba sin rumbo, después de almorzar, pasando por sitios que luego aprendí a conocer y, aunque me aterró de haberlo hecho, agradezco a Dios el que nunca me pasara nada. Poco a poco, fui conociendo a los vecinos hasta que un día uno de ellos me propuso asistir a un taller de veeduría, ahí me conocieron y, observé las diferentes formas de participar en estas actividades y, al mismo tiempo conociendo cada vez más aquellos sitios representativos de la localidad.

Un día, una persona nativa me invitó a una casa muy parecida a una maloka, donde se hacían reuniones y sesiones de sanación. Estaba rodeada de cultivos. ¡Qué belleza!; maíz, lechugas, repollos, alverjas, papas etc.

Hoy, allí donde estaba sembrado todo eso sólo cosechan puros apartamentos. Bosa dejó de ser urbana y rural, para quedar solamente urbana; más personas con los mismos servicios.

De aquello si acaso queda una que otra receta. Por cosas de la vida no cocino, pero conozco muchos restaurantes de los que llaman corrientazo; de seis mil a nueve mil, precios que solo se encuentran por aquí. Conozco pescaderías, también suelo degustar los domingos, el famoso cocido Boyacense, como en todos los sitios hay personas buenas y malas, pero aquí tenemos sentido de pertenencia, por eso hablemos bien de ella que los buenos somos más.

Álvaro Acosta Peña - (68 años)

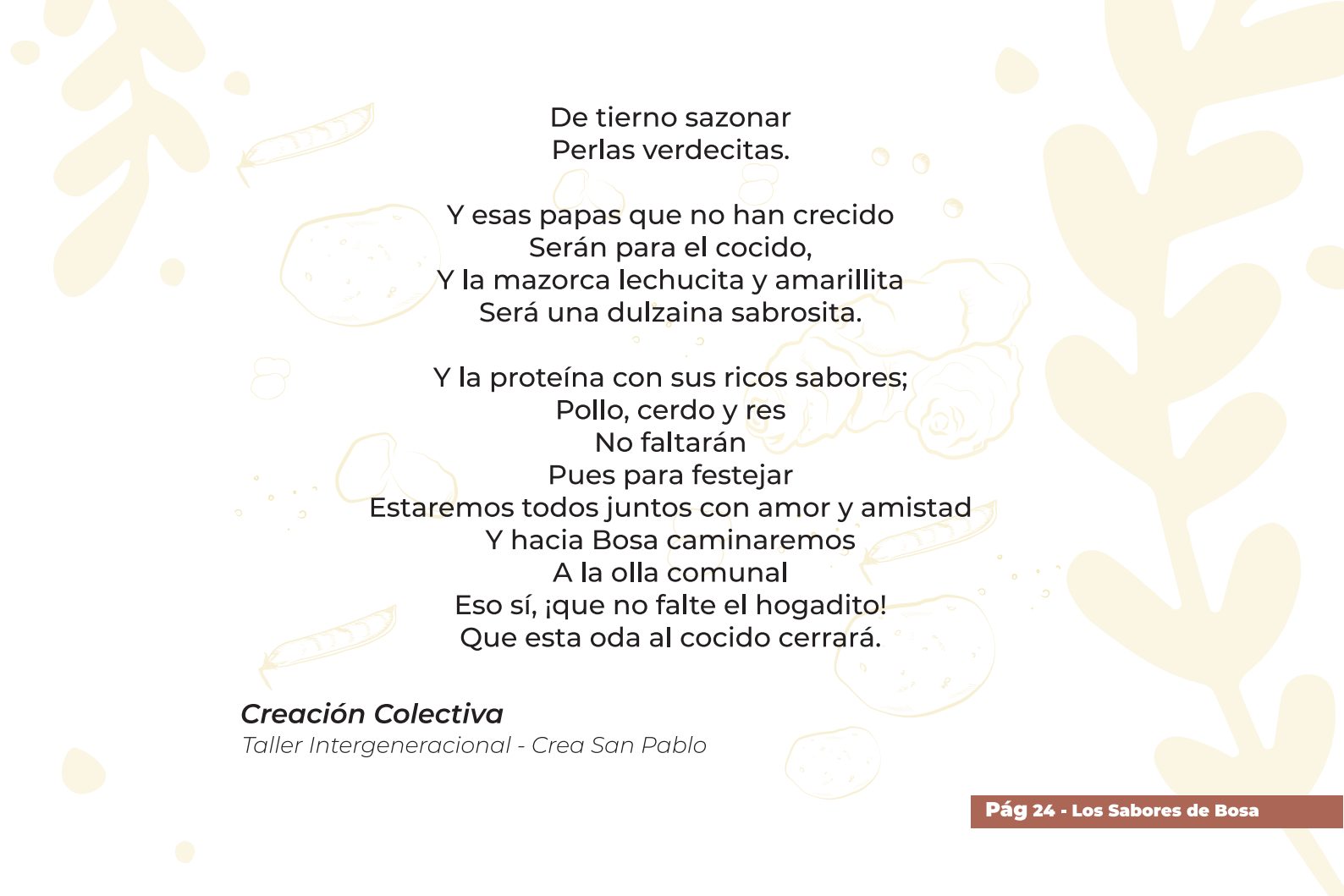
Beneficiario Centro Día Rincón Intercultural

ODA AL COCIDO

Cubios enterrados de colores
Blancos y morados,
De alimento servirá.

Otros ingredientes que no podemos olvidar,
Las chuguas agradables
Impactarán al paladar
Como cerezas agridulces.

Las habas secas y tostaditas
Más ricas sabrán
En el cocido blanditas
Del ensueño nos despertarán,
Tampoco podrán faltar
Las redondas y lindas alverjitas



De tierno sazonar
Perlas verdecitas.

Y esas papas que no han crecido
Serán para el cocido,
Y la mazorca lechucita y amarillita
Será una dulzaina sabrosita.

Y la proteína con sus ricos sabores;
Pollo, cerdo y res
No faltarán
Pues para festejar
Estaremos todos juntos con amor y amistad
Y hacia Bosa caminaremos
A la olla comunal
Eso sí, ¡que no falte el hogadito!
Que esta oda al cocido cerrará.

Creación Colectiva

Taller Intergeneracional - Crea San Pablo

PAPAS CHORREADAS

Preparadas con especias, de
Aromas atractivos y sabores
Para enamorar el
Alma de los
Sabrosos bosunos,
Cocinadas con amor
Humor y alegría para toda la
Ocasión, fiesta o reunión
Ricas masitas
Rodeadas de salsa y sabor, que
En cada mordida
Alegra el corazón,
Degustando a diario y,
Ayudando así a la
Satisfacción.

Creación Colectiva

Taller Intergeneracional - Crea San Pablo





La Historia de Don Pedro y Keily
Año de 2008
No. 127

En el año 2008, Don Pedro y Keily se casaron. Don Pedro es un hombre muy bueno y Keily es una mujer muy linda. Se casaron en un lugar muy bonito y ahora viven juntos felices.

Ellos tienen un hijo que se llama Juan. Juan es un niño muy simpático y le gusta jugar con sus amigos. Don Pedro y Keily lo aman mucho y se preocupan por él.

Don Pedro y Keily también tienen una casa muy bonita. En su casa hay muchas cosas bonitas y ellos se divierten mucho allí.



Mis colegios



En la catedral
Corazón de
María

MONJAS.



Escenarios Vivos
de Aprendizaje
- en Bosa -

Introducción

El Centro Día Porvenir de Bosa (CDC), ha sido el escenario de un proyecto único e inspirador que ha demostrado que la edad no es un obstáculo para el aprendizaje y la colaboración. A lo largo de los últimos dos meses, hemos llevado a cabo el taller Encuentros Intergeneracionales, en el cual niños y personas mayores han unido sus conocimientos y vivencias para crear un producto literario que nos ha permitido redescubrir la sensibilidad en los actos más simples de la vida.

El título y los apartados de este proyecto reflejan de manera precisa los aprendizajes y las experiencias que hemos vivido en la localidad de Bosa. Cada encuentro entre los participantes ha sido una oportunidad para aprender y enriquecerse mutuamente, derribando barreras y generando un vínculo emocional que trasciende las diferencias generacionales.

Gracias a estos encuentros y al trabajo mancomunado de todos los participantes, hemos logrado crear un producto literario que va más allá de las palabras. Este libro ressignifica y exalta la sensibilidad presente en cada uno de los actos cotidianos, en esos pequeños detalles que a veces pasamos por alto pero que, en realidad, encierran una profundidad y significado únicos. Desde los encuentros inesperados o un objeto cualquiera, hemos descubierto un universo de emociones, valores y reflexiones que nos invitan a apreciar la belleza que se esconde en lo más sencillo.

El taller Encuentros Intergeneracionales ha sido una experiencia enriquecedora tanto para los niños como para las personas mayores que han participado. Los niños han aprendido a valorar la sabiduría y experiencia de sus mayores, mientras que las personas mayores se han renovado con la energía y frescura de los más pequeños. Juntos, han creado un espacio de aprendizaje mutuo donde las diferencias se han desvanecido y las similitudes se han potenciado.

Estamos orgullosos de haber sido testigos y facilitadores de esta maravillosa experiencia que ha logrado unir diferentes generaciones en un proyecto

común. El resultado final, este producto literario, es el testimonio palpable de cómo el trabajo en equipo puede dar lugar a grandes logros y transformaciones en la forma de percibir el mundo que nos rodea.

Finalmente, este espacio ha permitido que niños y personas mayores se unan para crear un producto literario que resignifica y exalta la sensibilidad en los actos más simples de la vida. A través de este trabajo mancomunado, hemos aprendido a valorar la sabiduría de nuestros mayores y a redescubrir la magia de vivir en cada momento. Estamos seguros de que este proyecto dejará una huella imborrable en todos los participantes y seguirá inspirando a futuras generaciones a encontrar la maravilla aquí y en todas partes.

Paola Andrea Borda Orjuela - Artista Formadora de Literatura
Integrante del Programa Crea - Idartes

The page features decorative elements in the top corners: a stylized leaf pattern in the top-left and a larger, more detailed leaf pattern in the top-right, both in a light yellow color. The main title is centered in a large, flowing, cursive font.

Cartografía sensible uno

MI TERRITORIO, MI IDENTIDAD

Bienvenidos a las
Oportunidades, la
Superación y los
Amigos.

Oscar David Velasco - (10 años)
Beneficiario Centro Amar

EL PROCESO DE NUESTRA BOSA ANTIGUA

En un día cualquiera, en la gran y antigua Bosa, había una mamá con sus tres hijos. Los hijos de la señora eran muy inteligentes, pero esto no les bastaba para entrar a un colegio. La mamá trabajaba mucho y aun así no conseguía el suficiente dinero para sostener a sus hijos y darles lo necesario. Una tarde, mientras su mamá trabajaba, los niños decidieron salir a caminar por las fincas que rodeaban su casa, entretenidos en el camino, vieron a los lejos un grupo de niños en uniforme que jugaban con unas tejas abandonadas, a la entrada de una de las fincas. Los hermanos se miraron y comprendieron que la mayoría de los elementos abandonados podían ser recogidos y transformados en objetos de juego. Luego de mucho esfuerzo para convencer a su madre y a las personas de Bosa de su idea, juntos decidieron empezar a crear un sitio seguro para que todos los niños jugaran, y así, después de muchas conversaciones decidieron llamarlo Parque.

Diego Ortega - (12 años)

Beneficiario Centro Amar

MI BOSA

Dentro de mí está y me hace
recordar
cuando veo sus casas,
sus parques
y su gente.

Mi corazón se siente explotar.
La alegría de aquellos tiempos no
se puede olvidar.

Olga Moreno - (75 años)

Beneficiaria Centro Día Porvenir

The page features decorative elements in the corners: a stylized leaf pattern in the top-left and bottom-left corners, and a larger, more detailed stylized leaf pattern in the top-right and bottom-right corners. The text is centered in a large, elegant script font.

Cartografía sensible dos

COMER, UN ACTO DE MEMORIA

Comer pregunta por la imagen del mundo que forman la nariz y la boca. Y que nos guía desde el vientre hasta la cultura que somos. Nos divide el mundo, la marca primordial: lo que se puede comer y lo que está prohibido, lo que consideramos sabroso y lo que pensamos asqueroso, y así marca límites muy claros en nuestro paisaje y nuestro cuerpo.

María Buena Ventura - (71 años)

Beneficiaria Centro Día Porvenir

EL PAISAJE Y YO

¡Mi cuerpo agradece a Dios porque me regala la vida en forma de semillas!
Veo que el naranja es como la zanahoria, con raíces verdes que se extienden como la esperanza.
Veo el tomate y pienso que es rojo como mi corazón, centro de mi cuerpo,
como el tomate es el centro de las ensaladas.
Veo las anchas hojas de la espinaca y me siento planta, nutrida por el mismo sol.
Veo el arroz como el granizo que viene de la tierra.
Veo la papa como fragmentos del universo...
Mi Dios sabe darme la vida con los colores del arcoíris.

Gladys Vivas Salguero - (66 años)

Beneficiaria Centro Día Porvenir

LA FELICIDAD TIENE SABOR

Te mando un helado de vainilla para que todo te salga de maravilla,
uno de fresa para que no sientas pereza,
uno de melocotón para que sonrías un montón
y uno de limón para alegrarte el corazón.

Olga Lucia Arévalo - (70 años)

Beneficiaria Centro Día Porvenir

¡DÓNDE COMEN DOS, COMEN TODOS!

En una olla grande se mezcla una taza de sonrisas con 4 cucharadas de amabilidad. Cuando estén de color dorado, se agrega un kilo de amor propio y una libra de comprensión. Cuando se encuentren cocinados se finaliza agregando una libra de respeto hasta crear una mezcla de valores para compartir en la mesa.

Emplatado: En platos color amor se sirve la receta y se pone sobre una mesa donde participen una infinidad de niños, niñas, adultos y todas las personas que necesiten una pisco de empatía.

Juan Pablo Cuta - (16 años)

Beneficiario Centro Amar

PENSANDO, CREANDO Y SABOREANDO

Cierro los ojos y dejo que mi paladar me cuente la historia:
amarilla es la crema de ahuyama,
pero más amarilla son las papas en fósforo que la acompañan.

El amarillo está en las flores,
¿sabrá el amarillo de los campos como el amarillo de mi plato?
Amarillas son las palabras,
mastico los nombres de quienes hacen de los martes y los viernes mi
lugar especial,
saboreo a Paola, a Sergio, a Olga, a Henry y pienso en los nombres que
me faltan.

Catalina Mercedes - (73 años)

Beneficiaria Centro Día Porvenir

UN POSTRE DE BOSA PARA EL MUNDO

En un recipiente aplica $\frac{1}{2}$ de taza de amistad color amarillo, 1 libra de amor con tres piscas de honestidad y mezclar. Luego, meter al horno en un molde naranja y dejar hornear por 30 minutos. Mientras pasa el tiempo, en una taza de comprensión coloca dos cucharadas rebosantes de luz dorada y otras dos de respeto con algunas chispas de alegría. Mezcla con mucha paciencia hasta formar un glaseado brillante. Saca la receta del horno, emplata con dedicación y derrama el glaseado. No olvides devorarlo de un solo bocado así la fortuna no se hará esperar.

Cristian David Useche - (10 años)

Beneficiario Centro Amar

UNA FAMILIA CRECE

Mis ojos, dos cámaras de alta gama, observan una mesa blanca en un espacio cualquiera. Mi corazón, vida en movimiento continuo, observa como crece una familia alrededor de una mesa llena de comida. Pienso que cada forma sobre la mesa tiene hermosos colores donde el verde, el rojo, el blanco y el amarillo tienen toda mi atención. Mientras la familia sigue creciendo, disfruto el olor que expiden todas las texturas de la mesa, las ganas de sentirme lleno van creciendo. Los líquidos de la mesa burbujan y cambian de forma en cada sorbo. Ahora mi familia y yo tomamos de las formas, los colores y las texturas la energía, la salud y el bienestar.

Henry Poloche - (70 años)

Beneficiario Centro Día Porvenir

UNA FAMILIA EN 7 PASOS

En una olla pitadora introducir 4 gramos de alegría, 1 libra de buenos momentos, 5 cucharadas de risas, 3 piscas de armonía y 16 libras de amistad. Dejar cocinar por 3 días a fuego lento. Se aconseja hacerse cosquillas para evitar dormirse durante la espera. Cuando sea el momento, destape la olla y tendrá una deliciosa y duradera familia.

Oscar David Velasco - (10 años)

Beneficiario Centro Amar



LA PIZZA

Los sabores que me gustan y la suavidad que me provoca tiene forma de triángulo. Diez triángulos juntos forman un círculo y un círculo está hecho para compartir. Yo y otros tantos la llamamos pizza, creación que hermana y familiariza. Dios creó la pizza. Dios hizo la Pizza para hacerme feliz.

Heimy Mosquera - (8 años)
Beneficiaria Centro Amar

¿CÓMO RECONCILIARME CON EL PASADO?

No pensar con tristeza en el ayer,
dormir ocho horas,
despertar con sabor a luz
y sonreír para atraer la felicidad.

Vivir las noches con sorpresa,
reconocer mi enojo como el límite,
llenarme los bolsillos con fe
y saborear la esperanza con
suavidad.

Ana Pía Vargas - (73 años)

Beneficiaria Centro Día Porvenir

The page features decorative elements consisting of stylized, light yellow leaf patterns in the top-left and top-right corners. The main title is centered in a large, elegant, cursive font.

Cartografía sensible tres

A stylized, light yellow line-art illustration of a house with a scalloped roof, two windows, and a door. The house is positioned on the left side of the page. The background features faint, larger-scale versions of the house and a leafy branch on the right.

LA CASA, DESTELLOS DEL ADENTRO

Quiero una casa que regrese a la primera piedra cada día, que se despoje de sus muros en la imaginación de los que duermen y ayude a conciliar su sueño, que sea una casa abierta a toda profecía.

Fabio Morábito - (72 años)

Beneficiario Centro Día Porvenir

VOLVER A JUNTARNOS

Érase una vez una casa,
la casa tenía objetos especiales,
la casa albergaba personas especiales,
la casa guardaba en su memoria momentos especiales.

Un día cualquiera,
la casa empezó a perder la memoria,
la casa quedó sola,
la casa llenó de polvo las cosas,
la casa dejó de ser nuestra casa.

Un día como hoy,
la casa abrió nuevamente sus puertas,
la casa volvió a recordar,
la casa volvió a sentir,
la casa se reconcilió.

Mercedes García - (70 años)
Beneficiaria Centro Día Porvenir

LAS NOCHES Y LOS DÍAS

Soledad, angustia, temor,
impaciencia, agresividad, llanto.
Torbellinos en mis ojos,
torbellinos en mi pecho cuando llega la
noche.

Pero cuando sale el sol por mi ventana,
cuando el día lo llena todo,
mi corazón se llena de fe
y la tristeza de la noche se desvanece.

Alba Mahecha - (68 años)
Beneficiaria Centro Día Porvenir



EL CRECIMIENTO DE UNA CASA

Quando nací, algunas cosas estaban casi listas pero la muerte interrumpe y por eso la casa de mis abuelos quedó chiquita. Cuando alcance los 7 años, mi abuela logró que la casa creciera un poquito, la casa era bonita pero aún seguía siendo pequeña. Mucho tiempo ha pasado y la casa, al igual que yo, ha crecido. Ha ambos el tiempo nos ha hecho más bellos y fuertes. Ahora sigo creciendo lejos de casa, espero que mi abuela y la casa estén bien.

Diego Ortega - (12 años)

Beneficiario Centro Amar

FELICIDAD

En todo este tiempo no me di cuenta que lo que siento en el pecho crece cuando mi familia está cerca. Ahora que lo sé, mi pequeño corazón siente paz, amor y aumenta en cada abrazo, en los besos de mis padres, en el “te quiero” de mis tías, en la caricia de mi mascota, en el pan del desayuno y en el silencio de las noches. Ahora que lo sé, puedo decir que lo que crece en mi pecho es felicidad.

Heimy Mosquera - (8 años)

Beneficiaria Centro Amar

MI CASA

La casa donde vivo es más que ventanas,
es más que rincones,
es más que superficies.

Mi casa es sacrificio,
el sol y la luna son mi testigo.

Mi casa es familia,
protección,
amor
y ternura.
mi casa es resguardo,
acoge,
cura
y restaura.

Tiberio Álvarez - (65 años)
Beneficiario Centro Día Porvenir



Cartografía sensible cuatro

LA HISTORIA DE LOS OBJETOS

Todo espacio es el interior de un objeto.

Graham Harman
Filósofo Estadounidense

LA FELICIDAD EN BOSA

La felicidad nos divierte,
viene en forma de pelota,
en forma de película con maízpira,
en forma de fichas de parqués,
en forma de apuestas
en el parque con mi hermano,
en forma de tiempo con mi familia,
en forma de besos y sonrisas...

Oscar David Velasco - (10 años)

Beneficiario Centro Amar

EL BALÓN DE FÚTBOL

Me encontraba quieto y en sombras. Ahora me mueven, me sacuden y me dejan en medio de una gran línea blanca que marca el centro de un mundo verde. Todo es confuso, nuevo y maravilloso, nunca pensé ver tanta luz en medio de las sombras. Pasaron muchas horas en el mundo verde, ahora la luz es caliente y mi redondez desea el movimiento. De repente dos cuerpos pequeños se acercan y me patean lanzándome con fuerza a una malla blanca, todo mi ser se emociona, rebota, se arrastra y golpea. Desde aquel día, espero a esos dos cuerpos pequeños para juntos gritar ¡Gol!

Daniel Ortega Rojas - (16 años)

Beneficiario Centro Amar

EL REGALO

Tengo un carro,
un carro pequeño,
un carro cargado de cariño,
un carro que viene de lejos
para acercar.

Tengo un carro de muchos
colores,
un carro que viene de manos
pequeñas,
un carro envuelto con los
abrazos de mi nieta.

Yudys Flor Mahecha - (71 años)

Beneficiaria Centro Día Porvenir

TRUDA
MI ANGIO DE VIVA
CON MUCHO AMOR
PRIMERA NIÑA
PRIMERA VEZ
ESPECIAL
PEQUEÑA TIERRA
ERMO TA DULCE
MI FELICIDAD
CON CARLOS
MI FELICIDAD

CON MUCHO AMOR
ESPERANZA
MI ANGIO DE VIVA
PRIMERA NIÑA
PRIMERA VEZ
ESPECIAL
PEQUEÑA TIERRA
ERMO TA DULCE
MI FELICIDAD
CON CARLOS
MI FELICIDAD

CON CARLOS
MI PRIMERA NIÑA

CON CARLOS
MI FELICIDAD
HERMOSA

Mercedes García

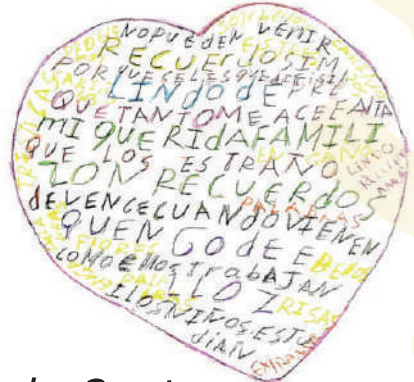
NIÑA MANOS COLORES MANOS
VALOR PEQUEÑO
ALEGRES ALEGRES dulce VALOR
COLORES dulce ALEGRES
PEQUEÑO NIÑA MANOS VALOR MANOS
MANOS MANOS NIÑA
ALEGRES NIÑA dulce
NIÑA ALEGRES PEQUEÑO
VALOR NIÑA MANOS
MANOS ALEGRE NIÑA VALOR NIÑA NIÑA
NIÑA dulce MANOS COLORES NIÑA dulce
VALOR PEQUEÑO ALEGRES
NIÑA dulce MANOS dulce
NIÑA dulce NIÑA dulce
NIÑA dulce NIÑA dulce
NIÑA dulce NIÑA dulce
NIÑA dulce NIÑA dulce



Catalina Fajardo



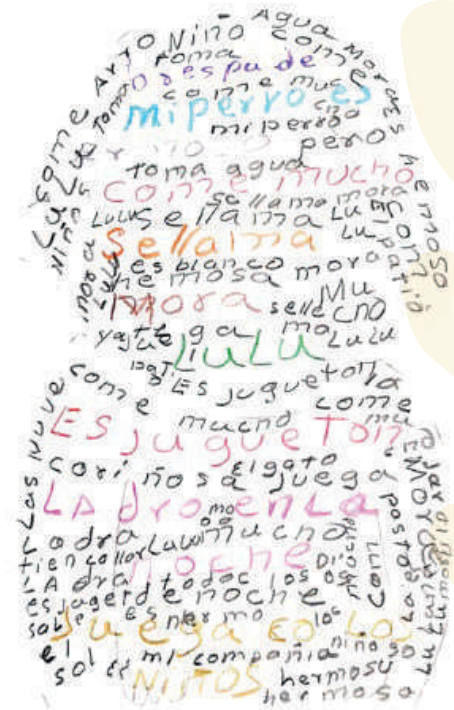
Samanta Aponte



Maria Mercedes Cuesta



Henry Poloche



Mireya Manrique



ENAMORATE DE BOSA

ENAMORATE
DE BOSA

crea[®]
Formación y creación artística



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ, D.C.

ALCALDÍA LOCAL
DE BOSA

BOGOTÁ 