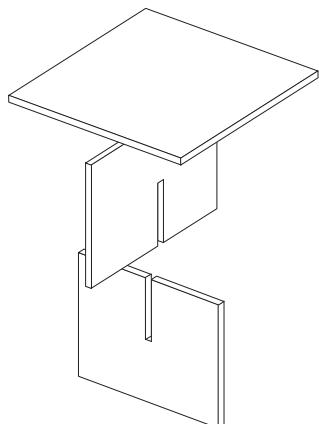


## **La Mordida**

Una sèrie d'intervencions que poden prendre suport i forma diversa. Sempre es produeixen amb recursos no propis i que provenen de fonts diferents en cada cas. En la seva **tercera** aparició, La mordida pren forma de publicació en el context de “A quatre potes”, un projecte de Nyamnyam que pren la taula com a artefacte d'acció i reflexió i que ha activat per tercera vegada a la ciutat de València.



# **POTES ENLAIRE**

El Grup de lectura sobre pedagogies d'UBA (Universitat de Barri Autogestionada) va proposar l'organització d'una biblioteca espontània i col·lectiva a partir de l'aportació de llibres de les persones que assistissin a la plaça.

La proposta sorgia de les reflexions i debat al voltant de la lectura del llibre de Francesco Tonucci *La ciudad de los niños*, de la qual es va voler compartir aquest fragment com inici per a un possible debat sobre els usos pedagògics (individuals o col·lectius) de l'espai públic.

**históricos**, tan ricos y diversos, en cuanto nacidos de siglos de historia y de cultura, del placer de las cosas bellas y no sólo útiles, **NECESITA** el cuidado y la preocupación de los residentes. Los lugares más hermosos de nuestro país son negados al juego y a la experiencia de los niños, al paseo y al recuerdo de los viejos.



## Editen

Nyamnyam, Lluc Mayol

## Imatges

Iñaki Alvarez, Lluc Mayol, Oscar Miguel Blanco

## Textos

Ariadna Rodríguez, Francesco Tonucci, Mijo Miquel, Roser Colomar (Idensitat)

Aquest projecte és el resultat de la participació i/o conversa amb les persones i col·lectius:

'Al 10 de Santa Teresa' - Ràdio Klara  
Anaïs Florin - Falles populars i combatives  
Assc. de dones africanes de Paterna i la Comunitat Valenciana  
Clara Boj  
Cuines Migrants  
Dario Riccobono - Restaurant Al Paladar  
David Estal  
Esther i Toni - La barraka de la Llum / Col·lectiu Trellat  
Fermín Jiménez Landa  
Grup de Pedagogies UBA - Meme  
Jodie Dinapoli - Creixem al Carme  
La casita de la Huerta - CSOA Benimaclet  
Lluc Mayol  
Mariví Martín  
Mijo Miquel  
Mireia Juan - Makea tu vida  
Paula Roselló - Col·lectiu de mares i pares de ciutat vella  
PERMEA - Programa Experimental de Mediación y Educación a través del Arte  
Pilar Ferrero - Escoltem velluters  
Roser Colomar - Idensitat  
Vorasenda Agroecología

A quatre potes és un projecte de Nyamnyam que forma part d'Estètiques Transversals - Ecosistemes de l'Oci, un projecte d'Idensitat en col·laboració amb el Consorci de Museus de la Comunitat Valenciana.

Aquesta publicació es va iniciar sobre una taula a la plaça del Carme, el dia 2 de març de 2019 i es va tancar i imprimir l'endemà al Centre del Carme Cultura Contemporània.

[www.acuatropatas.info](http://www.acuatropatas.info)

## Reglas para hacer una mesa A cuatro patas (y para que así se pueda llamar)

~~La mesa se basa en el diseño y los dibujos publicados\* (puede ser una evolución del diseño original en tanto que se justifique).~~

La mesa se hará con madera local\*\* y de forma respetuosa con el entorno.

La mesa se fabricará en un taller local.

La mesa tiene que poder hospedar un mínimo de tres personas.

La mesa tiene que albergar por lo menos un encuentro público.

LOCAL EN VALENCIA, HA SIGNIFICADO USAR LOS MATERIALES DE EXPOSICIONES ACUMULADOS EN LOS ALMACENES DEL CENTRO DE CULTURA CONTEMPORÁNEA DEL CARRER.

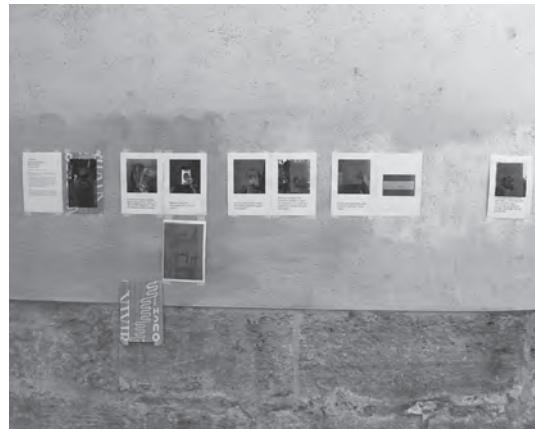


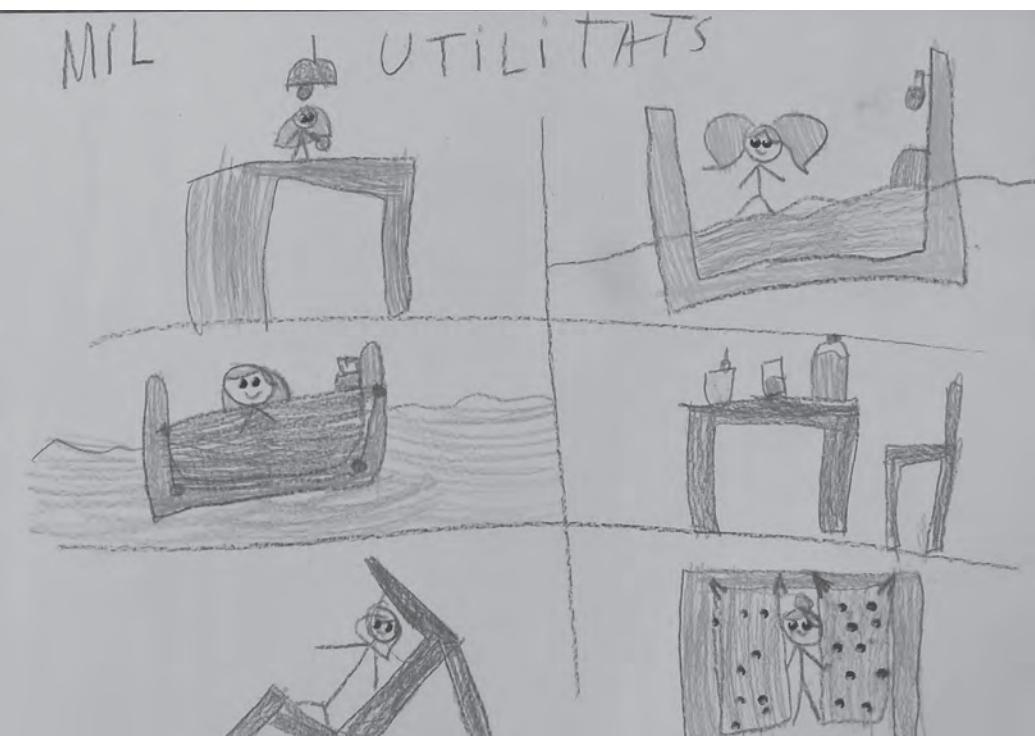
Avui fa sol estival / con la mitjançança / with sun



\* Consulta los dibujos de la mesa en [www.acuatropatas.info](http://www.acuatropatas.info).

\*\* Local: Lo que esto significa es también algo local y por lo tanto depende del contexto. No es lo mismo local para alguien que vive en los bosques de Finlandia que para alguien que vive en el Sahara. Confiamos en el libre albedrío del promotor lo que significa local en cada caso.





~~TAULA~~ Toda definició de ~~paisatge~~ porta implícita una certa idea de construcció. Una forma d'articulació conjunta entre subjecte i objecte. Una doble tensió que oscil·la entre un conjunt d'idees que prové de l'exterior i una manera d'entendre-les en conjunt en un imaginari interior.

Algunes de les preguntes que ací plantegem són: com ens posicione姆 enfront del ~~paisatge~~? com analitzem i documentem les capacitats sensorials de la ~~natura~~? de quina manera la tecnologia ha condicionat la percepció d'alguns aspectes sensorials del ~~paisatge~~?

En l'experiència fenomenològica que busca fonamentar el sensorial per mitjà de l'anàlisi d'entitats inefables, naturals i computacionals, apareix davant de nosaltres la idea d'infinít. I aquest infinit, el significat del qual sobrepassaria de manera permanent els intents de fitar, definir i colonitzar el ~~paisatge~~, ens captiva per l'existència d'una idea de totalitat inabastable.

La imatge com a matèria per a l'anàlisi del sensorial, el ~~paisatge~~ com a objecte del desig, i l'estudi de la ~~natura~~, la seua estructura, els components i els principis en què es fonamenta la realitat, són les claus per a entendre aquesta exposició i per a percebre que en l'actualitat hi ha sempre una imatge disponible per a representar el món. I, de manera quasi generalitzada, aquesta imatge ha sigut generada per un mecanisme autònom: un producte d'enginyeria en el qual hem delegat per a representar-nos.

Pepa López Poquet, David Ferrando Giraut i Vicente Tirado del Olmo analitzen en aquesta exposició algunes d'aquestes idees i posen en circulació i relació una sèrie d'imatges fixes i en moviment que transiten entre aquestes tres sales, com a projectes independents i al mateix temps interrelacionats.

~~MESA~~ Toda definición de "Paisaje" lleva implícita una cierta idea de construcción. Una forma de articulación conjunta entre sujeto y objeto. Una doble tensión que oscila entre un conjunto de ideas que proviene del exterior y una forma de entenderlas en conjunto a un imaginario interior.

Algunas de las preguntas que aquí planteamos son: ¿cómo nos posicionamos frente al ~~paisaje~~? ¿cómo analizamos y documentamos las capacidades sensoriales de la ~~naturaleza~~? ¿en qué modo la tecnología ha condicionado la percepción de algunos aspectos sensoriales del ~~paisaje~~?

En la experiencia fenomenológica que busca fundamentar lo sensorial mediante el análisis de entidades inefables, naturales y computacionales, aparece ante nosotros la idea de infinito. Y este infinito, cuyo significado sobrepasaría de forma permanente los intentos de acotar, definir y colonizar el ~~paisaje~~, nos cautiva por la existencia de una idea de totalidad inabarcable.

La imagen como materia para el análisis de lo sensorial, el ~~paisaje~~ como objeto del deseo, y el estudio de la ~~naturaleza~~, su estructura, los componentes y los principios en los que se fundamenta la realidad, son las claves para entender esta exposición y para percibir que en la actualidad hay siempre una imagen disponible para representar el mundo. Y de forma casi generalizada esa imagen ha sido generada por un mecanismo autónomo: un producto de ingeniería en el cual hemos delegado para nos representar.

Pepa López Poquet, David Ferrando Giraut y Vicente Tirado del Olmo analizan en esta exposición algunas de estas ideas y ponen en circulación y relación una serie de imágenes fijas y en movimiento que transitan entre estas tres salas, como proyectos independientes y al mismo tiempo interrelacionados.



amigo al otro lado del teléfono – tramas y urdimientos posibles de lo público y lo privado

"la cantidad de mesas que se han construido con sillas muestra que la gente ha querido seguir pensando, seguir inventando diseños a pie de calle" - objetos indefinidos, objetos para pensar

"fa poc vaig aprendre el valor de la taula com a element auxiliador, com a espai col·laborador. Ma mare em va regalar una taula auxiliar i amb el temps he après a valorar eixe espai de transició entre un llibre viu, a l'espera de ser obert en la tauleta, diferent del llibre tancat en la prestatgeria. - les taules, eixes grans desconegudes"

Leer en la calle es subversivo, amamantar en público, tocar la guitarra, limpiar el plato en la fuente, cocinar. Todas ellas cosas que nuestra clase social nos impide realizar y que como buenos hipsters, recuperamos de la misma manera que recuperamos la falda de nuestra abuela para bailar lindy hop

"si me preguntas, jo ací veig uniformitat"

reflexionar al voltant de la taula, que passaren coses en les taules, que foren contrataules rodones i transversals

La mesa como lugar de acción

la relatora en directo: no había una estructura clara de actividades, vinimos y sucedió.

Gent preocupada per la seu pròxima expulsió del barri  
dones majors i xiquets en perill d'extinció

"eixir del museu al carrer és l'única manera de continuar sent públic. La institució reinventada"

se nota claramente que los niños del Col·lectiu de Mares i Pares saben que la plaza también es su casa porque sus padres llevan ocupándola desde que eran bebés, haciendo que los traficantes se fueran a fuerza de sentarse y acunar, de sacar las tetas y amamantar, de apoyar los niños en un banco y cambiarles los pañales, de dejar que llenaran globos con agua de la fuente y volaran por el aire. No hay mejor repelente que la vida nuda.

moment de pausa entre la xocolata i el dinar, tranquilitat

encontrar a La Foresta en la ciudad, alegría

els llibres són fotografies de lletres, fixen un moment en la memòria – cada vegada que el tornaré a llegir, recordaré el moment, l'olor, la llum, la temperatura emocional amb què el vaig llegir per primera vegada

organizar el ocio en fila de las niñas de rosa

"hacer crecer mis plantas en esa tierra hará que puedas probar el sabor de mi infancia: la okra con ese nombre rotundo no solo me empodera sino que me hace sentir que puedo aportarte algo"

la saliva del otro en la fermentación, ese gran tabú de los fluidos ajenos para la chicha de maíz, hay que sentarse un buen rato a mascar y escupir acompañados nuestras salivas mezcladas, esas enzimas mágicas

Los vegetarianos, primero

Sentarse en una mesa que solo se aguanta en el centro hace que tengas que cuidar cómo subes y cómo bajas de ella: construcciones imposibles que recuerdan el precio del consenso

Reforestar la ciudad  
con afectos  
    con encuentros  
    con cosas que crecen  
        con caminos  
    con diversidad  
        con integridad

sentarme fuera, lejos, para poder mirar de cerca, elegir una mesa pupitre para poder estar un rato sola. Esa mesa no es tuya – me dice un niño- es de Ada. Y yo le respondo – pensaba que era de quien la necesitara. Me mira escéptico, se encoge de hombros y se va.

Gente desconocida que se sienta en nuestra mesa, otros cantan Cumpleaños feliz a un





#### TAULA RODONA, QUADRADA O QUÈ?

Activitat en el marc de la residència artística A quatre potes.  
Dissabte 16 de febrer d'11 a 15h, claustre gòtic.

Què és una taula? Perquè la podem fer servir - a sobre, a sota o al voltant - a la plaça del Carme? Podem des de allí activar l'oci sense generar consum? La taula converteix l'espai públic en privat? S'ha d'acabar cremant en una falla?

#### RELATORÍA EXPRESS: PONER LAS COSAS SOBRE LA MESA per Mijo Miquel

compartir espacios con  
turistas intelectuales  
falleros indigentes  
vecinos paseantes

ver – no saber

LA GRATUIDAD, EL DON  
todos fotografian mucho, todo el rato

“¿esto ya ha empezado?”  
la noción de principio y de fin, orientarse  
“¿pero esto ya ha empezado?”

las fuentes, los bancos, las sillas, las terrazas de los bares, una grúa, un escenario fallero  
mobiliario urbano híbrido, brazo operativo de la contención

dónde empieza y dónde acaba el espacio, cada espacio

el camarero estableciendo límites con la mesa portátil desplegable  
desplegado con ella su capacidad invasora y su aforo

“queríamos una mesa con doble función: almacenar además de sostener. Puede almacenar sólo cosas ligeras en el centro como líquidos o ideas muy leves. Las ideas pesadas o cargantes tienen que colocarse debajo.”

mesas improvisadas - apoyar los relatos sobre puentes inestables

Pau pintó y regaló un submarino a una mujer desconocida

- otros han construido una mesa flotante con botellas y una tabla y la han puesto a navegar en la fuente – esas ideas siempre consiguen imponerse por su belleza

Carmen ha dibujado 6 usos posibles para una mesa:

- para subirse encima y cambiar una bombilla
- para hacerse una cama poniéndola al revés
- para hacerse una hamaca
- para comer
- para hacer una cabaña

cubrir los escalones con una plancha que se convierte en tobogán que se convierte en rampa: nunca Sorolla se divirtió tanto

Llegir en públic a soles.

“llegir tota sola en un espai obert és recargar-me en la solitud per a després tornar a estar amb els altres. Eixe moment entre la comoditat i la incomoditat social al que et permet escapar l'empara d'un llibre”

Pintar dentro y fuera de la hoja, dentro y fuera de la mesa

#### **Costumbres de los carpinteros**

Muchos valencianos piensan que las Fallas vienen de una antigua costumbre de los carpinteros que se celebraba la víspera de su patrón, San José (19 de marzo). Para alumbrarse en las últimas horas de la jornada, ya sin sol, utilizaban unos candiles que sostenían en un palo a modo de candelabro llamado estai, astai, pagés o parot, el cual situaban en el centro del taller. Según esta teoría, era tradición que para celebrar el patrón del Gremio y el fin de las veladas de invierno trabajando, se sacara el parot a la puerta del taller y se quemara junto a unas virutas. Con el tiempo, se añadieron más trastos a la hoguera, e incluso se vistió con ropas al parot para que se pareciera a una persona a la que se quisiera criticar, en la línea de la sátira valenciana que ha existido siempre. Con el tiempo, a esta primitiva figura se le añadieron más elementos que conformaron una pequeña escena (se puede ver una ilustración de este proceso aquí). De esta manera, y siempre según esta hipótesis, apareció el primer ninot.

A pesar de ser una teoría muy difundida, no existe constancia documental que la certifique. En los antiguos reglamentos del Gremio de Carpinteros de Valencia nunca se especifica que haya que quemar algo en San José, sino más bien que el patrón hay que celebrarlo con sermones, música sacra y rosarios. Por tanto, no se puede decir con seguridad que estos profesionales fueran los pioneros de las Fallas, aunque es bastante probable que interviniieran en la realización de los monumentos.

Una variante de la teoría de los carpinteros dice que lo que quemaban no era el parot, sino trastos viejos del taller, pero esto tampoco se ha podido comprobar con documentación histórica.



**Abans de menjar, construïm una taula; abans de xerrar, construïm una taula; abans de fer una publicació, construïm una taula; abans de jugar, construïm una taula; abans de fer ràdio, construïm una taula; abans de crear una biblioteca col·lectiva, construïm una taula; per a coneixe'ns, construïm una taula. I aquesta taula, com a element vehicular i dispositiu per a crear un cùmul de situacions per a celebrar l'acció quotidiana d'estar juntxs. Situacions per a crear o recuperar maneres de relacionar-se en un entorn que reivindiqui l'oci, potser aquesta vegada a quatre potes. Perquè pensem que 'A quatre potes' és també una qüestió d'actitud. Potser si recordéssim aquella reminiscència de bèstia quadrúpeda, ens acostaríem una mica més al que menjàvem i al que érem.**



Associació Cultural

## “FALLA PLAÇA DE L’ARBRE”

Bunyol d’Or i Brillants amb Fulles de Llorer  
Nº 66 en Cens J.C.F.  
CIF: G96267497

Plaça Dramaturg Faust Hernández Casajuana 2, Baix, “D”  
46003 – València Tlf. 625 406 898  
e-mail: admin@fallaplaçadelarbol.es  
<http://www.fallaplaçadelarbol.es>

LA DEL ESTORETA  
FUNDADA EN 1874

L'Associació Cultural Falla Plaça de l'Arbre és coneixedora de l'activitat que vol desenvolupar l'Associació Idensitat + Consorci de Museus de la CV + Associació Nyamnyam el proper 2 de març de 2019 en la Plaça del Carme, dins de la demarcació fallera de la nostra associació, i donem el nostre consentiment per a que es realitze.

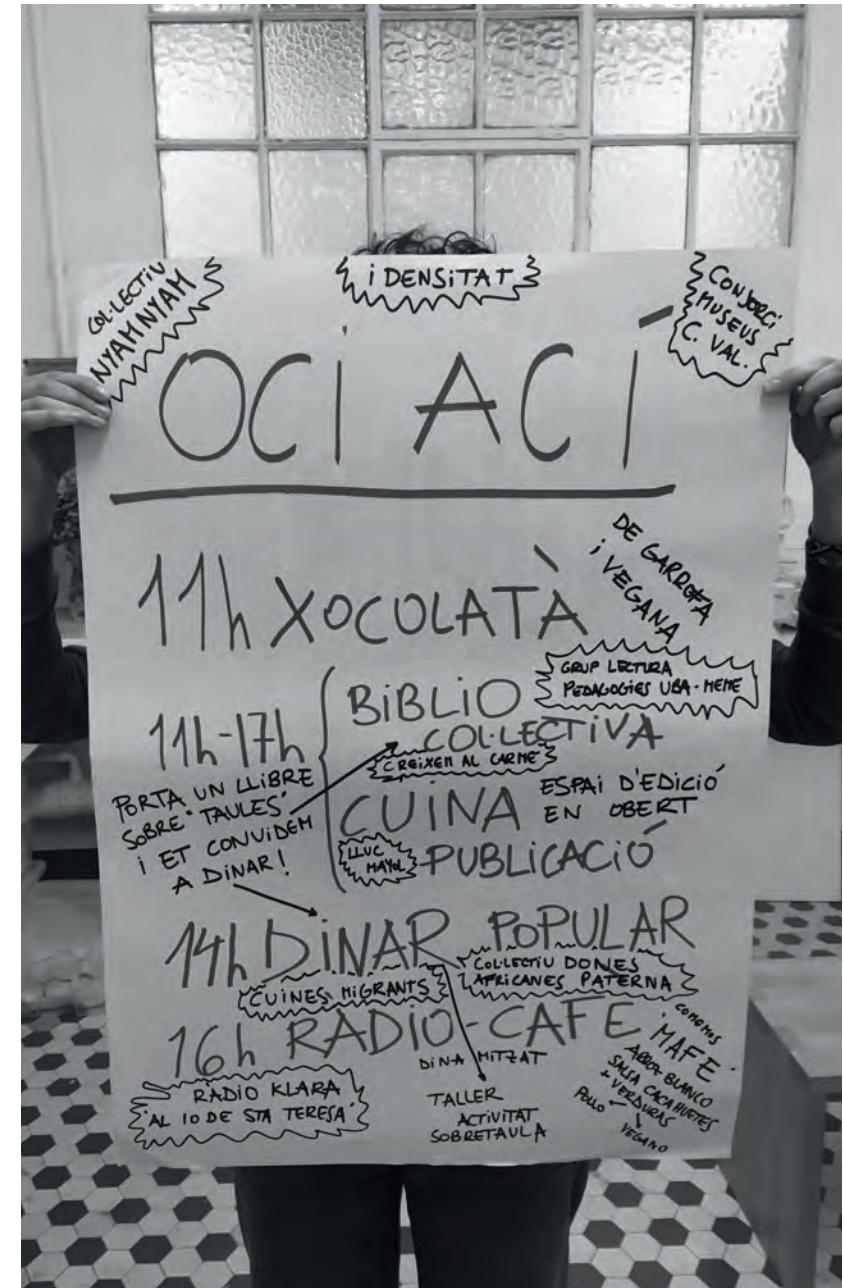


Atentament,

artístics i institucionals), es troba la burocràcia, travessant igualment a agents socials, culturals i institucions. Poder habitar espais públics de la ciutat d'altra forma que no tingui a veure amb el consum en terrasses o amb la celebració de grans esdeveniments urbans, no hauria de ser tan complicat. Hauria de ser fàcil, accessible i quotidiana. Però sembla que la burocratització de l'espai públic (places, carrers, institucions, i ens administratius) sigui una de les maneres més habituals i potents de minvar la creativitat.

L'espai públic va més enllà d'una d'un permís, d'un llistat d'horaris o una descripció d'activitats, va més enllà d'un "dins o fora" de casa, del museu, o de la falla. És (o hauria de ser) un generar vida i transformació de forma col·lectiva; de forma quotidiana; això és el que converteix una plaça en un espai públic.

Avui, passarem un dia a la plaça mentre està en "ús faller" i ens mimetitzarem amb un dia de festa més. Perquè al final, això és el que volíem: celebrar-nos. Roser. Idensitat.





## Sobre com hem arribat a poder habitar la plaça. Reflexions del dins i fora del períple burocràtic.

Estar a la plaça menjant, jugant, generant un espai col·lectiu ha obert una interessant reflexió sobre què sentim com a públic i privat, i quines possibilitats tenim de poder generar espais urbans verdaderament públics on poder treballar des de l'art i la cultura. Tot i que urbanísticament parlant estem en un espai públic, La plaça del Carme, poder-lo habitar ha passat per demanar-ho a un espai privat: una falla. I ha estat un viatge curiós, ja que, en trobar-nos dins dels dies fallers, el carrer passa a estar al servei de les festes falleres, fet que anula la gestió habitual dels permisos d'espai públic. Han estat dies de trucades, d'intents per aconseguir permisos, de formularis, d'incertesa. Però també de molta xarxa, molta cadena de sabers, de cures, d'ajuda entre uns i altres, per a finalment trobar una solució que permetés realitzar una cosa molt senzilla: trobar-nos a la plaça. De nou, al bell mig de totes les propostes que plantegen altres usos dels espais públics (no només urbans, sino també





### Thiebou Guinar

Arroz con pollo

#### Ingredientes

Arroz- pollo- Cebolla- Tomate- Yuca- Col rizada- Okra- Zanahoria- Berenjena- Ajo- Pimienta negra- Pimiento verde o amarillo- Laurel- Concentrado de caldo (avecrem, jumbo...)- chile (jorontó)- Sal- Aceite.

1\_En un mortero mezclamos perejil, ajo, un poco de chile, sal y medio cubo de caldo concentrado.

2\_En una olla grande freímos el pollo hasta que esté dorado. Retiramos y reservamos.

3\_En el mismo aceite que hemos utilizado para el pollo añadimos cebollas y tomate troceado, la salsa de tomate, ajo, pimienta negra, pimiento verde o amarillo, laurel, caldo concentrado, chile y sal. Cocinamos a fuego medio durante 15 minutos.

4\_Añadimos de nuevo el pollo junto con el resto de la salsa de tomate y verduras.

5\_Añadimos agua y dejamos cocer durante 15 minutos o hasta que el pollo esté hecho. Retiramos de nuevo el pollo y reservamos.

6\_Añadimos al caldo de tomate el resto de las verduras (todas ex-cepto la okra): yuca, berenjena, zanahoria y col rizada. Añadimos agua y cocinamos durante 20-30 minutos o hasta que las verduras estén muy tiernas.

7\_Una vez cocidas todas las verduras, las sacamos del caldo y las reservamos.

8\_Agregamos un poco más de agua y las okras y dejamos hervir de nuevo.

9\_Una vez cocinadas las okras las retiramos del caldo y añadimos el arroz en el caldo de las verduras. Cocemos el arroz a fuego lento, si es necesario podemos darle vueltas para que todas las partes queden bien cocidas.

10\_Una vez el arroz está cocinado, en su punto, servimos en una fuente y colocamos las verduras y el pollo encima. Ya está listo para comer

Fuente: Recetario Soninke. Asociación de Mujeres Africanas de Paterna y la Comunidad Valenciana. 2017 hasta que tome la consistencia de una miel espesa (entre 7-10 minutos). Colar para eliminar los clavitos (y además, la panela usualmente viene con impurezas)

## Chicha del Putumayo (Colombia)

Versión boniato

### Ingredientes

1 kg de masa de boniato, 1 taza de melado de panela, 4 litros de agua, hojas de plátano.

Se pelan los boniatos y se cocinan por 20 minutos, se sacan, se escurren, se pican y se pilan. Se les incorpora 1/2 taza de melado, se revuelve y se toman porciones de la masa, que se envuelven en las hojas de platano, se amarran y se ponen a cocinar en agua que apenas las cubra, por 4 horas a fuego lento. Se baja el fuego y se dejan enfriar, se sacan y se desenvuelven, se muelen y se cuelan con el agua. Se pone la colada en una olla de barro, se le agrega la otra ½ taza de melado, se le vierten los 4 litros de agua fresca y se deja fermentar, mínimo 24 horas, revolviendo cada 2 horas.

### Melado

Para hacer el melado de papelón (una especie de miel o sirope), se pica en pedacitos la panela (unos 250 g) y se pone en una olla con una taza de agua y varios clavos. Se cocina a fuego medio-alto, revolviendo para disolver, hasta que tome la consistencia de una miel espesa (entre 7-10 minutos). Colar para eliminar los clavitos (y además, la panela usualmente viene con impurezas)



"La meua història del moniato és molt senzilla. La història és que el moniato és un tubercle que es gasta molt a la cuina valenciana, tant en plats salats com en els dolços. Però ma mare va menjar només que moniato una gran part de la seua infantesa, perquè era post guerra, fam, i aleshores ella quan es va fer major i es va casar, va tindre fills i va pujar l'estatus social, va decidir desterrar el moniato de la cuina familiar per a no recordar aquella època. A les hores jo vaig descobrir el moniato a la cuina de casa - a banda dels pastissets i això, però això era una cosa de fora - vora a 30 anys. Vaig descobrir el moniato, una cosa que es podia gastar per a fer una crema, per fer un pollastre al forn, per a lo que fora, com la creïlla o qualsevol altra cosa. Però en la meua història gastronòmica, el moniato ha sigut un aliment negat, no existeix el moniato, aquesta era la idea de ma mare, si no existeix el moniato, tampoc existeix aquella part de la meua vida en què jo no tenia més que moniato per a menjar. Era una manera de conjurar la fam, eliminant eixos aliments de la taula de casa." [Mariví Martín, fragment extret del ràdio/cafè d'OCI ACÍ]



### Algarroba a la taza

Ingredientes:

1 cucharada sopera colmada de Kuzu, 200ml de Leche de avena, 1 cucharada sopera de Harina de Algarroba, Pizca de Canela y Pizca de Jengibre.

Diluir el kuzu en la leche de avena en un cazo y lo ponemos a fuego lento, removiendo con unas varillas, añadir la harina de algarroba , un poco de canela y una pizca de jengibre en polvo al gusto y seguir removiendo. Para que espese subir un poco el fuego unos segundos para que hierva unos minutos, sin parar de remover, retirar y servir.

