

## BIBLIOGRAFÍA CULINARIA

## RESEÑAS

## De la cocina y el territorio

### *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*

VARIOS AUTORES

Ministerio de Cultura, Bogotá, 2012, 17 vols.

LOS ALIMENTOS son por definición territoriales. Innumerables son los ejemplos que demuestran una relación estrecha entre lo que ofrece un territorio y las expresiones culinarias que allí se consolidan. En Colombia es claro; las portentosas variaciones en vegetación, clima y fauna han dado lugar a una despensa megadiversa que ha posibilitado la formación de las más variadas cocinas. Pareciera, entonces, que las regiones naturales son el espacio por antonomasia para el desarrollo de cocinas regionales, que la cocina de territorio es originaria y ancestral, y que es sobre esta base que se juzga su autenticidad como patrimonio culinario. De hecho, este puede ser el mensaje que se lleve un lector ocasional de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia (BBTC), cuyo objetivo principal es precisamente ahondar en el conocimiento, valoración y reconocimiento del patrimonio culinario de diversas regiones del país.

Pero la relación entre cocina y territorio no se caracteriza por su naturalidad. A lo largo de los 17 tomos que hacen parte de este importante compendio bibliográfico, publicado ya hace ocho años, el lector encontrará diferentes propuestas de regionalización que rastrean afinidades culturales, procesos históricos y dinámicas de intercambio, comunicación y mestizaje. Antonio Montaña (1994) habla de ocho regiones culinarias en las que se incluye Santafé de Bogotá como centro administrativo. Algo muy similar hace su amigo Lácydes Moreno (1990) al buscar las bases de herencias culinarias indígenas, españolas, africanas o sirio-libanesas. Enrique Sánchez y Carlos Sánchez (2012) organizan su recetario a partir de cinco macrorregiones naturales, resaltando en especial la biodiversidad alimentaria de la Amazonía, la Orinoquía y el Pacífico. Finalmente, se reedita el *Gran libro de la cocina colombiana* (vol. 1), uno de

los primeros recetarios con investigación de campo que realizó el cocinero Carlos Ordóñez Caicedo (1984), quien clasifica las recetas, de manera novedosa para su tiempo, en ocho áreas culturales culinarias reuniendo varios departamentos en cada región. Esto en cuanto a los libros de la colección que presentan un compendio de recetas, así como impresiones y anécdotas sobre la cocina tradicional colombiana.

Sin embargo, es de notar que la mayor parte de esta biblioteca está compuesta por estudios académicos de antropología, arqueología, historia, cultura material y botánica sobre alimentación y cocina para diferentes períodos, comunidades y territorios de la historia colombiana. Estos trabajos fueron en su mayoría pioneros y novedosos para la época de su publicación, a pesar de la escasa promoción y reconocimiento. Su inclusión en este proyecto editorial y de política pública del Ministerio de Cultura, sin lugar a dudas, ha contribuido a su revalorización, en especial considerando el significativo hecho de que la BBTC continúa gozando de una buena circulación, no solo gracias a las numerosas bibliotecas del país que la conservan sino a su disponibilidad digital desde 2015. Esto ha permitido que realmente sea un público diverso el que pueda hacer uso de ella, lo cual es de celebrar.

Este conjunto de libros alberga una variedad de perspectivas y escalas para estudiar un asunto cotidiano pero complejo y multidimensional como lo es la cocina y la alimentación. Su articulación continúa siendo uno de los mayores retos para aquellos que nos dedicamos a los estudios sociales de la alimentación. Aún más, desde hace décadas, la necesidad de tal síntesis es evidente para una materia transdisciplinar como la etnobotánica. Por ejemplo, los libros de los botánicos Víctor Manuel Patiño (1984) y Santiago Díaz Piedrahita (1982) sobre los usos de plantas y hojas en la alimentación dan cuenta de que estos no dependen únicamente de propiedades organolépticas y curativas, sino que, a su vez, están atravesados por el lenguaje y costumbres alimentarias que responden a ciertas concepciones sobre el mundo, la sociedad y el cuerpo.

Así mismo, el interés por la cultura material que transmiten estos dos

botánicos y la riqueza de información que nos suministran son muestra de la sensibilidad frente al fenómeno culinario que comparten todos los autores reunidos en esta colección. Por citar otros ejemplos, los libros de la antropóloga y arqueóloga Lucía Rojas de Perdomo (1993, 1994) rescatan desde una perspectiva amplia y comparativa, pero a la vez detallada, lo variada y especializada que fue la cocina prehispánica de aztecas, incas y muiscas, e igualmente demuestra la importancia de revalorar principios de la “ciencia de la alimentación” americana. Esta misma riqueza y variedad se materializa en las bellas fotografías, ilustraciones y texto del pintor e historiador Cristo Hoyos (2008). Su empaque-texto nos habla del valor utilitario y estético de una variedad de objetos (incluidos los tambucos, ceretas y cafongos) que sostienen la producción, cultivo, comercialización y consumo de alimentos y prácticas sociales asociadas en el antiguo departamento de Bolívar.

Si bien el énfasis está puesto en lo regional, la colección en su totalidad demuestra la importancia de examinar lo local y particular a la luz de lo general. Tan fundamental como establecer diferencias es reconocer el valor de los intercambios y los puntos en común. La comida del Gran Cauca, que investigan de forma distinta María Antonia Garcés (1977), Eugenio Barney Cabrera (1983) y Germán Patiño Ossa (2006), no puede sino demostrar que el tránsito dinámico y prolongado de “advenedizos” (nacionales y extranjeros) es una forma de hacer región. Además, estos estudios muestran que la dificultad de acceder a la esfera doméstica de la cocina, para conocer sobre modos de preparación y gustos de otros tiempos, puede ser subsanada a través de una variedad de fuentes y métodos. A partir de relatos de viajes, cronistas, entrevistas con mujeres pertenecientes a diferentes generaciones y clases, el rastreo de huellas lingüísticas, el estudio de migraciones y el análisis literario, estos autores revelan cómo la consolidación de las cocinas regionales está sustentada en bases populares que se mezclan y se transforman. Germán Patiño, director académico de la colección, nos deja una de las lecturas más placenteras y perspicaces de la biblioteca a propósito

RESEÑAS		BIBLIOGRAFÍA CULINARIA
<p>de dicha transformación. Sobre todo porque <i>Fogón de negros</i> no solo pone la mirada en los alimentos que entran y salen del fogón, sino que presta especial atención a las relaciones sociales que lo sostienen.</p> <p>Otro de los grandes aportes de esta colección es reunir textos que resaltan la importancia de pensar lo culinario en un universo amplio que comprende disponibilidad, acceso, infraestructuras de abastecimiento, técnicas de preparación, utensilios y envoltorios, sensibilidad culinaria, representaciones simbólicas, creencias mágico-religiosas, concepciones de salud y enfermedad, estructuras del gusto y consumo, formas de aprovechamiento y desecho, entre otros. Aprendemos que nuestra cultura alimentaria no es solamente un asunto de preferencia ni de subsistencia. Como lo muestran los detallados y cuidadosos análisis de Yolanda Mora (1985) y Gregorio Saldarriaga (2011), existen vínculos complejos entre disponibilidad, sistemas de producción y las maneras como se forjan y transforman identidades alimentarias. El trabajo de Mora se concentra en el estudio de patrones alimentarios en Leticia, una región de frontera propicia para entender intercambios, apropiaciones, tensiones y diferenciación entre diversos grupos alrededor de una mesa que con frecuencia adolece de un abastecimiento irregular, incierto e insuficiente. El libro de Saldarriaga se ocupa de eventos ocurridos en los siglos XVI y XVII en el Nuevo Reino de Granada en torno a la provisión y el consumo de alimentos, explicando las filosofías y concepciones detrás de las prácticas alimentarias de indígenas, esclavos y españoles. El autor enfatiza las formas en que la comida juega un papel en la cohesión, fragmentación o diferenciación de las distintas comunidades durante la Conquista y la consolidación de la Colonia. De su trabajo nos queda claro que los variados usos políticos de la producción de la alimentación también terminan transformando el destino gustativo de las provincias que luego se transformarán en regiones.</p> <p>Finalmente, teniendo en cuenta el análisis de la dimensión política en la relación cocina-territorio, resulta necesario hablar sobre el contexto de publicación de esta biblioteca.</p>	<p>La BBCTC hizo parte de una serie de acciones del Ministerio de Cultura, a principios de este siglo, relacionadas con la promoción y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, en el cual el tema de la alimentación y lo culinario ha tomado cada vez mayor fuerza. El lector podrá encontrar, en el último volumen de la colección, el texto que sustenta la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia. Se establece allí un marco conceptual que fundamenta la necesidad, pertinencia y relevancia de la política, así como una primera caracterización general de las cocinas tradicionales. Esto se realiza con la finalidad de construir una serie de lineamientos de política pública y estrategias para cumplir los principales objetivos de la patrimonialización: conocer, salvaguardar y fomentar.</p> <p>Ahora bien, conociendo que la relación entre cocina y territorio es uno de los asuntos apremiantes de nuestra condición alimentaria, no se puede pasar por alto la posibilidad de que a merced de una política de patrimonialización se naturalice la idea de cocinas regionales como ejemplares icónicos de la tradición y la autenticidad culinarias. Afirmar que la cocina de territorio es exclusivamente aquella que pertenece a una esfera ancestral sería desconocer que las identidades regionales se han formado junto a la consolidación de proyectos nacionales desde el siglo XIX. Como lo ha argumentado el historiador de la alimentación Massimo Montanari en <i>La comida como cultura</i> (2006), la cocina de territorio, en lugar de ser una realidad antiquísima, originaria o atávica, es más bien una concepción moderna. “Las diferencias locales han existido siempre”, escribe Montanari, “pero la territorialidad como noción y como dato positivo es un invento reciente” (p. 85).</p> <p>Mientras los libros y artículos que hacen parte de la colección nos demuestran el carácter histórico y cambiante de las cocinas regionales (y algunos incluso develan su grado de invención), la política pareciera estar fundamentada en una caracterización de lo tradicional como aquello que se define exclusivamente a partir de sus opuestos. Esto ocasiona que el énfasis en lo tradicional y regional sea expre-</p>	<p>sado casi siempre en términos de glorificación, reivindicación y nostalgia. Las cocinas tradicionales parecieran ser reconocidas exclusivamente como un producto popular, doméstico, rural, y propio de la economía campesina que deriva su virtud de conocimientos colectivos y ancestrales. Y como tal, entre sus principales enemigos se postula la comida industrial, aséptica, artificial y rápida, propia de sistemas alimentarios modernos en descomposición.</p> <p>Sin embargo, tal valoración olvida dos cosas. Primero, que no existió una época dorada en la que todos los individuos de una sociedad se alimentaron sin generar o ratificar problemas ambientales, inequidades económicas y sociales o deficiencias nutricionales. No toda época pasada fue mejor. Segundo, que la renovada atención a las cocinas locales es también una respuesta a la globalización y homologación del consumo y los mercados. La valorización de las primeras no debería depender del desprestigio de las segundas. Las interrelaciones, codependencias y ambivalencias entre lo que se presenta como opuesto (como lo local y lo global) son muestra de las realidades complejas que se tejen alrededor de la alimentación. Para la muestra un ejemplo sacado de uno de los estudios de la biblioteca: aunque el consumo y producción del casabe en el Caribe colombiano podría leerse como una tradición culinaria prehispánica (como lo fue en algunos lados), se trató en realidad de una práctica consolidada gracias a las necesidades comerciales de los españoles en la Conquista. Por esto, leer con cuidado los textos reunidos en la biblioteca constituye un buen antídoto para prevenir que futuros proyectos de patrimonialización e investigación de las cocinas tradicionales (en ocasiones atados a iniciativas de turismo gastronómico) nos lleven a una trivialización de nuestras complejas geografías e historias culinarias.</p> <p style="text-align: right;"><b>Ana María Ulloa Garzón</b></p>