

INVESTIGAR EN LAS COCINAS TRADICIONALES COLOMBIANAS

Por : **Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya**

Museo Nacional, CESAC, Bogotá octubre 11 de 2016

Hace muchos años tomé una decisión que cambió mi vida profesional: renuncié a la arqueología, ciencia en la cual obtuve una Maestría con Honores en la Escuela Nacional de Antropología e Historia -ENAH-, de México, en 1994, para regresar a la etnografía eligiendo una área de énfasis en la que, a mi modo de ver, es una de sus más bellas formas de ejercicio: la que se hace desde las cocinas tradicionales, como práctica de la que mis colegas denominan **Antropología de la Alimentación**, pero que estoy pensando para mi ejercicio seguir denominando **Antropología de la Comida**, a la manera de mi colega y amigo **Ramiro Delgado**.

Han pasado 22 años desde entonces y de algo estoy completamente seguro: fue una decisión que me ha hecho enormemente feliz.

Feliz porque me permitió comprender -tal vez un poco tarde, no lo sé-, que la antropología sirve para todo, incluso para hacer felices a las personas quienes como yo, crecimos al lado de un fogón de leña y nos hemos pasado toda la vida añorando cocinas y fogones; pensando en las mujeres de quienes recibí las expresiones de amor más humanas y sencillas, en la forma de arepas de maíz pilado; de sancocho de carne gorda de falda, o de espinazo de marrano; de frijoles, con o sin garra, dependiendo del estado de la economía familiar; del agua de panela con leche, y del café recién colado en bolsa de tela teñida de marrón oscuro, curtida por la frecuencia de su uso cotidiano.

Los recuerdos de las cocineras de mi infancia y las memorias que conservo de lo que ellas preparaban para la peonada en la finca cafetera, y cómo lo hacían sin disponer de los artilugios con que se cuenta hoy, llegaron a mi memoria cuando quise ejercer la etnografía. Comprendí que detrás de cada fogón y de cada persona que cocina hay universos de sabiduría ancestral en los que se conjugan todos los aspectos que definen y delinear las ciencias de la naturaleza y de la cultura al unísono. La cocina es el laboratorio a cuyo lado se fue gestando la humanidad desde el momento en que los antecesores de

los hombres modernos empezaron a cocinar sus alimentos, hace cuando menos 2 millones de años, no en vano se afirma con suficiente razón que “*Cocinar hizo al hombre.*”

Desde que me inicié en los asuntos de la Antropología de la Alimentación, única materia que tratándose de ciencias humanas y sociales contempla el acto de alimentarse la especie humana como un evento cultural antes que biológico, tuve por costumbre iniciar mis intervenciones en público afirmando que **Fusión, Deconstrucción y Ferrán Adriá**, son los tres enemigos más poderosos a los que tienen que enfrentarse la cocinas parentales y que es a ellos a quienes debemos, quienes nos deleitamos con las cocinas de tradición, la lamentable amenaza de desaparición paulatina que aquellas tienen que encarar a diario. Aclaro que no me refiero a las fusiones que el devenir histórico genera dialécticamente sino a aquellas que fuerzan las mentes innovadores de algunos cocineros modernos en su afán por deslumbrar con sus creaciones, cuando desean promocionar los productos de sus cacerolas con calificativos a veces tan rebuscados como sus preparaciones, y usando términos, palabras, o expresiones que, por lo general, se pronuncian tan mal como se preparan, porque los idiomas de los que proceden no son hablados por aquellos que los usan.

Colombia es un país con un universo de sabores tan amplio que necesitaríamos muchos años y muchos investigadores dedicados de tiempo completo para alcanzar una mediana aproximación al que podría ser el inventario de los productos de sus cocinas, porque eso sí, tenemos muy claro que no hay *Cocina Colombiana*, sino *Cocinas Colombianas*, en plural. Otro tanto podemos afirmar de sus preparaciones autóctonas, pero por desgracia lo mismo se puede decir del desconocimiento que tenemos de ellas.

Existe entre nosotros un desmesurado afán por descubrir sabores externos a nuestra cultura, al tiempo que vemos con sorpresa un sorprendente desconocimiento de las infinitas posibilidades que ofrecen los ingredientes disponibles a nuestro alrededor. No se puede negar que de poco tiempo atrás a la fecha se perciben aires de cambio en el panorama, especialmente en algunas de las instituciones que

forman cocineros profesionales en las que se están vinculando antropólogos y otros profesionales de las ciencias humanas y de la investigación social, en las que han comprendido que sus estudiantes tienen que conocer primero lo propio, lo autóctono, lo nativo, para que a partir de ese conocimiento puedan emprender el viaje que tantos anhelan, hacia la innovación que los va a hacer diferentes al común de los cocineros.

Ese cambio en el paradigma apenas comienza, pero sus resultados, muy a pesar de los efectos nocivos de la televisión ya se dejan ver. Y menciono la televisión porque como afirma Michell Polland, en su libro *Cocinar: una historia natural de la transformación* (2014), La gastronomía ocupa un lugar cada vez más importante en nuestra cultura, en la que veneramos a los chefs famosos y disfrutamos con los *reality shows* sobre cocina, pero muy a pesar de eso, y aunque tenemos acceso a ingredientes frescos al alcance de nuestras manos, cada vez nos apegamos más al universo de las comidas procesadas, y, lo que suena más paradójico: la mayoría de las personas hoy se pasan muchas horas viendo cocinar en televisión, pero muy poco tiempo en la cocina preparando lo que vieron cocinar en sus programas favoritos.

La riqueza de nuestras cocinas tradicionales, parentales, étnicas, o como se las quiera denominar, es infinita en posibilidades. Qué no decir de los ingredientes disponibles y que están sub explotados sencillamente porque estamos creciendo para la cocina en idiomas extranjeros, y con ingredientes, técnicas y procedimientos ajenos a nuestra tradición cultural. Solía decir el cocinero Kendon McDonald, ya fallecido, que en Escocia disponían de 50 ingredientes para hacer 5000 platillos diferentes mientras que en Colombia contábamos con más de 5000 ingredientes y no pasábamos de 50 preparaciones, exagerado o no, pensémoslo al menos como una metáfora que nos puede acercar a lo que puede estar sucediendo con nuestras cocinas hoy.

Las cocinas con las que crecimos, fueron las mismas con las que crecieron nuestros padres y abuelos, en ellas nuestras parentelas encontraron desde siempre los sabores del hogar, esos en los que estaba comprometida toda la familia, tanto la consanguínea como la política, para trascender el grupo familiar más cercano y llegar a

identificar grupos generacionales y regionales completos bajo el tema de los mismos sabores.

Estas cocinas que hoy consideramos en riesgo son las que en medio de su sencillez y sin mayores pretensiones se conservan las técnicas de cocción básicas y ancestrales como el cocido, el hervido, el frito y el asado, y se surten de los humildes chagras, huertos caseros, las azoteas, y plazas de mercado campesinas, para obtener las materias primas con las que se preparan sencilla y amorosamente las comidas ricas en aromas y sabores que no se falsean con salsas y menjurjes químicos.

Ellas conforman las cocinas que estamos obligados a conocer a través de la investigación juiciosa y disciplinada, pues nuestro compromiso, y el de ustedes, es que las generaciones por venir las puedan disfrutar como todavía podemos hacerlo hoy nosotros.

¿QUÉ ES LO QUE INVESTIGAMOS EN NUESTRAS COCINAS ?

Al abordar las investigaciones en torno a nuestras cocinas, hay un mínimo de interrogantes que debemos resolver para que los resultados de nuestras pesquisas sean realmente provechosos:

- *En principio investigamos ¿QUÉ COMEMOS?*

No todos los pueblos comemos lo mismo, porque no todos tenemos acceso a los mismos insumos. A pesar de la globalización comercial, el acceso a ellos presenta serias limitaciones, las económicas quizá las más determinantes en la mayor parte de los casos. Pero tampoco comemos lo mismo, porque los hombres comemos nuestra cultura y al decir esto, estamos diciendo que comemos lo que somos, lo que heredamos de nuestro pasado familiar, local y regional, entre otras razones.

- *¿Quién se come lo que se come?*

Todo lo que un pueblo prepara no necesariamente lo prepara para alimentar a las mismas personas. En muchos pueblos se establecen diferenciaciones sexuales, por edades, por rango o posición social, y hasta más, para determinar que alimentos

comen unas y otras personas. Eso explica el carácter de *tabuados* que en ocasiones se les imprime a algunos alimentos. Por eso encontramos, por ejemplo, prohibiciones para la ingesta de alimentos fríos para las mujeres recién paridas y para las menstruantes, entre muchos de los pueblos que están cercanos a nosotros.

- ¿*Con quién* comemos lo que comemos?
- ¿*Cuándo* comemos lo que comemos?
- ¿*Dónde* se come *lo que se come*?
- ¿Por qué lo come *quién* lo come?
- ¿Cómo se come lo que se come?
- ¿Por qué se come *lo que se come*?
- ¿Por qué se come *cuando* se come?
- ¿Por qué se come *donde* se come?
- ¿Por qué se come *como* se come?

¿CÓMO INVESTIGAR NUESTRAS COCINAS?

No se investiga un plato en sí... Se investiga la gente que lo prepara y lo consume; se investigan sus contextos, sus rituales, sus momentos: Se investiga la **CULTURA CULINARIA**.

Toda investigación, independientemente del asunto que se trate, debe partir de una buena **pesquisa o revisión bibliográfica**, y en el caso de las investigaciones sobre cocina, estas no empiezan precisamente en los recetarios (Salvo casos muy particulares o específicos).

El conocimiento de la geografía, la botánica, la zoología, la historia, la literatura, de la zona, entre otros aspectos, es fundamental para el conocimiento de la cocina de una determinada región o para el conocimiento de una vianda en particular. El conocimiento amplio y

detallado de las zonas de paisaje se identifican en la región donde vamos a investigar nos proporciona información sobre sus recursos naturales, tanto minerales, como vegetales y animales; saber quiénes fueron los primitivos pobladores de la zona y cómo vivieron en el pasado, mientras más remoto mejor, nos lleva al conocimiento de su alimentación pretérita; la literatura, especialmente la de corte costumbrista nos aporta información sobre la dieta en el contexto en que se desarrollan las acciones. No puede haber acción novelada o contada literariamente que al referir la cotidianidad de los protagonistas no aluda a su alimentación y esta, como es apenas lógico, corresponde a la de la época, la región y las costumbres de aquellos.

FUENTES DOCUMENTALES PARA EL ESTUDIO Y LA INVESTIGACIÓN DE LAS COCINAS COLOMBIANAS:

Títulos de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales Colombianas:

- *Historia de la cultura material en la América Equinoccial. Alimentación y alimentos.* Víctor Manuel Patiño.
- *Comentarios de la cocina precolombiana. De la mesa europea al fogón amerindio.* Lucía Rojas de Perdomo.
- *Con Cagüinga y con callana.* Maria Antonia Garcés. *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina.* Eugenio Barney Cabrera.
- *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (Siglo XVI) hasta la República (Siglos XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros.* Compilación realizada por Carlos Humberto Illera.
- *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII.* De Gregorio Saldarriga.
- *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor Nuestra Señora del Rosario 1653-1773, 1776-1900.* Cecilia Restrepo Manrique.
- *Mesa y cocina del XIX, Colombia.* Aída Martínez Carreño.
- *Fogón de Negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana.* Germán Patiño Ossa.
- *Gran libro de la cocina colombiana.* Carlos Ordoñez Caicedo.
- *Paseo de Olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia.* Enrique Sánchez y Carlos E Sánchez.

- *Alimentación y cultura en el Amazonas.* Yolanda Mora de Jaramillo.
- *Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos.* Santiago Díaz Piedrahíta.
- *Tambucos, ceretas y cafongos. Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar.* Cristo Hoyos.
- *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas.* Lácydes Moreno.
- *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia.* Compilación realizada por Ramiro Delgado Salazar, Daniel Gómez Roldán y Germán Negrete-Andrade.
- *Manual introductoria a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia.*
- *Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.*