



Revista Colombiana de Antropología

ISSN: 0486-6525

rca.icanh@gmail.com

Instituto Colombiano de Antropología e
Historia
Colombia

AROCHA, JAIME

ENCOCAOS CON PAPA, ¿otro etnoboomb usurpador?

Revista Colombiana de Antropología, vol. 43, enero-diciembre, 2007, pp. 91-117

Instituto Colombiano de Antropología e Historia

Bogotá, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105015277004>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

ENCOCAOSES CON PAPA,

¿otro etnobooom usurpador?

JAIME AROCHA

GRUPO DE ESTUDIOS AFROCOLOMBIANOS

CENTRO DE ESTUDIOS SOCIALES, FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

jaime.arocha@gmail.com

Resumen

ESTE ENSAYO INTERROGA EL PORVENIR DE LAS COMIDAS TRADICIONALES DEL AFROPACÍFICO DENTRO del *etnobooom* que Colombia experimenta. Define a ese fenómeno como la hiper-exaltación y sobre-simplificación de los patrimonios simbólicos de los pueblos étnicos del país, con posibles efectos de canibalización, coincidentes con la expropiación territorial violenta de esos pueblos. Como esta coyuntura interpela a la ética antropológica, acude al profesionalismo de dos pioneros de la antropología de la comida en Colombia, Esther Sánchez y Ramiro Delgado, quienes coinciden en que parte de la respuesta está en acciones pedagógicas sobre el vínculo entre la comida de un pueblo y sus sistemas agrícolas, estéticos y simbólicos, opción que figura en varias disidencias gastronómicas quienes también rechazan los monocultivos industrializados.

PALABRAS CLAVE: afrocolombianos del litoral Pacífico, antropología de la comida, aniquilamiento cultural, *etnobooom*, etnogastronomías.

POTATOES IN COCONUT SAUCE: ANOTHER USURPING ETHNOBOOM?

Abstract

THIS ESSAY IS ABOUT THE FUTURE OF TRADITIONAL AFRO-COLOMBIAN FOODS OF THE PACIFIC COAST, in the context of the country's "ethnobooom". It defines this phenomenon in terms of the hyper-exaltation and over-simplification of symbolic patrimonies belonging to ethnic people, resulting in cultural cannibalization, while—at the same time, paradoxically—their ancestral territories are being violently occupied by rightist illegal armed groups. Considering the ethical implications of this juncture, it relies on the knowledge of two pioneers of the anthropology of food, Esther Sánchez and Ramiro Delgado, who coincide in that part of the answer lies on pedagogical initiatives that stress the relationship between a peoples' food and its agricultural, aesthetic and symbolic systems, a point of view shared by various gastronomic dissidents, who also disagree with industrialized monocropping.

KEY WORDS: Afro-Colombians of the Pacific coast, anthropology of food, cultural annihilation, *ethnobooom*, ethnogastronomy.

Revista Colombiana de Antropología

Volumen 43, enero-diciembre 2007, pp. 91-117

*A María Paula París,
joven antropóloga de la cocina
y de la diáspora afrocolombiana,
ex alumna y amiga, fallecida en junio de 2006,
cuya fortaleza y memoria nutrieron estas líneas.*

SALCHICHONES APANADOS CON CARANTANTA¹

ME PREGUNTO QUÉ LES IRÁ A PASAR A LAS COCINAS DEL AFROPACÍFICO Y A los sistemas agrícolas que les dan sentido, en medio de la exaltación contemporánea de *la patria*. Al discurso presidencial al respecto le hacen eco los de los gerentes del sector privado, al

¹. Eugenio Barney Cabrera definió la carantanta como "especie de hojaldre de maíz". A Esther Sánchez le entendí que ese maíz es de la harina que queda al hacer los tamales de pipián.

unísono con Shakira, Carlos Vives y demás miembros de un coro amplificado por Caracol, RCN y los canales del estado. Mientras que todos vociferan que *Colombia es pasión*, brotan lágrimas de orgullo nacional gracias a esa brillante orquestación de neoritmos vallenatos y cumbiamberos. Como la vista se nos nubla, no vemos cómo en el modelo de desarrollo contemporáneo el monocultivo industrializado de productos como la palma aceitera y la caña de azúcar desplaza a las agriculturas tradicionales de campesinos afrocolombianos e indígenas. Tampoco percibimos que la meta de crear empleo e insertarnos en los mercados mundiales exportando los biocombustibles refinados a partir de esas dos cosechas tiene que ver con esas personas negras, quienes hoy nos piden limosna en el semáforo, luego de haber sido desterradas a bala de sus territorios ancestrales. Allá, en lugares como el valle del río Baudó tenían policultivos de arroz, yuca, plátano y frutales, al mismo tiempo que podían cazar, pescar y criar cerdos.

En otro artículo he llamado *etnoboomb* a la actual hiperexaltación de valores patrios. Glorifica los patrimonios simbólicos de nuestros pueblos étnicos, pero al mismo tiempo los estereotipa y depreda (Arocha, 2005b). En el caso de las recetas y los platos propios de las afrocolombias, puede aislarlos de sus contextos agrícolas, estéticos y espirituales, con el fin de facilitar su consumo globalizado y así poner en desventaja a cocineras como las de Guapi. Al menos por ahora, ellas ni podrían propagar sus inventos por internet, ni patentarlos, como sí pueden hacerlo los

ingenieros de sistemas y los abogados de las multinacionales de la cultura y la cocina.

Desde enero de 2006 trato de resolver las inquietudes objeto de estas páginas. Para entonces, la Corporación Gastronómica de Popayán me invitó para que –junto con los colegas Julián Estrada y Ramiro Delgado– participara en su cuarto congreso, mediante una ponencia dirigida a la mesa redonda titulada “El Pacífico, una nueva opción”. El congreso tuvo lugar entre el 7 y el 10 de septiembre de 2006 e involucró experiencias nuevas para mí, como las demostraciones a cargo de cocineros y cocineras de fama mundial. Ante mis ojos, uno de ellos cortó un salchichón en lajas delgadísimas que apanó con carantanta y luego fritó a una temperatura muy alta. Concluí que el embutido que cuelga de los estantes a manera de emblema de las tiendas populares de todo el país quedaba amalgamado con un símbolo muy caro para los payaneses. Así, me pregunté si semejantes trasposiciones no tendrían consecuencias negativas para los pueblos responsables de las respectivas preparaciones y traté de hallar respuestas examinando los aportes de Esther Sánchez y Ramiro Delgado, dos figuras indiscutibles de la antropología de la comida. El disfrute etnográfico con ese trabajo consistió en las entrevistas que les hice sobre sus trayectorias. Quedan por examinar las contribuciones de otros expertos en un campo que se expande, como Julián Estrada, quien adelanta la investigación Colombia de sal y de dulce, y Humberto Illera Montoya, quien dirige el Grupo de investigaciones sobre patrimonio gastronómico del Cauca, de la Universidad del Cauca (Popayán). Por ahora, baste con escribir que de las entrevistas con Esther y Ramiro uno predice que “tamales gourmet” o “bandejas paisas *cordon blue*” sí abrirán mercados globales, pero que deben buscarse opciones pedagógicas que impidan usurpaciones y canibalizaciones de símbolos valiosos para los pueblos colombianos, en particular los étnicos.

SOMOS LO QUE COMEMOS

UNA DE LAS DIFICULTADES PARA ABORDAR LA COCINA ES SU CARÁCTER DE proceso aprendido, dentro del cual coexisten innovaciones y persistencias –“routes and roots”– en palabras de James Clifford (1999). Puede errar quien privilegia el cambio dentro de sus

observaciones, como quien hace lo propio con la permanencia. Lo ideal consiste en dar cuenta de ambos procesos y deletrear sus interrelaciones mutuas. Buena parte de lo que afrocolombianas como las del Baudó ponen dentro de sus ollas se da en el territorio del pueblo al cual pertenecen y consiste en el vínculo entre sus universos estéticos y simbólicos. De ese nexo complejo entre “mente” y “naturaleza” depende una aseveración que repiten publicaciones sobre diversos pueblos: *somos lo que comemos* (Cruz y Ortiz, 2006; Shoenbrun, 1993). Entonces, no es de extrañar que cuando esas mujeres adquieren el carácter de “personas en condición de desplazamiento” lo primero que rechazan son los alimentos “páldos” que les suministra el estado mientras ocurre el retorno a sus lugares de origen o se insertan en la ciudad (Godoy, 2002; París, 2003). Adaptarse a una nueva vida implica una negociación tripartita entre nuevas sazones, sabores, colores y aromas, los recuerdos acerca de sus contrapartes originales que

2. Lugar que ya fue cultivado y que se deja entastillar, donde aún es posible cosechar frutas (Arocha, 1999).

3. Plataformas elevadas sobre horcones de guayacán que uno ve en las orillas de los ríos, encima de las cuales montan una canoa en desuso o viejos recipientes de cocina que llenan de tierra de hormigueros. Albergan la agricultura femenina, la cual, a su vez, tiene una dimensión sagrada que parece remontarse a las tradiciones de gente afiliada con las familias lingüísticas akán y bantu del África occidental y central (Arroyo et al., 2001; Arocha, 2004).

provenían de plataneras, montes *biches*², *zoteas*³ y patios, así como de la noción de sí mismas puesta en riesgo por el trauma del des tierra. Este reto con respecto a la identidad personal no tiene lugar en el ámbito del consumo. Si a quien ordena un nuevo plato no le gusta, deja de pedirlo. El *chef* toma nota y hace otro experimento para no perder clientes.

No obstante la importancia de los ingredientes, no sólo por la recetas podemos ser lo que comemos, sino por los contextos del comer. Aún inédito, el artículo que Esther Sánchez tituló “Masa, mesa, misa, moza, musa” consiste en una aplicación ingeniosa de “¿Por qué un Cisne?”, uno de los metálogos de Gregory Bateson. Recordemos la tesis del ecólogo de la mente: dependiendo de la majestuosidad de la danza, la bailarina principal del ballet *El lago de los Cisnes* puede desplegar una metáfora y llegar a ser *una especie de cisne* o celebrar un sacramento *volviéndose un cisne* (Bateson, 1991: 62, 63). En el caso de las comidas, para Sánchez, la mesa (territorio y mobiliario), la misa (mito y rito) y la musa (símbolo) le dan a la masa el poder de crear identidad. Cuando uno va al restaurante francés, los muebles, la decoración, el diseño de la carta, la vestimenta de los meseros y del *maître*

d'hotel no bastan para que cuando nos sentemos a manteles nos convirtamos en *especies de franceses*. Es necesario también el refuerzo que hacen el sistema educativo y los medios. Sánchez (2001: 18) se refiere a las demostraciones que presentan las grandes cadenas de televisión, responsables de hacernos creer que el refinamiento se mide por los estándares de la culinaria francesa. De ahí que aceptemos que el menú no esté en español y jamás “hagamos el oso” preguntado qué es *coq au vin*, pero mucho menos inquiriendo por el precio del vino, por lo general excluido de la respectiva carta.

Cuando el presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán me pidió hablar sobre el Pacífico como nueva opción, iba quedando inmóvil al pensar que ni los medios ni la academia habían hablado de las mesas, las misas y las musas que les dan sentido a las masas que las cocineras del litoral les ponen, por ejemplo, a un *encocao e piangua*⁴. En ese contexto, ¿qué tan des-equilibrado puede ser el encuentro de las cocinas locales con las globales? Me anticipo a resumir el pensamiento de los dos expertos entrevistados: hay que poner en marcha nuevas opciones pedagógicas para salvaguardar los vínculos entre masa, mesa, misa, moza y musa. Sin embargo, antes preciso un poco más mi visión sobre el *etnoboomb*.

4. La *piangua* es un molusco que crece en los manglares. Lo extraen mujeres en jornadas extenuantes que involucran conocimientos complejos sobre mareas, navegación y exploración de los esteros (Cuesta, 2004; Machado, 1997).

ETNOBOOM Y USURPACIONES TERRITORIALES Y SIMBÓLICAS

UEGO DE PARTICIPAR EN EL IV CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN, cocineros, *chefs* y *gourmets* quizá contemplen incorporarles *encocao*s, *tapaos* y *pusandaos* a sus recetas. No obstante el engalanamiento que por esa vía podrían alcanzar las cocinas del afropacífico, desde que me invitaron a exponer en esa mesa redonda me pregunté cómo hacer para que ese acercamiento no tomara la ruta del canibalismo cultural o de la usurpación simbólica, dos procesos que hoy por hoy toman auge.

Me explico: en junio de 2005 la revista *Semana* publicó su número especial “Colombia, ésta es tu herencia” con inventarios y descripciones de buena parte de los patrimonios intangibles

de esta nación⁵. Dos meses más tarde, en Medellín Colombia-moda rindió tributo especial a las modelos afrocolombianas y a su estética, sin descuidar otros aportes étnicos a la manera de vestirse, como el de los indígenas guambianos del Cauca (Arocha, 2005b: 26-41). El 26 de mayo de 2006, la modelo Isabel Sofía Cabrales, novia de uno de los hijos del presidente Álvaro Uribe Vélez (2002-), lanzó la línea de ropa ideada por éste con su hermano a partir de los tejidos wayúu. Como los anteriores, este suceso indica que la fijación con lo étnico está para quedarse (Noticiero RCN Televisión, emisión de las 7 pm).

A estos eventos se les suman los programas de eco y etnoturismo que el presidente de la república lanzó para el litoral Caribe, incluyendo alojamiento en rancherías de la península de La Guajira, donde los visitantes catan los platos locales y bailan *yoona* (Urrego, 2005). Del mismo modo, es evidente la dedicación que el canal institucional de televisión comenzó a prestarles a las manifestaciones artísticas regionales, a las actividades de adalides locales y movimientos sociales, además de las investigaciones etnomusicales y etnoambientales⁶. Por si fuera poco, la Unesco le reconoció a Palenque su calidad de patrimonio cultural

5. Edición 1208, junio 27 a julio 4 de 2005.

6. El número 1334 de la revista Cambio (pp. 78-80) da cuenta de esta tendencia.

de la humanidad, conforme lo había hecho con el carnaval de Barranquilla tres años antes. La

sumatoria de todas esas innovaciones me llevaron a referirme al surgimiento en Colombia de

un verdadero *etnoboom* (Arocha, 2005b).

Infortunadamente, esta exaltación de los patrimonios simbólicos afrocolombianos involucra efectos negativos. En primer lugar, operan simplificaciones y deformaciones. Con respecto al carnaval de Barranquilla, Ramiro Delgado objeta la creciente centralización y elitización de la fiesta por parte de la Fundación Carnaval de Barranquilla, “(...) guiada por la Fundación Santodomingo, para manipular y organizar [que hasta sacó...] una cartilla para participar en el Carnaval de Barraquilla, además del surgimiento de la:

“(...) mini-revista folclórica que ha montado la Corporación Cultural de Barranquilla [que se formó hace poco y que saca...] garabato, mari-monda [y dizque otras danzas del carnaval...]. Estuvimos en Venezuela en el séptimo Encuentro sobre la promoción y difusión del patrimonio inmaterial de los países iberoamericanos [que organizó Isadora de

Norden...]. Yo quería que me tragara la tierra, con esa versión siglo veintiuno del ballet de Sonia Osorio, en vez de la danza del Congo grande, de la cumbiamba, la revoltosa [que hubieran tenido el mismo rango de...] danzantes como los de la danza de Oruro.

Y en cuanto a Palenque señala que a un año de la declaración, para responderle a la horda de turistas que llega, su riqueza histórica y cultural cada vez más se reduce a representaciones de las ceremonias fúnebres de lumbalú. Añade que no sólo la comunidad se ha dividido, sino que “(...) están locos con los que van a filmar, los que van a retratar, no se los pueden quitar de encima y están hasta [la coronilla...]”.

Por si fuera poco, el *etnoboomb* coincide con un proceso de expropiación territorial inédito en la vida nacional, que contradice el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) que los gobiernos colombianos se habían comprometido a cumplir con respecto a la salvaguardia de los territorios ancestrales de los pueblos étnicos del país, inclusive unos meses antes de que comenzara a regir la Constitución de 1991. A muchos de los damnificados por la guerra los excluye *Colombia es pasión*. No sólo la palma aceitera y los demás monocultivos industriales para el *desarrollo* sí pertenecen a la correspondiente idea de *patria*, sino que la ley de justicia y paz parece no ofrecerles mecanismos creíbles con respecto a las reparaciones que ellos consideran justas, y el mismo gobierno introdujo las leyes forestal y de desarrollo rural, con un potencial enorme de vulnerar los derechos étnico-territoriales que la misma constitución legitimó al abrirles opciones de legalizar los territorios expropiados a quienes impusieron el despojo violento (Foro Nacional Ambiental, 2005; García, 2006).

Con respecto a la vinculación de las cocinas afrocolombianas al *etnoboomb*, ya es posible apreciar tendencias contradictorias. La clausura del IV Congreso gastronómico de Popayán consistió en un almuerzo con comida guapireña: un ceviche de camarón como entrada y pasteles de piangua con arroz con coco y plátano frito como plato principal. Me impresionó que a los pasteles las cocineras no les domesticaran ese sabor agrio que los sitúa en una categoría aparte con respecto a los tamales del resto del país. Del mismo modo, *chefs* y cocineros nacionales e internacionales, así como los miembros de todos los grupos gastronómicos del país ovacionaron a las cocineras.

No obstante que la finalización de ese evento consistiera en un reconocimiento entre iguales, hay opciones que inspiran pesimismo, como la del encocao guapireño que sirve un restaurante de cinco estrellas localizado en una mansión señorial del norte de Bogotá. Pese a lo impecable de sus frutos del mar, a la salsa de coco le agregan papa. *Mea culpa* por la pregunta irónica que le formulé al mesero: —En Guapi, ¿hay papas? No es que sepan mal, sino que su forma de violentar el vínculo que las cocineras de allá mantienen entre mente y naturaleza lleva implícita una relación vertical de signo opuesto a las ya referidas sobre la clausura del congreso gastronómico. Sin embargo, para no demonizar el cambio, veamos qué dicen los expertos, luego de examinar las raíces de los intereses de cada quien.

RECETAS DE LA ABUNDANCIA

ESTHER SÁNCHEZ LA CONOCÍ EL 8 DE OCTUBRE DE 1978, CUANDO LLEGUÉ DE Cali a Popayán para participar en el primer Congreso nacional de antropología. En ese entonces estaba casada con Manuel José Guzmán, y como profesores del departamento de antropología de la Universidad del Cauca combinaban la docencia con el manejo de El Aljibe, un restaurante de lujo que hacía poco habían abierto en una mansión señorial. Fracasó porque requería un flujo de turistas que por esos años no había en Popayán. Para hacerle frente a los acreedores, Esther se llevó para su casa a las cocineras que había entrenado y se dedicó a preparar diversos platos para las fiestas y recepciones que celebraba la aristocracia payanesa. No obstante que la calidad de los platos que ofrecía la llevara a ser jefe de cocina del Club Campestre y más tarde al Servicio Nacional de Aprendizaje (Sena) en Bogotá, mantuvo la mirada crítica de la antropóloga:

[A finales de los años de 1970, cuando el gobierno de Alfonso López Michelsen (1974-1978) lanzó el Plan de alimentación y nutrición (PAN) y el de Misael Pastrana (1970-1974) lo instituyó,...] me llamaron a mí y me dijeron: ¿por qué los paeces venden los bonos [para comprar los alimentos que les ofrece el PAN]? Descubrí que [dentro de sus nociones de estética,] las texturas [estaban clasificadas, de modo tal que] los mocos, el semen y la colada [pertenecean a la misma categoría]. Entonces lo que ellos comían era una cucharadita de semen, ¿me ex-

plico?, o una cucharada de mocos, y [dentro de] su estética, que es, obviamente, cultural, [la colada] no se podía comer. Por otro lado, es en *yu* [pertenece lo que está descompuesto, como] la sal, está el plátano verde, están las espinas del pescado, el esqueleto y está la carne, [que] cuando está podrida (...) no es rígida, sino es una carne como el Carve⁷ que les daban a ellos para comer (...)⁸. Entonces rechazaban esos bonos del PAN (...).

El compromiso social y la ética de Esther se remontan a su infancia y adolescencia, cuando disfrutaba los amasijos para hacer un hojaldre complicadísimo que preparaba con su mamá, Helena Botero, una paisa que se casó con Gabriel Sánchez Grillo, bogotano refinado, quien había estudiado ingeniería y arquitectura en Bélgica, Francia e Inglaterra. La familia tenía una casa de recreo en la tierra caliente de Villette, donde rompían con la etiqueta de Bogotá y se daban gusto comiendo

(...) el pollo con la mano o fríjoles revueltos con el arroz (...). Me moví entre el mundo de entender que había yogur, queso camambert. Y por otro lado chorizo, arepa, morcilla, y el chicharrón, hogao, arepa, mil cosas.

De esa calidez de la relación con Colombia rural y con los distintos tipos de cocina popular le nacieron dos ilusiones: que cuando cumpliera quince años le regalaran una batidora profesional y trabajar con la gente.

Yo era amiga de Jesús Martín [y] de Luis López, católica, ferviente católica, y el catolicismo me enseñó que había justicia social, que había pobreza, que existía un Concilio Vaticano II, que [ni] el papa [ni] dios querían [que hubiera] pobres (...). Mientras que mi papá y mi mamá se iban para el club Los Lagartos, los sábados y los domingos, yo me iba para el barrio Meissen. (...) Yo sí entendí [...] quería ser socióloga e irme a Chile (...) Mis papás no me iban a mandar a Chile. Pedí entrar a la Nacional y no pasé. Entonces estaba Alfonso Torres Laborde (q.e.p.d.) un antropólogo de Los Andes, [quién me dijo] usted tiene que estudiar antropología (...) Entonces yo entré a los Andes a hacer un pre-universitario, y lo primero que hizo doña Alicia de Reichel fue [ponernos a] hacer investigación⁹.

7. "Carne vegetal" de soya. Una vez preparada se parece a la carne molida.

8. Véase también Sánchez (1984: 32-36).

9. Esther Sánchez fue compañera de universidad de su papá, quien ingresó a la facultad de economía de la Universidad de los Andes para tomar la maestría para ingenieros.

En 1982, cuando organizó un simposio de antropología aplicada en Popayán, ya había comenzado a hacer peritajes para los indígenas paece. En esa reunión me habló del caso de un joven condenado por homicidio, quien no entendía por qué estaba en la cárcel. Averiguando, ella supo que él había cumplido con un mandato de su comunidad al haber ejecutado a un brujo, que ocasionaba sinnúmero de desgracias. La pena de muerte para los brujos respondía a principios y procedimientos del derecho y la justicia local. Con el juez que instruía el caso inició una labor pedagógica sobre la manera como los paece consideraban que la brujería afectaba su cotidianidad, hasta lograr que él tuviera en cuenta las particularidades de una justicia alternativa y atenuara la sentencia. Hoy ostenta un doctorado en derecho y pluralismo jurídico de la Universidad de Ámsterdam, donde André Hoekeman fue su tutor. Ella, además, es perito ante la Corte Interamericana de Derechos Humanos en los casos de vulneración de derechos que involucran a pueblos indígenas y es reconocida como autoridad mundial en antropología jurídica. Lo particular de esta trayectoria es que la consolidó cocinando. Explica que desde el Sena

(...) Myriam Jimeno me llevó al Ican, [cuando se iban a cumplir los cincuenta años de su fundación. Para esa celebración hice...] esa famosa etnografía de la cocina en Colombia (...) uno de los primeros, digamos, *shows* que yo les hago en Bogotá a los antropólogos (...). Yo trabajé la zona pacífica, los Llanos orientales, la comida cundiboyacense y la cocina indígena, digamos, con esos cuatro referentes. Y hago un mostrador, Jaime, que tenía de base, como para que mire la monumentalidad de lo que hice, quinientos kilos de barro. O sea, debajo de lo que usted iba a comerse, había quinientos kilos de barro. Yo hice montañas, yo hice valles, yo hice, pues, una carreta con chontaduros, yo hice un montaje que daba cuenta de una concepción de la etnografía de la cocina colombiana, era una representación, en términos de Bateson, como usted mismo me enseñó, con el cuento del cisne, ¿no?, ¿qué es un cisne? Entonces eso era una representación, pero para todo el mundo colombiano o extranjero se veía pues allí el Pacífico, y se veía lo cundiboyacense, y se veía el Llano, se veía el no sé qué, y como eso fue un pedido de Myriam, con mucho tiempo, entonces yo me esforcé mucho por, efectivamente, hacer un montaje espectacular. (...) y yo entré a figurar en el mundo de la antropología y la cocina en paralelo [pero] decidí retirarme del Ican [porque no quería] seguir siendo institucionalizada (...).

A partir de ese periodo, como profesional independiente, el sello de Esther Sánchez fue evidente: una auyama cortada por la mitad y en su interior las papitas criollas fritas más uniformes y perfectas que uno pudiera imaginar, junto con pequeñas longanizas y chorizos; costillitas de cerdo y cubitos de lomo de res. Alrededor de la auyama, artesas de madera llenas ya fuera de un arroz con coco o de trocitos de Yuca frita y tostones de plátano. Coquitas de barro con ají rojo o verde; guacamole y salsa roja. Cucharas de palo para servirse sobre platos negros de cerámica de La Chamba. Y más a la derecha unos chorotes de barro con refajo, chicha y cerveza. Todo rodeado de floreros de platanillo. Hablo de otra fritanga, de otro refajo, de otra chicha. De una significación de platos y recetas populares, mediante aquella estética que con seguridad Esther aprendió a valorar cuando Helena y Gabriel la llevaban los domingos con sus hermanas a la plaza de mercado de Villetá y les compraban choroticos, canastitos y alfandoques.

(...) nos enseñaron a valorar el marranito de alcancía de Girardot, el canastico de Útica, por lo menos mi familia, ¿sí? Mi papá viajaba y nos trajo de México vestidos de Guatemala, y mi mamá nos los ponía y no sé si nos veíamos muy charras, o qué, pero mi mamá valoraba lo artesanal, lo que tenía identidad, lo propio (...).

Yo sí quiero ser clara: para mí la cocina es un medio, pero no es un fin. El estudio de la cocina me interesa mucho, porque yo siento que tengo mucha capacidad de percepción y, como usted bien lo detectó, a mí me parece importantísimo decirle a la gente cosas que la sorprendan, desde los criterios de la antropología (...).

[Cuando la gente recibe estas explicaciones], le parecen obvias, pero la gente, digamos, se beneficia grandemente de [ellas]. Entonces, (...) empiezo a tener una cierta imagen por fuera, como cocinera, la gente, tipo Lácides Moreno¹⁰, Kendon McDonald¹¹, el mismo Julián Estrada¹², digamos con la gente de la Cofradía de la Buena Mesa, de la Academia Colombiana de Gastronomía.

10. Intelectual cartagenero, quien ha dedicado su vida al estudio y difusión de la comida caribeña y también colombiana. Por mucho tiempo, en su casa reúne personas interesadas y les da clases de cocina.

11. Chef escocés, quien hace poco obtuvo la nacionalidad colombiana.

12. Antropólogo graduado de la Universidad del Cauca, quien además hizo estudios de hotelería y turismo en Bélgica. Con Lina Moreno de Uribe, esposa del presidente Álvaro Uribe Vélez (2002-), hoy impulsa el proyecto Colombia de sal y de dulce.

Cuando optó por la autonomía que le ofrecía el no estar institucionalizada y dejó el Instituto Colombiano de Antropología,

hoy también de Historia, se lanzó a otra aventura con la cocina. Arrendó una casa en el barrio de La Soledad en Bogotá, atendió una cafetería en la calle 19, le organizaba eventos al Ministerio de Cultura, debido a su amistad con Sonia Álvarez (q.e.p.d.), quien fuera relacionista de ese ministerio, y volvía a sentir que se saturaba, así que examinó el estudio que patrocinó el Convenio Andrés Bello:

(...) sobre especies promisorias alimenticias, especies promisorias industriales y especies promisorias ornamentales. Son veinticinco tomos [que me los regalaron, así que] tomé lo de especies promisorias alimenticias y clasifiqué como unas 118 de las cuales dije lo siguiente: la Academia Colombiana de Gastronomía puede coger esas especies y hacerles un desarrollo gastronómico que no tienen. (...) Entonces, [escribí propuestas] para el programa de estímulos a la creación y la investigación de la Academia Colombiana de Gastronomía, [para el] Bienestar Familiar [que] busca saber qué come la gente, qué tiene la gente, me refiero a los programas de la familia indígena y de la familia afrodescendiente. [Basándome en las mismas ideas, con Inés Reichel hicimos otra propuesta millonaria para] Unesco diciéndoles que Colombia requiere apoyo para reconocer lo que tiene, valorar lo que tiene, exhibir lo que tiene, fortalecer lo que tiene, eh, patentar lo que tiene, ¿sí? Es que usted no se imagina lo que nos viene a nosotros a raíz del TLC, ¿sí?, es la expropiación del conocimiento (...).

Pero, ¿qué hacemos ante esas fuerzas contrarias dentro de las cuales se debate la cultura? ¿Qué papel nos corresponde desempeñar? ¿Rescatadores y preservadores de recetas tradicionales? ¿Testigos impávidos del cambio? Una de las respuestas de Esther ha consistido en su labor como investigadora dentro de universidades como la de La Sabana, cuyo cuerpo docente aspira a tener un programa académico de gastronomía. Del mismo modo, pese a que dejó de ser funcionaria del Sena, siempre ha mantenido un vínculo con sus programas de hotelería y turismo, amén de los que alimenta con la Academia Verde Olivo, con los amigos que hizo en la Cofradía de la Buena Mesa y la Academia Colombiana de Gastronomía. A los aportes que les ha hecho a esas instituciones los enmarcan nociones comprometidas de flexibilidad, estética y ética:

[Frente a] muchas de las recetas que yo captaba como tradicionales, me decían: "y échele su buen Maggi", "échele unos dos calditos de Maggi".

Y entonces, qué maravilla que la gente se apropie del Maggi, porque lo propio, lo tradicional, lo patrimonial, no es lo que está ausente (...). La cocina tiene transformaciones, se moderniza [pero] hay que servirla en términos dignos. Lo propio, lo tradicional, lo típico, lo criollo, no puede ser un simulacro, de lo que nuestra imaginación cree que eso fue. [No podemos decir que si una morcilla no me hace daño, no es auténtica] o que si está bien lavada, eso no es morcilla, ¡por dios!, entre más higiénica, más pulcra, más perfecta, mejor (...).

Le voy a dar [un ejemplo] de la forma como me he debatido con grandes estudiosos de la cocina. Kendon McDonald considera que la bandeja paisa no es estética, absurdamente antihigiénica, llena de calorías, y en la academia Verde Olivo con Julián Estrada nos presenta una propuesta estética [tomando] un poquito de fríjoles, un poquito de arroz cocido, y los coloca en la mitad de un plato, como se está usando ahora, en un plato gigante. Encima le pone un huevo de codorniz. Usted sabe que [ese plato lleva] unas tajadas de plátano, [pero él] toma un plátano entero y le quita con una cucharilla toda la canal de la vena, de tal forma que él corta unas tajadas muy delgadas, y le quedan como unos cachos, así, como unas medialunas de plátano frito, que son dos por plátano, o sea, como para pajarito (...). Eso, en mi concepto, [es un] adefesio. Muy bien. ¿Qué planteo yo? [Que] en la mente de nuestros cocineros nuestra estética no es valorada (...). ¿Por qué despreciar nuestra presentación? (...). Cuando escogimos la carátula del libro que hice con el Convenio Andrés Bello, [el diseñador] José Antonio Carbonell me dijo “aquí tenemos que presentar abundancia”. La comida de América latina es la comida de la abundancia, ¿sí? [Como la de] los gauchos haciendo los asados, son los antioqueños poniéndoles a las ollas el sancocho, la mazamorra, son los asados del Llano, es la comida súper abundante en el Pacífico.

El libro *Recetas de la abundancia: patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello* tiene una estética excepcional. Como va dirigido a cocineros y hoteleros, para cada país del convenio presenta tres menús representativos por lo menos para veinte comensales. Claro está que cualquiera de nosotros podría reducir las proporciones de las recetas para atender en la casa, siempre y cuando el Convenio tenga la amabilidad de volver a editar la publicación.

Con respecto a la metodología de la cual se valió, Esther indica qué no le sirvió, como las consultas por internet, las visitas a las embajadas de los respectivos países y la lectura de libros de cocina, debido, de nuevo, a que “Pocos de tales ejemplares destacan los propios (...)” (Sánchez, 2001: 14), pero mucho menos contienen narraciones que permitan apreciar el cambio histórico

que ha afectado a las distintas fórmulas culinarias. Entonces, se fijó en los pesos y medidas, porque el propósito de su tarea era permitirles a las cocineras y los cocineros replicar maneras de contar, de dar pasos, de lograr temperaturas y tiempos apropiados de cocción. A estas reflexiones las enmarcan una ética y a una estética de respeto por los valores de personas tan diversas como las bolivianas que idearon los anticuchos en salsa de maní o del sirqay de lacayote. Repasando esas páginas, de una tipografía e ilustración impecables, me he dicho que si queremos de verdad enseñarles a nuestros alumnos en qué consiste eso de la replicabilidad de un experimento, los antropólogos deberíamos ponerle atención a éste y a otros libros de cocina. De ahí que el tratado tenga un marco de ciencia dura que la estética de cada renglón deja implícito.

Pero, ¿qué nos lega con respecto a las búsquedas de este ensayo? Una “Introducción” muy rica en reflexiones a propósito de lo tradicional, de lo autóctono, de lo propio en marcos de cambio global acelerado. Saluda a

Las comidas especializadas, la rápidas, las de marca [porque representan] potencialidades [para] fortalecer la capacidad local, regional y nacional de las expresiones gastronómicas, de manera que se registren innovaciones y modos de disponer los alimentos recreados en formas y sabores, pero, a la vez, en muchos casos marcados con una identidad particular. [Sin embargo,] cuando se da paso a otra cultura y la propia se va volviendo extraña se pone en peligro un patrimonio invaluable (Sánchez, 2001: 18).

Más abajo se refiere a que ese panorama de cambio en contextos de globalización

(...) puede resultar desalentador para las visiones [referentes...] a que lo “tradicional o lo propio” (...) representa la reproducción a la manera “de antes” [pero ese] movimiento genera otro tipo de “productos tradicionales” o “típicos” convertidos a formas globalizadas, lo cual representa adaptaciones consideradas necesarias para que esos productos tradicionales puedan sobrevivir y fortalecerse de acuerdo con otros signos de otros tiempos (Sánchez, 2001: 18).

Cada capítulo de *Recetas* incluye una introducción a la geografía nacional de Bolivia, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Panamá, Perú y Venezuela, sin descuidar las variaciones

climáticas que explican la disponibilidad de diversas plantas y animales. Del mismo modo enfoca las tecnologías de producción campesina, procesamiento y conservación de semillas, raíces, tallos, frutas, carnes y pescados, para abordar los significados de los distintos platos y, cuando ello es posible, los contextos religiosos que les dan sentido a las comidas. Todas estas precisiones se deben a que Esther cree que la comida es el vínculo entre un pueblo, su territorio y sus universos estéticos y simbólicos. Esta unidad también será fundamental en el pensamiento de Ramiro Delgado, conforme lo veremos a continuación.

LABORATORIOS Y TALLERES DE COMIDA

ANTES DE PRENDER LA GRABADORA, RAMIRO DELGADO ME DIJO QUE ESE DÍA, el 18 de noviembre de 2006, tenía un significado especial: once meses atrás había sido el último de los tres días que la mamá se había tomado para irse de este mundo. Parece mentira, añadió.

Conocí a doña Inés Salazar de Delgado en noviembre de 1999, al año de que Nina de Friedemann hubiera muerto. Ramiro le rindió un homenaje dentro del Congreso de estudios afro-asiáticos que se celebró en Medellín. Él quiso que me quedara en su apartamento, donde doña Inés desplegaba una actividad intensa que siempre involucraba visitas de personas de todas las edades y condiciones sociales, la oración y la cocina. Preparaba de todo lo imaginable, pero más la recuerdo por los dulces y pasteles que le veía hacer con esa tranquilidad y precisión que despliegan los virtuosos en su oficio. Entretanto, me iba contando historias sobre Magangué, donde la familia había vivido durante varios años. Sobre su marido fotógrafo, quien montaba escenarios fastuosos para hacer sus retratos. A Ramiro sobra preguntarle dónde aprendió a ser etnógrafo. Habíamos acordado que la entrevista se referiría a ese contexto familiar, a su formación como antropólogo de la comida, en particular a su interés por la conexión entre Colombia y África, y a los laboratorios de comidas y culturas que venía ofreciendo.

[De] lo primero que yo me acuerdo mío en la cocina es a los tres años, muy chiquitico, por allá, haciendo tres tareas que todavía me molestan: picar cebolla, picar perejil y picar cerdo [...]. Venimos de

esa tradición familiar de cocinar para que la iglesia tenga imágenes bonitas, cocinar para que las puertas de las iglesias tengan tallas, cocinar para apoyar la educación, para hacer un colegio, para comprar ornamentos para los padres, para comprar las imágenes, para que haya Semana Santa.

[En 1979,] cuando empecé a estudiar antropología, (...) Hernán Henao y Édgar Bolívar, [me pusieron] a pensar la ciudad [y conecté] todo ese cuento de mi vida familiar con la comida (...) me llamaba mucho la atención cómo nos sentábamos tanto en la mesa del comedor de mi casa, cómo en la mesa del comedor de mi abuela y cómo ahí se veía la organización de la familia, el lado materno, mi papá y mi mamá, [e] hice ese ejercicio: cómo nos sentábamos a la mesa y cómo se hacían los distintos intercambios de comida en los distintos eventos del año y de la vida cotidiana. Entonces ahí ya empecé a amarrar mi experiencia de una casa donde siempre se cocinaba, con lo que la antropología y la teoría hablaban de la comida.

[Me aproximé a clásicos como] *De la miel a la ceniza*, *Lo crudo y lo cocido*, (...) que incluían la comida en la lectura de los mitos (...). [Tuve mi primera experiencia de terreno con el profesor] Hernando Grisales, que estudió en la escuela de Praga y llegaba con todo el cuento del folclor. Nos [puso] a hacer [investigación] en El Retiro, sobre la sal, y me tocó (...) comer en otras casas, porque en mi casa, éramos como muy endógnamos con la comida (...). Posteriormente sale un capítulo lindísimo sobre la comida en Talaigua, y todo ese universo (...) que empataba con mi referente familiar, que era la vida de mis padres en Magangué y en la costa atlántica. (...). Un día (...) conozco un señor que es descendiente de sirio-libaneses y hace tabule en Talaigua a la orilla del río Magdalena. Eso era como ver a mi mamá, [y] eso me marcó demasiado. [Desde] Talaigua (...) empiezo a ir a Mompox, y a ver la gente negra, y [me enamoro de mi] objeto de estudio. (...) Yo empiezo a ver estas mujeres negras y estos hombres negros. ¿Qué me pasa? Encuentro empatía. Conozco a Nina [de Friedemann], la invitamos a Medellín, viene *De Sol a Sol*, (...) termino mi carrera, me quiero ir a estudiar, me gano la beca del Colegio de México [para hacer] la maestría en África, la opción ideal para uno. Además, por el principio fundamental que tiene esa escuela, que es oír a los africanos o los africanistas del lado de los africanos.

Con sus chiles y ajís, México fue antesala de lo que hallaría en Gunkó, barrio del pueblo de Bachil en Guinea Bissau (África occidental). Se lamenta de no haber podido permanecer sino durante la estación seca entre 1990 y 1991, porque tan sólo conoció una parte de las fiestas, de las comidas y del ciclo productivo. Los sujetos de su trabajo de terreno eran hablantes de manjako, por lo cual Delgado se valió de Jean Paul Mendez, mankajo de Bachil,

quién hablaba un poco de portugués y creole de Guinea Bissau y había aprendido francés en Casamansa (Senegal), adonde “(...) le tocó huir, producto de la guerra de la lucha de liberación. [Él] hablaba en manjako con la gente y transcribía las grabaciones (...) al francés, y yo posteriormente [...] traduje del francés a español”. Como en Talaigua, en Bachil tuvo que comer lo que no le gustaba. Le daban “(...) cosas muy grasosas y frías, pastas o cocidos de arroz con salsas de aceite de palma, fríos, helados, casi como que daban tajada al desayuno (...”).

(...) Guinea Bissau fue un país que durante catorce años tuvo la lucha de liberación nacional, y la cosa fue tan complicada, [porque] siendo un país [que tenía] más agua que tierra, [su] gente había logrado desalinizar las tierras para hacerlas aptas para los cultivos, y con catorce años de lucha de liberación nacional la gente abandonó sus tierras, y las tierras son muy difíciles de recuperar. Un proceso que ya venía de muchos años y de muchos siglos (...). Y además me empezó a aparecer una cosa bien importante, cómo por ejemplo para Senegal, y para esta área donde está Guinea Bissau, África occidental, muchos de los monocultivos [industrializados] que impuso la colonización lo que hicieron fue acabar la tierra, como es el caso del maní en Senegal. Pero, empieza uno a leer, la arqueología africana, a darse cuenta de las grandes variaciones y variedades de productos de todo ese universo alimenticio africano, y evidentemente (...) la caricatura que uno tenía no tenía nada que ver [con la realidad].

“Una aproximación al universo de la comida” fue la tesis que sustentó en 1996, orientado por la historiadora africanista Celma Agüero, luego de haber recibido la influencia de

Teófilo Obenga un pensador del Zaire, [quien] me puso a mí a pelear con Lévi-Strauss, porque era muy crítico de cómo se pensaban las estructuras culinarias en África iluminadas por los pares de oposición de Lévi-Strauss y la figura de lo crudo y lo cocido, lo frío y lo caliente. [De ahí] la pelea permanente de los africanos, [para] que llamemos las cosas como son, y no llamemos una cosa con un nombre que no es, o que parece que es. [Obenga] decía: en el universo africano, la comida no es por pares de oposición, el frío y caliente. (...) Tenemos que oír y ver y probar y saber cómo es que se construye el universo de la comida, cuáles son sus unidades de análisis. Por eso es que esos dos términos del *gustema* [gusto] y el *tecnema*, la técnica [que tomo de Jack Goody], superan para mí cualquier elemento de análisis, porque es que son demasiado importantes (...).

JA: —Desde África, ¿cómo viste el puente con América?

RD: —En Palenque (...) me pasaba mañanas y tardes y noches enteras en las cocinas de mis amigas conversando sobre la vida de Palenque. Empecé a ver una preparación que en mi casa era muy escasa, que es el frito, el sofrito, el vuelto a freír, el hacer en un caldero unos guisos con aceite, con cebolla, con condimentos, y después eso echárselo a otros caldos y a otras preparaciones, ese sazonar con refreír, volver a freír, requeterefreír, eso fue una de las primeras cosas que yo empecé a ver en Bachil, ahí en Guinea Bissau (...). Uno ha oído decir: la sazón de los negros. Y cuando a mí me dicen: la sazón de los negros, yo la asocio a ese proceso culinario de hacer unos sofritos y unos refritos de todo orden, porque eso la gama es infinita, y como en Guinea Bissau y en Bachil, ahí en Gunkó las unidades básicas de la comida son el arroz y la salsa, más el vino de palma, desarrollados de mil maneras. Guinea Bissau [es] zona de arroz, y empecé a ver todo el tema de los pilones, que [también los] había visto en Talaigua. Y más loco me quedé [cuando supe que reproducían el] tambor [que] es un lenguaje. [Me] empezaron a contar las historias de que el sonido del pilón también es un lenguaje, y que entre barrio y barrio en un pueblito, en una aldea, o entre casa y casa, ellas saben cuándo [otra] está brava [o] cuándo no está brava [por el] lenguaje [de] los pilones. Y después, ahora más recientemente empaté eso de los pilones con la experiencia en Palenque.

Estas experiencias no fueron ajena al proyecto sobre los patrimonios culturales de Palenque que llevó a cabo entre 2001 y 2003, con un grupo de sus estudiantes. De hecho, muchos de los investigadores de terreno se vincularon luego de haber participado en los cursos de antropología de la alimentación o en los talleres y laboratorios que deletreó a partir de las palabras de mi entrevistado. En 1992, comenzó enseñándoles a

(...) los estudiantes y las estudiantes de nutrición y dietética disfrutan mucho mi curso, y como yo no sé de nutrición, yo no sé de la proteína, el carbohidrato, y ese no es mi lenguaje, [los puse a pensar en] la comida en la vida diaria... no en el laboratorio (...). Fue realmente mi primer proyecto de poner todo lo que tenía en mi cabeza, con ejercicios, con talleres, con lecturas, con análisis, alrededor de la comida, o sea, es el primer proyecto de curso (...).

Esa experiencia fue muy valiosa, y ahí empecé a proponer algunos cursos en el departamento de antropología, [donde] ya me puse a trabajar mucho más las lecturas, y cualifiqué cada vez más ese curso. Lo hemos dictado varias veces, y es muy rico porque tenemos otra docente, Aída Gálvez, mi asesora de trabajo de grado, a quien también debo esa pelotera desde la universidad con el cuento de

la comida. Ella hizo su maestría en Canadá sobre la alimentación entre los embera.

Como veremos más adelante, las asignaturas de la antropología de la alimentación contribuirán a consolidar los laboratorios y talleres basados en los viajes de país en país. No obstante, Delgado impulsó otra innovación docente, a partir de todos los sentidos.

[La primera versión de “tocar, oler y comer, sin ver] fue muy simple: treinta bolsas, diez donde había asuntos de comida para tocar, diez para oler y diez para comer, lo que era para tocar si tú querías lo podías comer y oler, todo era impecablemente aseado, todo era súper limpio, todo era comestible, y empecé a ver a esta gente de mercadeo alucinando con ese proceso de tocar, oler y comer sin ver. Yo recogí todas las bufandas y todos los trapos que tenía en mi casa pa’ taparle los ojos a todo el mundo (...). Toda la gente con los ojos tapados, cómodamente sentados en sus pupitres y en sus mesas, sin anillos, remangadas, o sea con toda la tranquilidad del caso.

Quienes iban “adivinando”, no se referían tan sólo a una masa, sino a las misas y las musas que lo enmarcan. No sólo es que oliera a dulce de mora, sino al “dulce de mora que hacía mi abuelita”. Decíamos que la comida entrelazaba el territorio de un pueblo con su agricultura, y sus universos estéticos y simbólicos. Los ejercicios involucrados en “tocar, oler y comer, sin ver” resaltan la dimensión histórica de esa relación. Esta complejización que Delgado le va proponiendo a su docencia sobre antropología de la cocina parece tener su ápice en el laboratorio de comidas y culturas.

Cada taller dura tres horas y media, casi, y tiene muchas partes, y te las cuento para que vayas entendiendo un poco la pregunta tuya sobre eso simbólico de la comida. Mejor dicho, cuatro han sido muy significativos: uno sobre los países islámicos; otro sobre la comida sueca; el de China, India, Indonesia y ahora el de México (...). Las personas que [participen tienen que ir] más allá de la pinche receta, de la pinche fórmula para cocinar, y salgan con un pedacito de esa relación cultura-comida. Eso se logra transformando el espacio del taller, de acuerdo con el contexto cultural que se está trabajando, y que a la entrada se le brinda un primer símbolo de la comida de ese país. La segunda parte es, dependiendo del contexto, sentados en el suelo o parados, porque cada contexto exige que usted se

siente o se pare (...). Empieza una serie de imágenes, con un universo musical, imágenes donde ya pongo a la gente a mirar, gente, territorios, ciudades, pueblos y comida, y suena una música que ambienta. Nadie habla. Te estás comiendo, te estás degustando esa primera unidad simbólica. Termina ese momento y los integrantes del laboratorio montamos distintas cápsulas informativas sobre esa relación comida-cultura de ese país. Yo introduzco el taller, otras veces lo hacen ellos solamente, y ahí cuenta, un poco, algo de lo que ya han visto y oído y comido, y avanzan sobre la tercera parte del taller, que es donde la gente ya come la comida de ese contexto. No se preparan, no se cocina, no es una clase-taller, no es eso. Ya la comida está preparada.

De país en país es el proyecto institucional nuestro, de la Universidad de Antioquia, [desde que] hice el taller sobre patrimonio. [Antes para los eventos de relaciones internacionales traían conferencistas y planeaban actividades académicas, pero] no iba nadie. [Ahora, ese programa gira alrededor del laboratorio de comidas y culturas] Abren las inscripciones y en dos días se llenan todos los talleres, ¿Quién le va a decir no a comida nueva, rara, buena y gratis? (...)

El laboratorio [involucra] estudiantes de tesis y a jóvenes antropólogos encarretados con la cocina, que les gusta cocinar, que les gusta pensar (...) es un semillero que se ha ido moviendo en el transcurso de estos años. Y que en este momento queremos que se vuelva un grupo de investigación, porque las ejecutorias de muchos de nosotros ameritan poder formar un grupo de investigación y entrar en la ruta de Colciencias y clasificar.

Como las opciones pedagógicas que ha desarrollado Esther Sánchez, las de Ramiro Delgado hacen énfasis en la relación entre la comida de un pueblo y sus sistemas ambientales, agrícolas, sociales, estéticos y simbólicos. Ella y él ven en tales alternativas un medio de salvaguardar a las comidas ancestrales del posible aniquilamiento que involucraría la globalización. Sin embargo, se trata de iniciativas de años de experiencia e investigación. ¿Serán posibles otras búsquedas?

RESTAURANTES CON MARCO TEÓRICO

EN SU INVESTIGACIÓN SOBRE COMIDA DEL PACÍFICO E INSERCIÓN URBANA en Bogotá, Mónica Godoy (2002) habla de voceadores como los de las pescaderías de la calle 19 con carrera 4 en Bogotá, quienes se refieren a la *moza*, es decir a las cualidades eróticas de ceviches y

encocaoas, atribuyéndoselas a la magia de las cocineras del litoral. Ya adentro, en sus mesas, Godoy retrata a unos clientes bombardeados por otras manifestaciones de estereotipia. La principal consiste en la decoración de las paredes mediante pinturas con playas de arenas blancas y palmeras arqueadas, por cuyas aguas azules pueden navegar veleros o barcos de turismo. No sobran las pinturas de langostas, camarones y peces que han mordido un anzuelo, en tanto que han quitado las paredes que separan a las cocinas de las mesas para que no quede duda de la higiene que las cocineras le aplican a sus preparaciones. Sin embargo, estas representaciones y escenificaciones no llevan a que los huéspedes se vuelvan como *especies de afrodescendientes*, sino *especies de turistas* en plan de disfrutar encantos como los de supuestas playas caribeñas. Pensando en formas educativas que no estereotipen a los afrocolombianos, me refiero a documentos explicativos que pueden acompañar a las cartas de los restaurantes.

El 28 de julio de 2006, visité Angelica Kitchen de la calle 12 entre las avenidas primera y segunda de la isla de Manhattan. Allá llegué con mi hija mayor, Tatiana y su esposo Alex. Los clientes eran gente espiritual, a juzgar por la actitud meditativa que asumían antes de ingerir sus alimentos. Como el menú era ininteligible para mí, tuve que consultar el glosario que había por detrás de la carta. No sólo incluía las características de cada alimento, sino una síntesis de la filosofía que había impulsado a la dueña del lugar a crearlo y mantenerlo. Me dije, “restaurante con marco teórico, comprometido con la izquierda”, al leer que la dueña destinaba un porcentaje de sus ganancias a apoyar el movimiento campesino de los Sin Tierra en el Brasil.

En la página www.angelicakitchen.com encontré, además, que hace parte de la propuesta *vegan*. Nacido en Inglaterra a mediados del decenio de 1940, hoy es un movimiento global que propende a un estilo de vida que no implique ejercer ninguna forma de crueldad contra los animales (<http://en.wikipedia.org/wiki/Vegan>, consultada 7 de septiembre de 2005). Quiere decir esto que los miembros del movimiento no sólo optan por un vegetarianismo absoluto, sino que se abstienen de usar productos que impliquen algún tipo de maltrato a los animales, como los medicamentos cuya efectividad haya dependido de la experimentación con ratones y simios; en tercer término, el restaurante no les compra a productores agrícolas industriales orgánicos o no orgánicos. Se surte de pequeños granjeros diversificados, quienes obvian el

uso de agroquímicos, y como resultado de lo anterior opta por una gastronomía consciente de la urgencia de la sustentabilidad ambiental, comprometida con combatir las *fábricas alimentarias* (*factory farming*) o sea el “conjunto de prácticas controvertibles de la agricultura intensiva a gran escala, incluyendo la producción industrializada de ganado, pollos y peces. [La noción también se refiere] a las granjas que producen frutas y verduras, abejas para la apicultura, animales para la industria peletera, en condiciones de monocultivo y producción intensiva” (La traducción es mía. http://en.wikipedia.org/wiki/Factory_farm, consultada el 7 de septiembre de 2005).

SLOW FOOD

A FILOSOFÍA DE LA CUAL HACE PARTE ANGELICA KITCHEN REPRESENTA UNA alternativa para poner en marcha el tipo de pedagogía acerca de la cual versa esta reflexión. Claro está que ese restaurante no está solo ni en la cartografía de las gastronomías militantes ni de las globalizaciones disidentes. El movimiento de la comida lenta (*Slow Food*) busca contrarrestar los efectos perversos de las fábricas alimentarias. Éstas no sólo se basan en la tortura y mutilación de animales como gallinas, pollos, cerdos y vacas, sino que aceleran su crecimiento y productividad mediante hormonas que no se degradan y comprometen la salud humana. Por su parte el monocultivo que las cimienta es una de las fuentes de contaminación más preponderantes. Es lastimoso que haga parte de nuestra noción de *patria*, pese a que en su Evaluación ecosistémica del milenio la ONU concluyó que “...la mayoría de

los problemas medioambientales son consecuencia de métodos aberrantes de producción de comida” (Petrini, 2006: 27, 28)¹³.

Como alternativa, el movimiento de *Slow Food* propuso la creación de:

13. En nuestro caso, la aberración es más profunda porque consiste en sustraer territorios que estaban destinados al policultivo campesino de alimentos a la producción industrializada de semillas para la fabricación y exportación de biocombustibles (comunicación personal de Hernán Darío Correa, 4 de mayo de 2007).

‘Tierra-madre-Encuentro mundial de las comunidades de alimento’, una reunión que se celebró por primera vez en Turín, en octubre de 2004. Participaron más de cinco mil personas, campesinos, pescadores,

nómadas y artesanos que representaban a 1.200 comunidades de alimento de 130 países del mundo. Una nueva reunión tendrá lugar del 24 al 26 de octubre de 2006, de nuevo en Turín (Ibidem).

Estos colectivos aspiran a:

Restablecer los criterios de una agricultura campesina, en lo posible local, estacional, natural y tradicional (...). Es cierto, los seres humanos tienen que alimentarse, pero no a expensas del equilibrio de la naturaleza (...).

El futuro sólo será garantizado por hombres y mujeres que produzcan comida con técnicas compatibles con los ritmos del planeta, revalorizando viejas técnicas, respetando la biodiversidad así como tradiciones gastronómicas estrictamente vinculadas a la cultura y a la economía de cada región del mundo (...) (Ibidem).

SUSTENTABILIDAD AGRÍCOLA Y CULTURAL

CON RESPECTO AL ESPÍRITU DE ESTA REFLEXIÓN, ES SIGNIFICATIVO QUE DOS formas de globalización disidente –los movimientos *Vegan* y *Slow Food*– coincidan con los entrevistados y manifiesten su preocupación por el vínculo entre gastronomía y porvenir de la humanidad. Del mismo modo que en función de ese futuro ambos resalten el valor de formas de producción a pequeña escala, incluyendo la agricultura campesina, que no dependan ni del monocultivo ni de los agroquímicos ni de los suplementos hormonales ni de las semillas transgénicas ni de los pesticidas. Se refieren a sistemas que han sido objeto de estudios antropológicos, ecológicos y agronómicos que han demostrado su viabilidad, fiabilidad, eficacia y sustentabilidad. Parte de esos estudios han versado sobre las economías campesinas del litoral Pacífico, que se fundamentan en el policultivo orgánico de arroz, maíz y frutales. Ese sistema de producción cimienta los territorios ancestrales de afrocolombianos e indígenas, cuyo dominio colectivo fue legitimado por la reforma constitucional de 1991, de acuerdo con las prescripciones del Convenio 169 de la OIT. En otras palabras, pese al conflicto armado y al consecuente desplazamiento forzado, en esa región aún se consigue el principal ingrediente para vincular los conocimientos culinarios con los conocimientos sociales, en aras de dar origen a proyectos acordes con ese reto de salvaguardar la vida humana, mediante agriculturas respetuosas del nexo entre la gente y el medio del

cual deriva su existencia. Desde el lado de nuestro oficio, aumentan los antropólogos interesados en señalarles a *chefs* y *gourmets* los elevados valores de las recetas ancestrales y populares de este país. Muestra de la persistencia de Esther Sánchez en este campo fue la convocatoria que hizo el 4 de mayo de 2007 para que un grupo de expertos de la cocina y científicos sociales pensaran en alternativas contra el hambre que hoy padecen niños indígenas y afrocolombianos del Chocó. Hernán Darío Correa expuso cómo el trabajo sobre seguridad alimentaria que promueve Planeta Paz disiente de la opción de las fábricas de comida y propende a una sustentabilidad que no sólo involucra al medio, sino a la cultura, es decir que mantenga la relación entre el alimento y el símbolo que le da sentido (Planeta Paz, 2007). Un sentido comparable tiene la investigación que Mabel Villamizar Montoya (2006: 28) desarrolla con campesinas e indígenas muiscas de Tenjo, Tabio, Cota y Ráquira.

Difícil que hoy por hoy una vía como la que esbozo pueda llegar a ser parte de *Colombia es pasión*. Sin embargo, versiones de ese camino, como las de los Faros ecológicos del Baudó hacen énfasis en modelos de desarrollo diferentes al del monocultivo de la palma aceitera, el que más atención ha merecido dentro de la visión contemporánea de la *patria*, con su consecuente propaganda gubernamental (Arocha, 2004). En el caso de ese monocultivo industrial, poco importa la hecatombe ambiental que representa su masificación para un litoral de bosques y ríos cuyo esplendor es ilusorio, debido a la fragilidad que les es propia a las selvas tropicales húmedas. Por si fuera poco, la de las *palmeras* no es una propuesta ni sana ni amable para fomentar el retorno de quienes, a partir de 1997, fueron desterrados de esos territorios ancestrales mediante la violencia y la guerra.

En fin, las propuestas gastronómicas con “sustentabilidad cultural” tienen el potencial de reconocerles la igualdad a los afrodescendientes del Pacífico frente al resto de los colombianos. Esa opción dependerá de las innovaciones educativas que serán necesarias para que los consumidores de platos de la región reconozcan los capitales simbólicos asociados con las diferentes recetas. Esta valoración positiva, sin duda, retroinformará a los productores, dando lugar a una mejora de su autoestima y a la opción de blindar sus patrimonios culinarios contra el canibalismo cultural.

REFERENCIAS

- AROCHA, JAIME. "Mestizaje, otro mito". Colombia, Ésta es tu herencia. *Semana*, edición 1208, junio 27 a julio 4: 80, 81, 2005a.
- _____. "Afro-Colombia en los años post-Durban". *Palimpsestus*, 5 (2005b): 26-41.
- _____. "Muntu, Ananse y la diáspora afrocolombiana". *Anales del Caribe*: 109-128, 2004.
- _____. *Ombligados de Ananse: hilos ancestrales y modernos en el litoral Pacífico colombiano*. Bogotá: Centro de Estudios Sociales, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia, 1999.
- ARROYO, J. et al. *Zoteas: biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeográfico colombiano*. Quibdó: Instituto de Investigaciones del Pacífico, 2001.
- BARNEY CABRERA, EUGENIO. *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Universidad del Valle, 2006 (consultado en <http://book.google.com.co>, 8 de diciembre de 2006).
- BATESON, GREGORY. *Pasos hacia una ecología de la mente*. Buenos Aires: Ediciones Planeta-Carlos Lohlé, 1991 [1971].
- CAMBIO. "El patito feo: Señal Colombia gana audiencia [...]" . *Cambio*. 334, 4 a 10 de diciembre: 78-82, 2006.
- CLIFFORD, JAMES. *Roots: Travel and translation in the late twentieth century*. Boston: Harvard University Press, 1999.
- CRUZ MIGUEL Y ORTIZ, CUADRA. *Puerto Rico en la olla. ¿Somos aún lo que comimos?* Madrid: Doce Calles, 2006.
- DELGADO SALAZAR, RAMIRO. *Diversidad de sabores, olores, texturas, sonidos, imágenes, memorias y relato de las comidas y medicinas en San Basilio de Palenque. Etnografías y patrimonios. Relatos de San Basilio de Palenque*, tomo 3. Medellín: Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, Documento en CD, 2003.
- DELGADO SALAZAR, RAMIRO, et al. *Etnografías y patrimonios. Relatos de San Basilio de Palenque*, tomo 1. Medellín: Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, Documento en CD, 2003.
- FORO NACIONAL AMBIENTAL. "Los bosques naturales en el proyecto de ley forestal". *Policy Paper*, 9. Bogotá: Fescol-Universidad de los Andes (Facultad de Administración)- Fundación Alejandro Ángel Escobar-Fundación Natura-CTZ-Tropenbos Internacional Colombia-Ecofondo, 2005.

- FRIEDEMANN, NINA S. DE Y AROCHA, JAIME. *De Sol a Sol: génesis, transformación y presencia de los negros en Colombia*. Bogotá: Planeta Editorial de Colombia, 1986.
- GARCÍA SEGURA, HUGO. "Vacíos y ambigüedades en la ley de desarrollo rural". *El Espectador*, semana de 15 al 21 de octubre de 2006: 2a, 2006.
- GODOY, MÓNICA. "La cultura alimentaria de los afrocolombianos y afrocolombianas en Bogotá". Trabajo de grado, Departamento de antropología, Facultad de ciencias humanas, Universidad Nacional de Colombia, 2002.
- GONZÁLEZ CUESTA, ÁNGELA EDITH. "Modernización, conflicto armado y territorio: el caso de la Asociación de Concheras de Nariño, Asconar, municipio de Tumaco". En *Dimensiones territoriales de la guerra y la paz en Colombia*, editado por Gustavo Montañez Gómez, Fernando Cubides, Socorro Ramírez y Normando Suárez. Bogotá: Red de Estudios Territoriales, Universidad Nacional de Colombia, 2004.
- MACHADO, MARTHA LUZ. "La flor del mangle". Tesis de maestría. Bogotá: Departamento de comunicación social, Pontificia Universidad Javeriana, 1997.
- PARÍS, MARÍA PAULA. "Desde el fogón del Pacífico a las cocinas bogotanas: un tejido de olores, sabores, historias y memorias". Trabajo de grado para obtener el título de antropóloga, Área curricular de antropología, Universidad Nacional de Colombia, 2002.
- PETRINI, CARLO. "Por una gastronomía militante". *Le Monde Diplomatique/ el Dipló*, agosto: 27-28, 2006.
- PLANETA PAZ. *Surco agroalimentario: encuentro Sur por la soberanía alimentaria*. Bogotá: Planeta Paz, 2007.
- SÁNCHEZ BOTERO, ESTHER. *Recetas de la abundancia: patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello*. Bogotá: Convenio Andrés Bello, 2001.
- _____. "Aproximación al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación de los páez". *Palabra*, mayo-octubre, 1 (1984): 13-42. Popayán: Facultad de Humanidades, Universidad del Cauca.
- SHOENBRUN, DAVID. "We are what we eat: Ancient agricultura between the Great Lakes". *The Journal of African History*, 39 (1) (1993): 1-31.
- URREGO, MANUELA. "'¡Para ustedes bailaremos la Yonna!' Miradas etnográficas dentro del escenario etnoturístico en La Guajira colombiana". Trabajo de grado, Departamento de antropología, Facultad de ciencias humanas, Universidad Nacional de Colombia, 2005.

VILLAMIZAR MONTOYA, MABEL. "Alimentación ancestral y femenina". *Le Monde Diplomatique/el Dipló*, agosto: 28, 2006.

Recibido: 12 de septiembre de 2006.

Aprobado: 12 de junio de 2007.
