

BOLETÍN

OPCAA 10

OBSERVATORIO DEL PATRIMONIO CULTURAL Y ARQUEOLÓGICO

Abril de 2016. ISSN 2256-3199



Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía

 **Universidad de
los Andes**
Colombia

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

OPCA, Boletín 10:
Cocinas y alimentos:
Reflexiones en torno al patrimonio y
la gastronomía

Pablo Navas Sanz
Rector Universidad de los Andes

Hugo Fazio Vengoa
Decano Facultad de Ciencias Sociales

Margarita Serje
Directora Departamento de Antropología

Luis Gonzalo Jaramillo E.
Gestor y Coordinador General OPCA

Luis Gonzalo Jaramillo E.
Manuel Salge Ferro
Silvia Rocío Ramírez Castro
Editores

Ana María Forero
Profesora Asistente
Departamento de Antropología
Universidad de los Andes

Alhena Caicedo
Profesora Asistente
Departamento de Antropología
Universidad de los Andes

Manuel Salge
Profesor de Cátedra
Departamento de Antropología
Universidad de los Andes

Comité Editorial

William H. Rangel Merchan
Víctor Leonel Gómez
Diseño y Diagramación

Luis Gonzalo Jaramillo E.
Portada

William H. Rangel Merchan
Armado Digital

Manuel Salge Ferro

Luis Gonzalo Jaramillo E.
Corrección de Estilo



Facultad de Ciencias Sociales
Departamento de Antropología
Carrera 1ª 18A - 10 Edificio Franco piso 6
Tel: +57(1) 3394999 Ext 2550
Bogotá, D.C., Colombia
ISSN 2256-3199

14

40

58

66



OBSERVATORIO DEL PATRIMONIO CULTURAL Y ARQUEOLÓGICO

Universidad de los Andes

El boletín OPCA es un espacio académico dedicado a la reflexión, investigación y análisis de la temática del patrimonio cultural y arqueológico. Desde el marco institucional que ofrece la Universidad de los Andes, OPCA congrega tanto actores de los diferentes sectores de la vida sociocultural del país, como académicos, profesionales y estudiantes de diversas disciplinas, proporcionando un espacio de diálogo abierto y constructivo alrededor del tema del patrimonio cultural y arqueológico.

Pataco

Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano

Septiembre: 2, 3 y 4 de 2015 / Universidad de

Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía
Luis Gonzalo Jaramillo E. y Manuel Salge Ferro

04

La alimentación en las Américas:
un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar
Luis Alberto Vargas

14

¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?
Esther Sánchez Botero

40

El hilo de la vida: semillas y patrimonio agro-alimentario
Cristina Consuegra

58

De la mesa al territorio... y vuelta
Inés Cavelier

66

A propósito de la Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano 2015
Luis Gonzalo Jaramillo E. y Elizabeth Ramos Roca

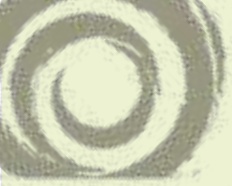
74

Lineamientos para autores Boletín OPCA

84

Convocatoria Boletín OPCA 11

89



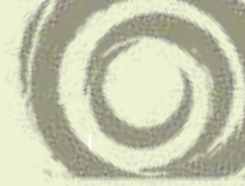
Diálogos OPCA 10

Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía

Luis Gonzalo Jaramillo E. y Manuel Salge Ferro

Más allá del “dime que comes y te diré quién eres” y al margen de los ríos de tinta que han corrido en el posicionamiento de los temas asociados a la alimentación en el mundo contemporáneo, es innegable que el tema es central en la agenda de productores y consumidores. Su importancia para la existencia humana, junto con la diversidad de prácticas culturales y construcciones simbólicas que se dan en el mundo, hacen que no sean pocas las tensiones políticas, económicas e ideológicas que el tema suscita y este número del Boletín OPCA da cuenta de ello.

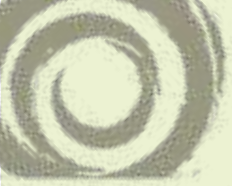
Esta situación explica, porqué uno no se sorprende si recibe una invitación a tomar “hermosas” fotografías de vegetales “feos” (ugly vegetables), no obstante que en una época de “perfección y belleza” esto pueda sonar como un contrasentido. Esta es la forma en la que la revista National Geographic (<http://www.nationalgeographic.com/magazine/2016/03/global-food-waste-statistics/>) está promoviendo una iniciativa que busca hacer que cientos de toneladas de vegetales y alimentos que no se ajustan a los estándares internacionales de consumo por tamaño, color, etc., circulen y no terminen en los botaderos de basura: “Cerca de una tercera parte de los alimentos del planeta terminan en la basura, generalmente por su apariencia. Eso es suficiente para alimentar dos billones de personas” (Traducción nuestra). Esta preocupación también la formula el World Economic Forum cuando se pregunta: ¿Pueden las frutas y vegetales “feos” resolver el problema del hambre en el mundo? (<http://www.weforum.org/agenda/2016/02/could-ugly-fruit-and-vegetables-help-solve-world-hunger>).



Es en el contexto de preocupaciones como la señalada y de otras relacionadas con el futuro de las comidas autóctonas, o de la avalancha de las denominadas comidas “fusión”, por ejemplo, que el Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico OPCA lanzó la convocatoria para la décima edición de su Boletín “Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía”, explorando las diferentes miradas sobre el universo de relaciones que dan sentido -y aroma y gusto-, a las prácticas alimentarias, la gastronomía, la culinaria, el turismo, la seguridad alimentaria y la construcción de identidades familiares, locales, nacionales, etc. En efecto, con el Boletín OPCA 10 esperábamos aportes de reflexiones de primera mano sobre contextos donde las prácticas alimentarias – leídas bien como gastronomía, culinaria, cocinas tradicionales, etc., fuesen el punto de atención para vivenciar la riqueza y las posibilidades que tiene para la acción e interacción humana.

Y nos atrevemos a decir que lo hemos logrado, consolidando un volumen en el que, como veremos a continuación, las diferentes temáticas se combinan “nutritivamente” entre los textos que conforman el volumen. Pero antes de “dialogar” con los artículos individuales, queremos señalar que el 2015 fue prolífico en eventos de o sobre la alimentación no solo a nivel mundial o colombiano, sino particularmente en el ámbito bogotano. A nivel mundial, la celebración en Milán (Italia) de la Expo Milano 2015 “Feeding the Planet, Energy for life” (<http://www.expo2015.org/en/learn-more/the-theme>) que congregó según las cifras de los organizadores “más de 20 millones de visitantes, más de 150 países participantes y cerca de 5000 eventos realizados en 184 días de exposiciones”..., siendo uno de los eventos globales de mayor trascendencia en el campo alimentario por cuenta de la denominada “Carta de Milán” un documento firmado por más de un millón de personas, en el que éstas asumen:

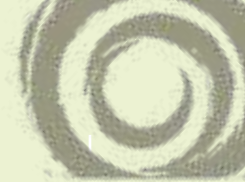
“...compromisos específicos en relación con el derecho a la alimentación, que creemos que debe considerarse como un derecho humano fundamental. De hecho, consideramos una violación de la dignidad humana la falta de acceso a alimen-



tos saludables, suficientes y nutritivos, agua limpia y energía. Creemos que únicamente nuestra actuación colectiva como ciudadanos y ciudadanas, junto con la sociedad civil, el sector privado y las instituciones locales, nacionales e internacionales, podrá permitirnos superar los grandes desafíos relacionados con los alimentos: combatir la subalimentación y la malnutrición, promover un acceso equitativo a los recursos naturales y garantizar una gestión sostenible de los procesos de producción” (http://carta.milano.it/wp-content/uploads/2015/04/Spanish_version_Milan_Charter.pdf).

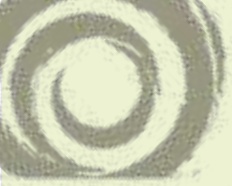


EXPO Milano 2015.
Fotografía de Freddy
Zapata.



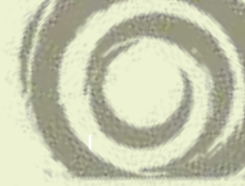
Colombia fue parte integral de Expo Milano, (<http://www.expo2015.org/2015/10/22/colombia/>) “vendiendo” dos ideas básicas: la diversidad medioambiental y la protección del agua en el sistema de páramos. Lo curioso y dramático del guion -y lo paradójico del título con que se instaló el pabellón “Colombia: Naturalmente Sustentable”- es que esas realidades son poco más que memorias de un paraíso perdido, los páramos por la expansión de cultivos agroindustriales como la papa o pastos de ganadería, o los efectos del boom minero dan cuenta de una diversidad arrasada a lo largo y ancho del territorio que allí se exalta como poseedor de una vasta diversidad en virtud de las variaciones climáticas debidas a la latitud y la altitud propias de la estructura física del territorio.

“Colombia:
Naturalmente
Sustentable”.
Fotografía de Freddy
Zapata.



A nivel nacional, se desarrolló en Barranquilla *Sabor Barranquilla 2015* (<http://www.saborbarranquilla.com/>), con indicadores de asistencia que muestran un incremento importante en esta su octava versión, reflejo de la importancia relativa del tema y del posicionamiento de la ciudad en el marco del Caribe colombiano. En Cali, en el marco de *Cali Exposhow 2015*, se organizó el *Primer Picnic de Comida Saludable en Colombia* (<http://www.caliexposhow.com/evento-2015/el-evento/moviendo-emociones/zona-de-alimentacion-saludable-2/picnic-de-comida-saludable/>), así como *Pacífico Cocina 2015*, un espacio donde los sabores de esta región fueron protagonistas (<http://www.pacificococina.com/projectviva-pacifico/>). Medellín fue sede del MEDELLÍN GOURMET 2015 (<http://fredericchefprivado.blogspot.com.co/2015/05/medellin-gourmet-2015.html>) y del 16º *Festival Agroecológico Intercorregimental* y 11º *Viaje de la Solidaridad entre mujeres del campo y la ciudad*, en el corregimiento de San Sebastián de Palmitas de Medellín (<http://corpenca.org/2015/16festival-agroecologico-11viaje-solidaridad/>).

En Bogotá, además de la *Feria Vitrina Turística ANATO 2015* que en su edición XXXIV realizada entre del 25 y 27 de Febrero de 2015 destacó la gastronomía regional como insumo por excelencia de las ofertas y paquetes turísticos de las diversas regiones y países asistentes (<http://www.eltiempo.com/estilo-de-vida/viajar/vitrina-turistica-de-anato-2015/15276776>), se presentó *Alimentarte*, que se consolidó como uno de los espacios más importantes para la difusión de las comidas regionales, las innovaciones y los foros paralelos sobre patrimonio y economía (<http://www.semana.com/cultura/articulo/festival-gastronomico-alimentarte-vuelve-bogota/352112-3>) (<http://www.eltiempo.com/bogota/alimentarte-en-el-parque-el-virrey/16237055>). En el marco de este evento se realizó también el *Foro Gastronómico Alimentarte y Portafolio*, realizado en el Hotel J.W. Marriott (<http://www.eltiempo.com/entretenimiento/gastronomia/asi-fue-el-foro-gastronomico-internacional-de-alimentarte-y-portafolio/14412075>), como un espacio para evaluar las

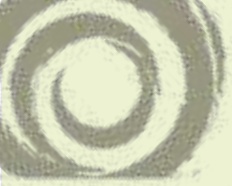


rutas de éxito de países como Perú en consolidar internacionalmente su gastronomía, pues ésta, en palabras del chef colombiano Jorge Rausch, se convierte en “sello turístico”.

El aumento en el público participante en estos eventos y la diversidad de temáticas tratadas confirman la relevancia que tiene el tema alimentario hoy día e invitan a la academia a ser el epicentro de reflexiones sobre el mismo. Nuestro aporte se materializó en la realización de la “Semana del Patrimonio Alimentario” impulsada por PATACOL – una iniciativa conjunta entre varias instancias de la Universidad de los Andes, junto con la Universidad Nacional de Colombia y el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural-, evento que permitió consolidar la presencia del tema alimentario en la agenda no solo cultural sino académica de la ciudad como se expresa en detalle en la reseña del evento incluida en éste número 10 del Boletín OPCA.

Establecido el contexto del tema cabe preguntar: ¿Cuáles son los aspectos centrales que el boletín en su conjunto le plantea al lector? Leyendo los textos en el orden que les hemos dado, de lo general a lo específico, vemos como lo señala Luis Vargas en su texto *La alimentación en las Américas: un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar*, que el punto de partida en las reflexiones contemporáneas sobre el tema alimentario desbordan por completo aquellos esquemas simplistas de antaño, reclamando una perspectiva en la que el proceso biocultural alimentación-nutrición sea visto como un *hecho social total*, en el sentido de Marcel Mauss, “...al involucrar diversos componentes de nuestro ser y vivir, al nutrir nuestro cuerpo, mente y vida social en el espacio y el tiempo”.

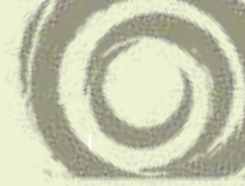
Por ello, argumenta el autor, “El qué, cuándo, cómo, con quién, por qué y para qué se consume, conforma la llamada cultura de la alimentación, con efectos sobre el estado de nutrición de cada persona y en conjunto de la sociedad. Dicho estado de nutrición personal y el conjunto de los del grupo influye sobre la salud y contribuye al panorama epi-



demiológico colectivo. Lo anterior, junto con los recursos naturales, tecnología, gustos, costumbres, economía y condiciones particulares y del grupo, integra un conjunto recursivo, con efectos sobre la cultura alimentaria. De esta manera se establece un proceso con una doble dinámica a través del tiempo y el espacio donde la cultura de la alimentación afecta los hábitos alimentarios personales y los patrones alimentarios de la colectividad y, al mismo tiempo, los hábitos personales y los patrones colectivos son el sustento de la cultura de la alimentación”.

Tomando este esquema, que por su naturaleza puede ser aplicado para cualquier caso específico, Luis Vargas inicia un viaje por el caso mexicano para ir mostrando cómo se ha ido construyendo esa “comunidad de alimentos” que representa el México contemporáneo, sustentando así su perspectiva en la que el proceso biocultural alimentación-nutrición es un campo de estudio que ha alcanzado su legitimidad dentro del mundo antropológico y puede estudiarse tanto desde una perspectiva teórica, como desde una aproximación práctica encaminada a mejorar la calidad de la vida humana.

En Colombia, la reflexión sobre la complejidad del proceso biocultural alimentación -nutrición también ha ido consolidándose como una línea de investigación, en particular desde los análisis de la alimentación y la calidad de vida, que además de las críticas a la cocina chatarra ambienta el debate sobre la supervivencia de las cocinas tradicionales como una salida ventajosa para garantizar la seguridad alimentaria. En efecto, como pudimos escuchar en la *Semana del Patrimonio Alimentario*, este debate tiene al menos dos perspectivas instaladas en el público: una que da por sentado el riesgo inminente de la cocina tradicional, y otra, que de manera interesante argumenta que tal perspectiva no es más que una mirada “clasista” sobre el tema (aludiendo aquí a la mirada en la que prima lo que hacen los chefs modernos) y en esa medida miope. Este es precisamente el argumento que propone la antropóloga y jurista Esther Sánchez Botero desde su intervención en la *Semana del Patrimonio Alimentario* y que en el Boletín aparece con el título *¿Tiene la comida*

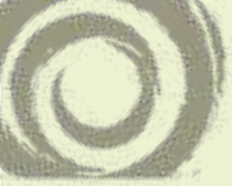


local, propia, posibilidades de existir? Sánchez, basada en un conocimiento propio ligado tanto al arte de la culinaria como a la investigación del tema alimentario y las cocinas tradicionales, y evocando lo que fue un tema recurrente en el evento de PATACOL, se pregunta también por: ¿Cuál es el futuro de las comidas locales? En el texto mencionado sostiene categóricamente que estamos lejos de que estas prácticas desaparezcan o estén en peligro de extinción, en tanto esa es la alimentación diaria de más del 95% de la población. Ciertamente es que cada vez en la oferta gastronómica del país hay más restaurantes gourmet, nova cussines, fusión, etc., pero estos solo atienden a una mínima parte de la población, esa clase media alta que tiene la capacidad de pagar por el nuevo show. Pero Esther advierte, hay que estar alerta de lo que hace el 5% restante, y sobre todo, quienes amparados por el marketing de fusiones, creaciones y apuestas escenográficas pueden poner en riesgo lo que es tradicional. De allí que se afirme que:

“Si bien es necesario hacer ajustes a todas las cocinas y convertirlas en hijas de los tiempos, valorarlas en su propuesta inicial es señal de respeto por la diferencia. Cuando viajamos y nos trasladamos a otros contextos culturales, deseamos comer algo que nos exprese esas diferencias, porque allí existe el fenómeno cultural hecho realidad en la cocina”.

La supervivencia de la alimentación cotidiana, está atravesada por el tema de la disponibilidad de los productos básicos para preparar las recetas tradicionales. La pérdida de las memorias ancestrales y la desaparición de insumos básicos como las semillas es el tema que abordan las otras dos contribuciones de este Boletín OPCA 10.

El texto de Cristina Consuegra titulado *El Hilo de la Vida Semillas y Patrimonio Agro-Alimentario* analiza el contexto social y político en el que se inscriben las semillas tradicionales, poniendo de manifiesto representaciones tales como: ‘semillas genéticamente modificadas = liberalismo cruel y poder’ vs ‘semillas tradicionales = campo puro, libre de pro-

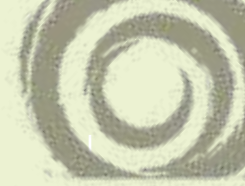


cesos culturales y económicos'. Sin embargo, la autora rescata que:

“....aunque muchas semillas tradicionales se han perdido a raíz de fenómenos como el del despojo, la llegada de paquetes tecnológicos e incentivos de mercado para la siembra de monocultivos y la variabilidad climática, las rozas de los campesinos reflejan un conocimiento íntimo y profundo de los usos y las formas de cultivo de la agrobiodiversidad de la región.”

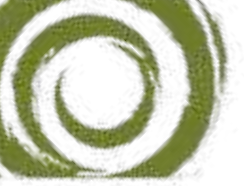
Alimentos, prácticas culinarias, recetas tradicionales, cocina criolla, seguridad alimentaria, patrimonio alimentario son realidades, que Cristina Consuegra sintetiza a través de la voz de una de una mujer de Cañito: “Mi abuelo era campesino y él traía esas variedades de fríjoles, de batata, de caraota, de ahuyama [...]. Yo las probé, las degusté, me gustaban los sabores y me hacen añorar, me llevan a mi infancia, me llevan al recuerdo de mi abuelo, de todo eso que él hacía”.

Este proceso de recuperación y salvaguardia de semillas, como lo plantea Inés Cavalier en su texto *De la mesa al territorio y vuelta*, es precisamente lo que diversos grupos e instituciones vienen realizando de manera concertada entendiendo que el riesgo de pérdida es grande. En efecto, programas como *Paisajes de Conservación del Bosque Seco Tropical del Caribe*, liderado por el Fondo Patrimonio Natural (<http://www.patrimonionatural.org.co/>) con el apoyo de USAID, es un ejemplo concreto del trabajo por mantener vivas las tradiciones y que refleja el conocimiento relacionado con los procesos de experimentación para lograr variedades apropiadas para múltiples econichos. Los resultados de estos programas son importantes como lo muestra el caso de Don Heriberto, un campesino sucreño de la comunidad de Los Palmitos, quien como guardián de semillas conserva y siembra año tras año en su finca:



“... 13 tipos de maíz, como el sangretoro, el puya, el azulito, el dienteperro, el setentano; 17 variedades de fríjol, como el carauta rayada o negra, el guajiro, el diablito, el caritae'santo, varios guandules de origen africano; otras 23 semillas diversas de origen nativo o foráneo pero ya adaptadas a las condiciones del bosque seco tropical”.

Así pues, es claro que al hablar de alimentación hay mucho más que decir que el “dime que comes y te diré quién eres”, tal vez sea mejor sumarnos a Epicuro para señalar que “principio y raíz de todo bien es el placer del estómago y además cualquier cosa sabia y exquisita hace referencia a ese placer”.



La alimentación en las Américas: un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar₁

1. Presentado como *Lectio magistralis* en el XXXIV Convegno Internazionale di Americanistica celebrado del 3 al 10 de mayo en Perugia y del 14 al 16 de mayo de 2012 en Salerno, Italia.

Luis Alberto Vargas
vargas.luisalberto@gmail.com
Antropólogo, Ph.D y Médico
Instituto de Investigaciones Antropológicas y Facultad
de Medicina - Universidad Nacional Autónoma de
México

Introducción

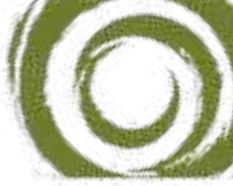
2. <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

La UNESCO₂ define al patrimonio cultural inmaterial como el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación y tiene las siguientes características: a) es tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo; b) es integrador y se comparte; c) es representativo y d) está basado en la comunidad.

Dentro de esta categoría se ha incluido a las cocinas y entre ellas a las mexicanas. Sin embargo, desde la perspectiva antropológica, aún la más clásica, limitarse a este concepto de patrimonio es insuficiente. De hecho, la visión contemporánea del proceso biocultural alimentación-nutrición se comprende dentro de lo que Marcel Mauss llamó un hecho social total, al involucrar diversos componentes de nuestro ser y vivir al nutrir nuestro cuerpo, mente y vida social en el espacio y el tiempo.

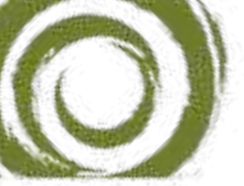
Comer y beber están integrados por dos sistemas: uno material donde se procuran y preparan los alimentos y las bebidas,





y otro ideológico integrado por múltiples aspectos simbólicos entre ellos, jurídicos, económicos, religiosos, de parentesco y otros aspectos particulares de cada momento histórico vivido por una persona dentro de su sociedad, además de su ciclo biológico de vida y sus circunstancias biográficas particulares. Pero al mismo tiempo, este proceso está integrado íntimamente a la cultura de cada sociedad en forma de interacción recursiva y dinámica. De igual modo, la cocina tiene sustento material por su propia naturaleza para obtener, producir, acondicionar y preparar los alimentos para transformarlos en platillos y bebidas. El proceso biocultural alimentación-nutrición resulta así un patrimonio complejo, inmaterial, pero con fundamento en otro patrimonio material complementario.

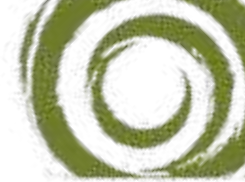
Cereté, Córdoba. Elca
2014. Fotografía:
Andrés F. Valenzuela.



En otras palabras: cada persona consume alimentos desde su nacimiento hasta el final de su vida y a lo largo de su existencia se relaciona con ellos tanto desde la perspectiva material como ideológica, pero dentro de la dinámica de su sociedad y su cultura, con la que interactúa. De manera convergente, la colectividad a la que pertenece cada persona establece cuáles recursos incorpora a su dieta, las maneras y recursos para obtenerlos, acondicionarlos, prepararlos bajo la forma de platillos y bebidas para finalmente consumirlos. El qué, cuándo, cómo, con quién, por qué y para qué se consume conforma la llamada cultura de la alimentación, con efectos sobre el estado de nutrición de cada persona y en conjunto el de la sociedad. Dicho estado de nutrición personal y el conjunto de los del grupo influye sobre la salud y contribuye al panorama epidemiológico colectivo. Lo anterior, junto con los recursos naturales, tecnología, gustos, costumbres, economía y condiciones particulares y del grupo, integra un conjunto recursivo, con efectos sobre la cultura alimentaria. De esta manera se establece un proceso con una doble dinámica a través del tiempo y el espacio donde la cultura de la alimentación afecta los hábitos alimentarios personales y los patrones alimentarios de la colectividad y, al mismo tiempo, los hábitos personales y los patrones colectivos son el sustento de la cultura de la alimentación.

Desde luego, y para los fines de esta presentación, ofrezco un panorama sesgado, me he centrado en uno de los temas de mi interés: la salud. Pero es claro que la alimentación, como hecho social total, afecta a la mayor parte de los componentes de la dinámica vida humana personal y social. Lo que desarrollaré en esta presentación es solo una serie de ejemplos.

Dentro de la Antropología Biológica el concepto de proceso biocultural ha sido bien aceptado. Se refiere al conjunto de funciones fisiológicas básicas humanas, muchas de ellas compartidas con otros animales y que son modificadas profundamente por las sociedades y su cultura.

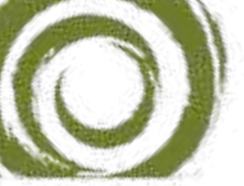


El proceso biocultural

Este es el caso de la alimentación, una de las funciones biológicas fundamentales de los seres vivos, desarrollada plenamente en el marco de nuestra vida social y cultural. Nuestra evolución biológica nos llevó a ser consumidores de una amplia gama de alimentos, pero no todos los llevamos a la boca en su estado natural, sino producimos muchos de ellos y los transformamos en platillos y bebidas. Levins y Lewontin (1998) nos han calificado no tanto de *omnívoros*, sino de *productívoros*. A lo largo de nuestra evolución sociocultural hemos interactuado de manera recíproca con nuestra biología. Como consecuencia de ello y, por ejemplo, nuestros intestinos se han acortado, a expensas del aumento del tamaño de nuestro encéfalo (Aiello y Wells 2002). Esta situación nos llevó también a adoptar alimentos donde en menor volumen contienen más nutrimentos y fuentes de energía, entre ellos la carne, el tuétano y más tarde las gramíneas. Además, gracias al fuego logramos una especie de predigestión de los alimentos antes de entrar a nuestro cuerpo (Camody and Wrangham, 2009). Por otra parte, son bien conocidas las múltiples motivaciones humanas para comer, además del hambre o la necesidad de obtener nutrimentos (Vargas, 1993).

La materia prima del proceso son los alimentos, cuyas características son:

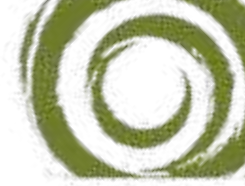
- a) *Ser productos minerales, órganos, tejidos o secreciones que contengan cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles. Por lo tanto, el agua y la sal común son alimentos, ya que son constituyentes de nuestro cuerpo, a pesar de no ser fuentes de energía. En cambio no son alimentos algunos productos vegetales constituidos fundamentalmente por celulosa que no es digerible y, por lo tanto biodisponible para los humanos, aunque lo sea para otros animales.*



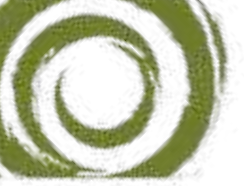
- b) *Ser inocuos en las cantidades y formas habituales de su consumo. Es decir, no deben ser dañinos para la mayoría, aunque haya casos, como el del gluten del trigo, capaces de causar problemas para algunos. El agua bebida en cantidades normales es un producto inocuo, pero inyectada rápidamente por la vena es mortal.*
- c) *Existir en suficiente disponibilidad. Así se excluyen productos naturales muy escasos consumidos por algunas personas bajo condiciones excepcionales.*
- d) *Haber sido seleccionados por alguna sociedad o su cultura. Este es una característica fundamental, ya que los productos naturales capaces potencialmente de ser consumidos por los humanos, exceden aquellos considerados como tales por algún grupo humano. Recordemos que algunas sociedades consideran comestibles a productos que son excluidos, rechazados o simplemente desconocidos por otros.*

Para fines de facilitar su sistematización, el proceso biocultural alimentación-nutrición se ha dividido arbitrariamente en etapas:

- a) *La obtención del alimento por recolección, pesca, caza, agricultura, ganadería, acuicultura o cualquier otra técnica.*
- b) *El acondicionamiento, donde los alimentos se someten a algunas maniobras antes de llegar a las cocinas. Por ejemplo, el destazamiento de los animales cazados, la separación y limpieza de los frutos tomados de la planta, o los complejos procesos industriales para transformar las semillas en harina o cerveza. Esta etapa incluye también el transporte, distribución y venta en las escalas locales o internacionales en mercados o grandes cadenas comerciales.*

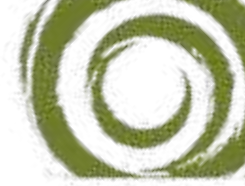


- c) *La cocina se practica tanto en lugares tan privados, como el hogar, o los públicos: mercados, puestos callejeros, cantinas, cafés o restaurantes. Ahí se continúa el acondicionamiento de los alimentos, pero además se mezclan y se transforman mediante técnicas físicas y químicas para preparar los platillos y las bebidas. Desde la perspectiva antropológica esta etapa supone la transformación de productos aislados (sea en su estado natural o ya acondicionados) en las combinaciones que conocemos como platillos y bebidas y que son resultado de la cultura. Lo que sale de las cocinas adquiere su propia identidad y valor simbólico, asimilado por las personas y la sociedad. Pero además, del sentido de la cocina como un lugar donde se preparan los platillos y las bebidas, hay otro más general y resultante del conjunto de ellos, tal como se preparan por una familia, o en una entidad geográfica. También se suele aplicar el término francés de cuisine. Es a esta etapa, considerada de manera artificialmente aislada del proceso a la que UNESCO ha considerado patrimonio cultural inmaterial, a pesar de que necesariamente existe una infraestructura material para realizarla.*
- d) *El consumo de los platillos y bebidas es un acto realizado de manera específicamente humana, con profundas diferencias de lo que ocurre en el resto de los animales, aún los grandes primates. Es un acto fundamentalmente social, motivado por un número mayor de causas que el hambre o la necesidad de renovar los nutrimentos necesarios para la vida o la salud. Son momentos de relajación o distensión donde se realizan intercambios de emociones, afectos, información y llegan a tener valor simbólico profundo para cada persona o sectores de la sociedad. El consumo se lleva a cabo en contextos tan diferentes como el lugar de trabajo, el hogar, la calle o los restaurantes y en cada uno de ellos existen objetos adecuados y algunas veces específicos para comer y beber.*



- e) *Una vez que los preparados alimentarios se encuentran cerca de la persona o penetran a su cuerpo, se inicia una función plenamente orgánica: la digestión, donde los alimentos son fragmentados mediante la masticación y las sustancias producidas por los órganos digestivos, hasta reducirlos a sus componentes bioquímicos elementales conocidos como nutrimentos. En ese estado pasan a la sangre y la linfa, y llegan a cada una de las células del cuerpo, y son la materia prima para transformar la energía y elaborar productos tan distintos como los latidos del corazón, el pelo o los estrógenos.*
- f) *El cuerpo recibe, consume y utiliza los nutrimentos a lo largo de toda la vida y dependiendo de una compleja serie de situaciones personales y sociales de muy diversas condiciones normales y patológicas. Esta situación dinámica se expresa en momentos concretos como el estado de nutrición, ejemplificado por la obesidad y la delgadez, como uno de sus componentes, pero también por la anemia, la aterosclerosis o el escorbuto, ya que se afecta por el conjunto de la dieta o por el déficit o exceso de algunos de sus componentes. Es sabido que en la sociedad cosmopolita actual se presta atención a la relación entre el estado de nutrición y la salud. Se establece así un bucle de retroalimentación, donde se procura modificar la salud a través de la dieta.*

De esta manera queda claro que realmente estamos ante un proceso continuo y repetitivo, a lo largo de la vida, donde cada etapa retroalimenta a las demás, al igual que ocurre entre cada persona y su sociedad. No olvidemos que en el mundo contemporáneo, la mayor parte de las personas depende de otras para comer y beber, formando lo que Carlo Petrini ha llamado una *comunidad de alimentos* (Petrini, 2007). Esto implica que lo hacemos, por ejemplo, gracias al campesino que ha sembrado y cosechado, al carnicero, a la empresa que lleva el agua potable hasta nuestra casa, el vendedor en el mercado, quien cocina y la persona responsable de disponer la mesa y servir los platillos y bebidas.



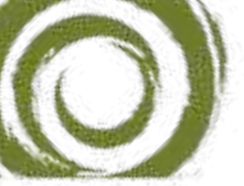
Algunos ejemplos del patrimonio relativo al proceso alimentación-nutrición

Estimamos que una manera de comprender la complejidad de este proceso es por medio de ejemplos y para ello lo desglosaremos de manera más precisa a como lo hemos hecho arriba. Por razones de familiaridad emplearé ejemplos de mi país: México.

Ambiente, ecología y recursos naturales

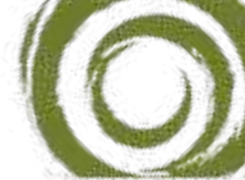
Los paisajes de América y, entre ellos, los de México, crean condiciones ecológicas particulares para determinadas plantas y animales empleados para la alimentación. Uno de los ejemplos clásicos es el cultivo de cacao (*Theobroma cacao*). Este árbol requiere de condiciones muy particulares que ocurren en los actuales estados de Tabasco y en la región conocida como el Soconusco en Chiapas, donde fue cultivado después de su llegada de las selvas amazónicas. Su fruto fue muy gustado y se utilizó como moneda y para preparar la bebida conocida como chocolate. Su arraigo en el mundo mesoamericano fue muy profundo, ya que el chocolate era una bebida propia de fiestas y ceremonias asociadas con la religión. Los mayas intentaron cultivarlo en su territorio en la Península Yucateca, buscaron los lugares cuyo microclima se pareciera más al originario de la planta y para ello usaron las hondonadas en torno a los cenotes. Efectivamente, ahí crecieron los árboles, pero no dieron fruto, solamente otorgaban prestigio a sus dueños (Gómez, Flores y Fernández, 1990).

Uno de los peces más gustado de México es el llamado pescado blanco, cuyo nombre se completa como de *Patzcuaro* (*Chirostoma estor estor*). Este es el más conocido, pero existen otras especies en los lagos de Chapala (*Chirostoma lucius*, *C. sphyraena* y *C. Promelas*), de Zirahuen (*Chirostoma estor copandaro*) y una más en tres lagos (*C. humboldtianum*). Su demanda ha sido tan grande desde hace tanto



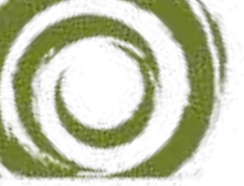
tiempo, que la especie prácticamente ya no se obtiene en Pátzcuaro y ahora se busca el de Zirahuen y también está amenazado (Rojas y Sasso, 2005). Estas especies tienen una distribución limitada y se consideran una especialidad culinaria muy buscada.

A este respecto, es valiosa la introducción, por Lorenzo Ochoa Salas, del concepto de *topofilia* creado por el geógrafo Yi-Fu Tuan, en los estudios antropológicos sobre la alimentación (Ochoa, 2009). Parte del vínculo de armonía multisensorial que los humanos establecemos con el paisaje y que en ocasiones abarca la comida. Con el ejemplo de la Laguna de Tamiahua, Ochoa muestra la existencia de platillos propios de las combinaciones de recursos locales, casi siempre restringidos y con casi nula participación del exterior. Uno de sus ejemplos es el tocón, claramente identificado con el paisaje de manglares “con olor a pantano”. Se prepara con tortillas de maíz secas o tostones y camarones secos, guisados con epazote (*Chenopodium abrosoides*), chile ancho y tomate. Es un platillo exclusivamente doméstico y no se sirve en restaurantes. La receta culinaria es sencilla, pero requiere conocer los detalles de la preparación y sobre todo el uso y las proporciones de los productos de una región costera, con lagunas y manglares.



Simijaca,
Cundinamarca. Elca
2014. Fotografía:
Alejandro Gómez.



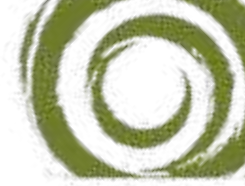


Técnicas y tecnología para la explotación de la naturaleza

Todos los alimentos que consumimos son productos naturales, aunque algunos han sido seleccionados y domesticados por los humanos. Para obtenerlos es frecuente que haya que emplear técnicas y tecnología.

El primer ejemplo es muy simple. Las tunas son los frutos de la planta conocida en México como nopales (*Opuntia spp*) y que ha llegado a Europa, donde no se consume y se disfruta del buen sabor, tanto de los frutos, como de las hojas modificadas. Da temor acercarse a ellas, ya que tienen espinas muy visibles. Seguramente algún habitante de Mesoamérica observó que los frutos atraían a algunos insectos y dedujo que dentro había dulce. Para disfrutar ese sabor, ideó la manera de obtenerlos y con una rama gruesa en forma de Y improvisó unas pinzas, con su cuchillo de obsidiana separó la gruesa cáscara y así incorporó a su dieta estas jugosas y sabrosas frutas. Algo semejante se hizo con las hojas modificadas y hoy son un componente frecuente de la dieta mexicana y se ha encontrado que tienen la capacidad de controlar la glucosa en la sangre. De esta manera, con un simple instrumento se abrió la posibilidad de emplear un recurso natural.

Las tunas, entre ellas las conocidas como pitahayas, tienen abundantes semillas pequeñas que no son digeribles y pasan sin cambio por el intestino. Los indígenas de Baja California vivieron en una región hostil, donde había temporadas alternas de abundancia y escasez. Se dieron cuenta que las semillas salían con la materia fecal y cuando no había otra alternativa para comer, buscaban los sitios donde habían defecado sobre piedras o hierbas largas, para evitar la mezcla con tierra o arena. Ahí encontraban dichas semillas, las recogían, tostaban y volvían a comer. Este hecho llamó profundamente la atención a los conquistadores españoles y es otro ejemplo del ingenio humano (Barco, 1973).



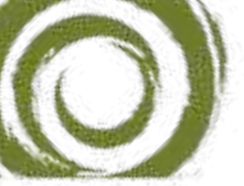
Los casos abundan. Uno bien estudiado entre los antiguos pueblos mesoamericanos es la procuración de sal. Conocían bien las técnicas para obtenerla mediante la ebullición del agua del mar o en depósitos naturales. Las rutas de distribución eran muy amplias y han sido bien ubicadas las de la Península de Yucatán. En otras partes del territorio se identifica a la mayor parte de las salinas del pasado por su nombre en náhuatl, que contiene la partícula *ixtac* o *iztac*, cuyo significado es blanco, como equivalente de sal. Así encontramos Ixtapan, Ixtapalapa y muchas más.

Es particularmente interesante recordar que en México hubo superficies con agua de donde se obtenían muy variados alimentos: plantas, peces, anfibios, crustáceos y otros. Para ello se emplearon útiles, instrumentos y máquinas hoy prácticamente abandonadas, aunque aún es posible encontrarlas. Entre ellas: canoas, redes, fisgas, trampas y otras, fabricadas de la misma manera durante siglos.

Producción, adecuación, almacenamiento y distribución de alimentos

La Revolución Neolítica de hace poco más de 10,000 años, marcó el inicio de la producción controlada de alimentos por la humanidad. En México, esta etapa es más reciente, y data de hace entre 10,000 años con el cultivo de calabaza, frijol, aguacate, chiles, zapote y amaranto, y los 6,300 años con el cultivo del maíz. Las semillas de esta planta se convirtieron en el alimento básico, pero para ello se debió solucionar un problema básico: la dureza del grano maduro (Vargas, 2007a).

Para entender la situación haremos un breve repaso de un aspecto de la fisiología de la planta. Durante su desarrollo temprano acumula azúcares en el tallo y esta parte de la planta tiene sabor dulce. Hay buenos indicios de que esta característica fue buscada durante las primeras etapas de la domesticación y los tallos eran masticados, de manera semejante a como se hace hoy con la caña de azúcar. Pero además,



su jugo se aprovechó como sustrato para la fermentación alcohólica y fabricar una cerveza, al igual que lo hacen hoy algunos indígenas.

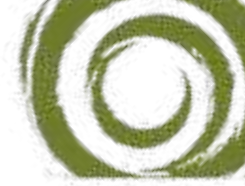
Dichos azúcares migran a los elotes tiernos y por esta razón tienen sabor dulce y son tan apreciados, aún en nuestros días, los llamados tamales de elote. Conforme madura el grano los azúcares se transforman en almidón y dichas semillas se vuelven duras, pero al mismo tiempo, ya secas se conservan durante años. Además el epicarpio o cáscara es dura y difícil de romper durante la molienda. La ebullición la suaviza, pero se conserva íntegra. Ya veremos como se solucionó este problema.

La domesticación del maíz seleccionó plantas capaces de vivir en condiciones diversas de humedad, salinidad naturalidad del suelo, climas y alturas sobre el nivel del mar. Pero además se seleccionaron variedades para fines culinarios concretos, por ejemplo para hacer las palomitas de maíz, las tortillas o el pozole.

El maíz es una de las plantas con más alto rendimiento de producto comestible por unidad de superficie terrestre y bajo condiciones climáticas naturales llega a producir hasta dos cosechas al año. Afortunadamente los antiguos mesoamericanos idearon una técnica agrícola más eficiente, llamada chinampa.

Las chinampas se construyen en zonas fangosas a la orilla de lagos o ríos, Para ello se siembran unos árboles conocidos como huejotes formando la orilla de un terreno de forma rectangular a la orilla del agua. Se toma fango del fondo y se rellena dicha área hasta que sobresalga del nivel acuático. De esta manera se logra un suelo rico en humedad y sustancias nutritivas, además de bien insolado y se obtienen hasta tres cosechas de maíz al año, además de otros alimentos.

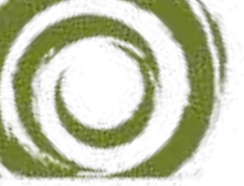
La chinampa es parte de la evolución del sistema agrícola conocido como milpa, consistente en la siembra de maíz con otros productos en un concepto tridimensional. El maíz cre-



ce verticalmente y en su tallo se enreda el frijol. Horizontalmente en la tierra corren las guías de las calabazas. Antes de la producción del maíz brotan plantas silvestres que en otros lugares serían clasificadas como hierbas y se eliminarían, pero que los mexicanos seleccionan como quelites, es decir aquellas comestibles y capaces de ofrecer sabores variados a la comida. En las orillas se siembran los chiles, cuyo papel en la cocina es fundamental. Además aparecen insectos que son atrapados y forman parte de la dieta, al igual que pequeños roedores. En suma, es un sistema complejo vegetal y animal, del que se aprovecha casi todo. La agricultura tradicional mexicana utiliza al máximo los productos de la milpa y es un ejemplo eficiente del uso adecuado del suelo. Por desgracia a la agroindustria le interesa el monocultivo y usa sustancias para eliminar lo que tradicionalmente ha sido buena comida (Rojas, 1995).

Un ejemplo de los beneficios obtenidos bajo este sistema es la combinación del maíz y el frijol. La planta del frijol tiene en sus raíces unos nodos donde se reproducen microorganismos, con la capacidad de fijar nitrógeno del aire y así fertilizar los suelos de manera natural. El frijol es aprovechado antes de su maduración en forma de las vainas conocidas como ejotes y más tarde su semilla forma parte de la cocina. Esta combinación no solo es útil desde el punto de vista culinario, sino tiene resultados valiosos también para la nutrición. Los aminoácidos de cada una de estas semillas no son todos los indispensables para la dieta humana, pero la combinación de los dos lo logra.

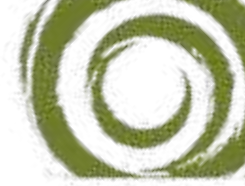
No podemos dejar de mencionar a los cuescomates, un viejo y eficiente sistema para almacenar durante varios años las semillas de maíz, pero también de frijol, chía, amaranto y otras (Alpuche, 2008). Estas construcciones hechas con lodo y cubiertas con techo de zacate fueron empleadas desde los tiempos mesoamericanos y siguen siendo construidas en la actualidad.



Preparación y cocina

En algún momento se encontró una técnica para suavizar los granos de maíz y es lo que hoy conocemos como nixtamalización. Consiste en colocar los granos de maíz en agua caliente y agregarle algún producto alcalino entre los cuales están las cenizas, conchas de moluscos molidas o la cal, un mineral abundante en México. Así se logró el efecto deseado, la cubierta del grano se hizo suave y fácil de moler. Lo que se ha encontrado con la ciencia actual es la trascendencia de dicha técnica: en primer lugar se incorpora calcio a la masa producida por la molienda; en segundo lugar, las proteínas cambian y se hacen más biodisponibles; y en tercer lugar, los precursores de la niacina se hacen aprovechables. Este último efecto explica la rareza en México de la pelagra y su existencia entre las sociedades quienes han centrado su alimentación en el maíz, pero sin emplear la nixtamalización. Así ha sucedido históricamente en España e Italia (Vargas, 2007b).

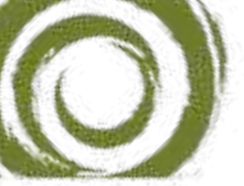
Lo presentado de manera breve es suficiente para afirmar que la nixtamalización es uno de los grandes logros de una antigua tecnología de los alimentos, comparable a la fabricación de queso en el Viejo Mundo. La masa hecha del maíz nixtamalizado y molido tiene además una gran versatilidad culinaria. Es la materia prima para las tortillas, los tamales y otra serie de preparaciones básicas que facilitan ofrecer platillos y bebidas muy variadas. Justamente la nixtamalización es el principal sustento de la variedad de la cocina mexicana, ya que con una materia prima tan básica, se pueden hacer preparados y mezclas con otros alimentos y así la dieta deja de ser monótona, aunque sus componentes básicos sean los mismos, pero sin dejar de reconocer que los alimentos que forman parte de ella son numerosos. Tomemos el sencillo ejemplo de la combinación de frijol y tortilla. Los frijoles son de cinco especies y diversas variedades identificadas por su color y además se preparan de distintas maneras y condimentan con algunas hierbas, por ejemplo el epazote con cuyo sabor cambia el del platillo. La manera habitual de prepararlos es hervidos en agua, después de haber sido remojados y



enjuagados varias veces y se les agregan algunos productos como saborizantes, entre ellos cebolla. Ya preparados se pueden servir en su caldo o molidos y fritos, para constituir los frijoles llamados refritos. Bajo cualquier forma se pueden hacer tacos, enrollando la tortilla y poniendo los frijoles en medio. Casi nunca van solos, sino se acompañan de algunas alas. Los tamales también pueden ser de frijol y con dos modalidades básicas: mezclados con la masa o rellenándola.

Un ejemplo digno de atención de la versatilidad del maíz es la posibilidad de transformarlo en bebida, en la forma de atoles. El más sencillo se hace diluyendo la masa nixtamalizada en agua, sustituida en la actualidad con leche. Hoy la industria ofrece harina ya preparada para hacerlos de manera instantánea. A este preparado básico se añaden saborizantes, por ejemplo: canela, anís, diversos frutos, cacao y muchos más, con lo que la bebida básica cambia de sabor y ha formado parte de la alimentación mexicana desde cuando se agregan a la alimentación del bebé, hasta que la vejez y la pérdida de dientes favorece el consumo de bebidas nutritivas.

Una variedad de atole merece atención: el pozol, que es una de sus formas más elementales. Consiste en la dilución de masa de maíz en agua. Esto parece sencillo, pero tuvo una utilidad y significado fundamental en el pasado. Es una manera simple y económica para llevar algo que beber fuera de casa, por ejemplo durante los trabajos agrícolas o viajes. Bastaba encontrar una fuente de agua para preparar una bebida refrescante y nutritiva, sin tener que cargar líquidos pesados. Pero además se encontró que dejada en contacto con el aire, la masa cambiada de sabor y se hacía agria. Esto es una manifestación de que había sido contaminada con microorganismos capaces de fermentarla. Ahora sabemos que este proceso cambia de manera favorable al producto, ya que al reproducirse los microorganismos, fijan nitrógeno del aire y la masa fermentada tiene más aminoácidos que recién preparada. Esta es otra de las grandes contribuciones de la tecnología de alimentos del pasado.

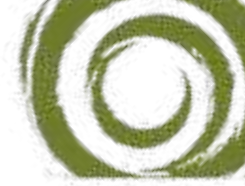


La vida en el pasado llevó a otra interesante innovación. La mayor parte de los productos de la cocina mesoamericana eran perecederos, sobre todo por la acción del calor. Sin embargo, había que contar con alternativas para comer durante el tiempo pasado lejos de casa, por ejemplo el trabajo en el campo, o los viajes obligados por el comercio, peregrinaciones o la guerra. Así su inventiva les llevó a idear platillos secos, capaces de resistir fuera de casa. Entre ellos destacan técnicas sencillas. Resultado de una de ellas es el pinole, preparado al tostar la semilla del maíz y después molerla finamente, dando como resultado un polvo, que se puede comer directamente o diluido en agua. También se cambia su sabor agregando miel (o azúcar), achiote y cacao molido para preparar el tascalate. De esta manera tenemos una bebida de preparación instantánea muy antigua, precursora de nuestros cafés y bebidas refrescantes pulverizadas. Otra técnica era el secado de las tortillas para transformarlas en las llamadas tostadas, capaces de resistir muchos días sin echarse a perder. La carne de mamíferos, aves y pescados se secaba al sol, sobre el fuego o se ahumaba o salaba y así era comestible más tiempo. Aunados al pozol y al pinole y sus derivados, se podía viajar algunos días con una carga de alimentos relativamente ligera.

Consumo de platillos y bebidas

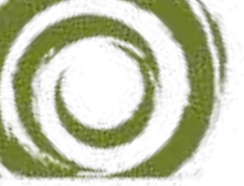
Como consecuencia de la complejidad de las actividades sociales, el consumo de alimentos y bebidas reviste múltiples formas y se hace en distintas circunstancias. Aún entre los grupos más pobres y marginados, no falta la ocasión especial que se distingue. Todavía en el hogar, los fines de semana, los cumpleaños, los aniversarios, los momentos de cambio de temporada anual o las fiestas religiosas se señalan, aunque sea mediante la mera introducción de productos propios de ciertos tiempos (Vargas, 2010).

A ello se añan circunstancias particulares de la biografía, por ejemplo: los viajes, las comidas en el sitio de trabajo, las propias de ciertas funciones, como el servicio militar, las invitaciones a casa ajena o simplemente el hacerlo en un lugar público.



Algunos lugares o circunstancias se distinguen justamente por su comida y su bebida. Un caso sencillo son las cantinas mexicanas del centro del país, donde se sirven platillos, por ejemplo el caldo de camarón o los pulpos, que son excepcionales en otro contexto. Si usted quiere beber tequila en el lugar y forma más tradicional, deberá ir al Parián de Tlaquepaque, una población del Estado de Jalisco, donde por cierto, no se produce esta bebida, pero donde encontrará los asientos de origen indígena huichol: los equipales, con su correspondiente mesa forrada también de piel, se le servirá el tequila en unos vasos pequeños conocidos como caballitos, acompañados con otro vaso lleno de una bebida hecha a base de jugo de jitomate y chile conocida como sangrita. En la mesa encontrará mitades de limones y sal y seguramente una botana llamada pico de gallo y entonces estará en condiciones de beber. Primero se colocará una pizca de sal en el hueco formado por dos tendones en la base de su dedo pulgar, llamado en los viejos textos franceses de anatomía como la tabaquera anatómica. Golpeará su mano con la opuesta para que la sal brinque a su boca, chupará unas gotas de jugo de limón y entonces beberá el tequila y la sangrita y habrá cumplido un gustado ritual. Habrá que señalar que algunos caballitos eran vasos de vidrio que habían contenido parafina y habían sido usados como veladoras para los altares domésticos y entre ellos los había con una cara de Cristo grabada en el fondo, de ahí la costumbre de apurar de un golpe el contenido del recipiente y decir “¡hasta verte Jesús mío!”.

Las fiestas del ciclo religioso anual tienen sus platillos propios: la rosca de pan con perfume de azar para los Santos Reyes, los tamales de todo tipo para la Candelaria, los productos de mar, las tortas de camarón con las hierbas silvestres llamadas romeritos para Semana Santa, la bebida de frutas conocida como ponche y los dulces llamados colación, así como las piñatas llenas de cañas, manzanas pequeñas y tejocotes para las fiestas previas a la Navidad y la sopa de habas, el bacalao o el guajolote o pavo relleno con la ensalada de Nochebuena para esa fiesta.



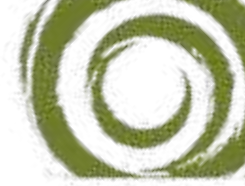
Las bodas rurales implican el arroz y el mole de guajolote acompañado con buenas tortillas de maíz y cerveza, aunque si la tradición está presente, se preferirá el pulque.

Efectos sobre la economía regional y familiar

Comer y beber son actividades con repercusiones importantes sobre toda la sociedad y su economía. El componente más palpable es la cadena de producción, distribución y comercialización de los alimentos, tan complicada en la actualidad por las agroindustrias y la necesidad creada para contar con especies vegetales y animales uniformes en cuanto a aspecto, tamaño, tiempo de maduración, sabor, tiempo de vida en el anaquel y muchas más. Ya mencionamos su efecto nocivo sobre la variedad de los alimentos que llegan a nuestras cocinas y la pérdida de especies comestibles del planeta, a pesar de los esfuerzos de los bancos de germoplasma.

Solamente para recalcar este punto mencionaré dos aspectos. El primero son las nuevas necesidades creadas por la propaganda comercial, la mayor parte de las veces ajenas a la alimentación y con frecuencia contrarias a la buena salud. Los ejemplos más conocidos son las bebidas refrescantes de cola y las hamburguesas. Lo primeros se llegan a volver indispensables para algunos y, gracias a su amplísima red de distribución y machacona promoción, se venden en los lugares más apartados. Si bien en ocasiones son una de las pocas fuentes de agua realmente potable, esta virtud se contrarresta con su alto precio. Aunque el precio de una botella pequeña parezca insignificante, si lo comparamos litro por litro con el agua y aún con la leche, encontraremos lo que realmente pueden significar para el bolsillo de los más pobres.

En el caso de las hamburguesas de las grandes cadenas internacionales, ocurre algo similar, pero agravado con la creación de espacios y regalos atractivos para los niños que los convierten en consumidores cautivos.



Desde luego algo semejante ocurre con las industrias panificadoras, cerveceras y de lácteos en México.

Pero viendo las cosas desde otra perspectiva, algunos cambios han tenido otro tipo de repercusiones. Una de ellas es el otorgar a algunos productos la marca de origen, con lo que se favorece a una región y su industria local para la producción de algunos productos, por ejemplo, quesos. Su economía mejora al limitar la competencia.

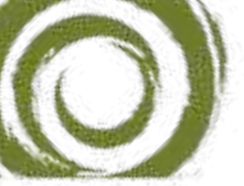
Los productos ideológicos de la cultura

La cultura y la alimentación tienen vínculos estrechos. Ya señalamos que el hecho mismo de considerar a un producto como alimento no es un hecho biológico sino cultural.

Exploraremos este hecho con algo bien conocido: la clasificación cultural de los alimentos, la mayor parte de las veces inconsciente.

Para ejemplificarlo, pregúntese si esta mañana desayunó como es debido, es decir, si consumió lo que su patrón cultural exige. Las circunstancias cambian cuando se está de viaje y muchos rompemos en grado mayor o menor con nuestros hábitos y, de nuevo, esto poco tiene que ver con la biología. Vayamos a un ejemplo, los huevos fritos o estrellados, como se les llama en México, son considerados propios del desayuno y nada más. En España son comunes para el almuerzo del medio día. En México muchos estudiantes desayunan tamales y atole en la calle y en otras partes del mundo no los encontrarán. Así que el comer y beber como se debe responde a una ideología propia.

Es también sabido que en muchos países de Latinoamérica los alimentos se clasifican en fríos y calientes, sin que tales calidades tengan que ver con su temperatura. Se ha discutido mucho sobre el origen de tal creencia, ya que en el Viejo Mundo parte de concepciones grecorromanas, pero también



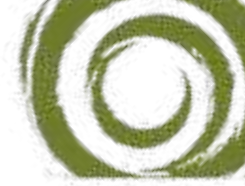
se encuentra en los pueblos americanos desde antes de la conquista. El hecho es que tiene que ver con una visión del mundo, donde en términos muy gruesos, los alimentos adquieren propiedades de las dos grandes divisiones: el cielo tenido como masculino, seco y caliente y la tierra y los inframundos considerados femeninos, húmedos y fríos.

La cultura popular ofrece amenos ejemplos de la vinculación entre alimentos y bebidas y su semejanza con cualidades humanas, hasta el grado de convertirlos en sobrenombres. Si se es indiferente, se tiene sangre de atole o de horchata, las orejas deformadas de los boxeadores son de coliflor, las narices rojas son de berenjena, quien se enfurece está enchilado, unos bellos ojos negros son de capulín. Los políticos mexicanos son rabanitos: rojos por fuera y blancos por dentro. Un hombre lleno de granos en su piel será conocido como el pozole, donde los granos de maíz son muy visibles. Una mujer hermosa es un mango, por lo carnosos y sabrosos, en cambio la que ha perdido la belleza y está flaca se transforma en un mango chupado. Una persona extremadamente tonta es un taco con bajísimo precio, ya que solo tiene una untada de sesos y otro parecido es una hamburguesa, por ser un pedazo de buey hecho bolas, entendiéndose por buey ser tonto y estar confuso por hecho bolas.

Biología humana y estado de nutrición

Una vez frente a lo que se ha de comer y beber se inicia otro componente del proceso, mayor, pero no exclusivamente biológico: la digestión, la absorción y la nutrición. A pesar de que fundamentalmente se ponen en funcionamiento ácidos, enzimas, procesos de absorción, el transporte por la sangre y el metabolismo celular, no por ello deja de haber una interacción con la mente y el mundo sociocultural.

Las sensaciones despertadas por la entrada y el paso de los alimentos por el tubo digestivo, así como la salida de sus desechos, crean relaciones con ellos. Por ejemplo, algunos



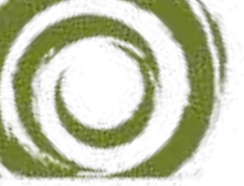
platillos se perciben como de tránsito lento y se califican como pesados, mientras otros son ligeros y también los hay indigestos, causantes de reacciones adversas o causantes de sensación de cambio de la temperatura corporal y ello da origen a calificaciones y repercute en las preferencias y aversiones personales y del grupo.

Además, el equilibrio entre los nutrimentos y la energía que se consumen y su gasto para el mantenimiento del cuerpo, así como su gasto por la actividad física, para contrarrestar la temperatura ambiental, la enfermedad o estados fisiológicos, por ejemplo la menstruación y el embarazo, dan origen al estado de nutrición de cada persona, percibido por ella misma y los demás. Este es un bucle más en este proceso y a su vez condiciona lo que se come y bebe. Este es el fundamento de los cambios en la dieta entre los atletas, los obesos, las mujeres gestantes o quienes padecen diabetes.

A ello agregamos algunas condiciones personales, por ejemplo, la intolerancia a la lactosa o al gluten del trigo o la alergia a las fresas o a los cacahuates. Así se llega a condicionar la dieta de manera muy estricta y, por ejemplo, los pacientes con fenilcetonuria deben revisar con cuidado las etiquetas de los productos industrializados y conocer la composición de los alimentos, para evitar la fenilalanina, aminoácido capaz de producirles daños irreparables.

Estas situaciones tienen gran importancia. Por ejemplo, sabemos que la intolerancia a la lactosa es frecuente en las poblaciones latinoamericanas, a pesar de lo que siguen existiendo campañas de supuesta ayuda nutricional donde se ofrece la leche excedente de algunos países en desarrollo.

Para entender y controlar los dos extremos de los trastornos alimentarios: la obesidad y la desnutrición ligada a la pobreza y la marginación, así como la asociada con la anorexia nerviosa y la bulimia, se requiere del cabal conocimiento del enfoque antropológico de este proceso. Las explicaciones y soluciones ofrecidas suelen ser muy simplistas y se centran en un solo aspecto de la complejidad que apenas hemos esbozado.



Final

Espero haber mostrado los grandes rasgos de la gran complejidad del proceso biocultural alimentación-nutrición. Para que un platillo o una bebida lleguen a nuestra boca ha habido una historia y el concurso del trabajo y la cultura de una colectividad. Desde mi punto de vista, este campo de estudio ha alcanzado su legitimidad dentro del mundo antropológico y puede estudiarse tanto desde la perspectiva teórica, como para apoyar la calidad de la vida humana.

Referencias

Aiello, Leslie C y Jonathan C. K. Wells

2002. "Energetics and the evolution of the Genus Homo". *Annual Review of Anthropology* 31:323-338.

Alpuche Garcés, Óscar

2008. *El cuescomates de Morelos, simbolismo de una troje tradicional*. México D.F.: Casa Juan Pablos, Universidad Autónoma del Estado de Morelos e Instituto de Cultura de Morelos.

Barco, Miguel del

1973. *Historia natural y crónica de la Baja California*, edición y estudio preliminar de Miguel León Portilla, México, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, 204-205.

Camody, Rachel N. And Richard W. Wrangham

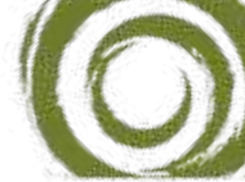
2009. "The energetic significance of cooking". *Journal of Human Evolution* 57: 379-391.

Gómez Pompa, Arturo, José Salvador Flores y Mario Aliphat Fernández

1990. "The sacred cacao groves of the Maya". *Latin American Antiquity* 1 (3): 247-257.

Levins, Richard y Richard Lewontin

1998. "Foreword". En Alan H. Goodman y Thomas L. Leatherman (editores): *Building a new biocultural synthesis. Political-economic perspectives on human biology*. Ann Arbor, Michigan: The University of Michigan Press.



Ochoa, Lorenzo

2009. "Antropología y toponimia en el estudio de la cocina de la Laguna de Tamiahua". *Cuadernos de nutrición* 32 (4): 147-152.

Petrini, Carlo

2007. *Bueno, limpio y justo. Principios de una nueva gastronomía*. Madrid: Ediciones Polifemo.

Rojas Carrillo, Patricia M. y Leonardo F. Sasso Yada

2005. "El pescado blanco". *Revista Digital Universitaria* 6 (8): 2-18.

Rojas Rabiela, Teresa (Coordinadora)

1995. *Presente, pasado y futuro de las chinampas*. México D.F: CIESAS y Patronato del Parque Ecológico de Xochimilco.

Vargas, Luis Alberto

1993. "¿Por qué comemos lo que comemos?". *Antropológicas* 7 (nueva época): 24-31.

Vargas, Luis Alberto

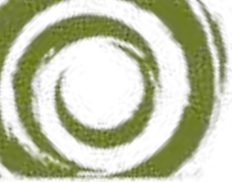
2007a. "El alimento básico en las cocinas de la humanidad. El caso de Mesoamérica". *Itinerarios. Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, vol. 6: 39-53.

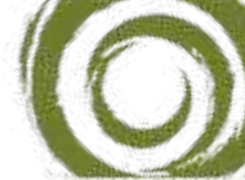
Vargas, Luis Alberto

2007b. "La historia incompleta del maíz y su nixtamalización". *Cuadernos de nutrición* 30 (3): 97-104.

Vargas, Luis Alberto

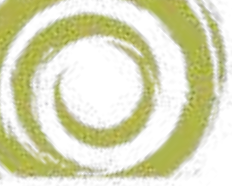
2010. "La comida como obsequio, una tradición mexicana". *Cuadernos de nutrición* 33 (6): 235-237.





Simijaca,
Cundinamarca. Elca
2014. Fotografía:
Alejandro Gómez.





¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?¹

1. Ponencia presentada el 4 de septiembre de 2015 en el foro El futuro del Patrimonio Alimentario, dentro de la *Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano*, organizada por el Grupo PATACOL - (Patrimonio Alimentario Colombiano - Universidad de los Andes), Bogotá, septiembre 2 - 4 de 2015.

Esther Sánchez Botero

antropologajuridica@gmail.com

Antropóloga Jurídica, Ph.D.

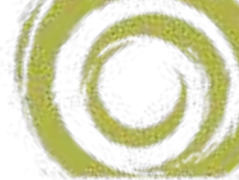
Presidenta del Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y la Cocina Colombiana.

Miembro de la Red de Cocinas Andinas.

Los saberes de la alimentación y la cocina que llamamos “tradicional”, son precisamente ese conjunto de realidades que unos cuantos en Colombia, con el tiempo tememos perder. Es esa joya familiar valiosa por su ascendencia, que fue pensada y elaborada, y puesta en circulación desde una casa, una finca, una iglesia, un restaurante. Es una entidad viva que se teme pueda morir. Los mayores, decimos con frecuencia, ojalá estas nuevas generaciones valoren X o Y realidades, para hacerlas que permanezcan en el tiempo.

Los *saberes tradicionales* que se expresan en determinadas comidas son un conjunto de referentes o elementos que están en la mente - cerebro de un grupo social determinado y que se utilizan y por ello viven, están ahí.

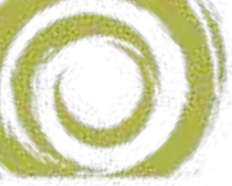




Estos “referentes cognitivos” palabras que suenan algo extrañas, exóticas, quizás vanidosas, no lo son. Antropológicamente hablando, son ideas que están instituidas, formadas entre nosotros por mensajes que recibimos y por acciones que vimos hacer tales como:

Ponte Nacional,
Santander. Elca 2014.
Fotografía: Alejandro
Gómez.

Piquemos cebolla para unos huevos revueltos.
Piquemos cebolla para un suda'o.
Piquemos cebolla para hacer un pique.
Piquemos cebolla para un hígado encebollado.

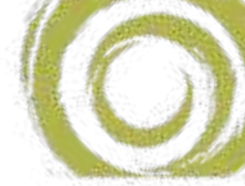


¿Ustedes entendieron lo que yo expresé? Ustedes yo sé, tuvieron representaciones muy diferentes de esos cortes de cebolla y del tipo de cebolla a utilizar. Ya que el ser humano está dotado biológicamente de la capacidad de ser creador, su cerebro le permite tener ideas y también comunicar las representaciones que suscita mediante el lenguaje verbal y las acciones. En la medida que una persona hace públicas sus ideas, sus representaciones, está sembrando la posibilidad de que eso sea viral, se conozca, utilice y se convierta en cultural.

Todo lo que vemos a nuestro alrededor, lo que escuchamos, hace parte o de la naturaleza o de la cultura. La cultura entonces, son el conjunto de ideas que algunos pensaron y que al comunicarlas a otros, parecieron interesantes o valiosas, justas o bonitas y se adaptaron como parte de lo propio.

Alguien pensó en moler el maíz y realizar redondeles asados en planchas; alguien pensó en un joven con alas y capacidades para proteger a la gente, especialmente a los niños; alguien también ideó la rueda, la posibilidad de volar en aparatos, en mezclar las papas y el pollo o la carne de cierta manera. Todo ello es la realización, el resultado de una idea pensada que tuvo éxito y se volvió cultural: Ángeles de la Guarda, arepas redondas o planas, aviones, suda'o de carne o pollo, o la democracia.

Si nos concentramos en el mundo de la cocina, vemos las estufas de gas, eléctricas o de carbón, los hornos, los cucharones para servir las sopas, los cuchillos; todos estos son artefactos de cultura material. Si podemos diferenciar entre “sancocho” y “ajiaco”, es porque conocemos las recetas que identifican cada uno de estos platos, imaginados y concebidos en una mente-cerebro que no conocemos y que, por ello, no sabemos cuál fue esa persona ingeniosa que los ideó e inventó. Si se comparte que el aguardiente no se toma como bebida al desayuno, o que acompañamos las comidas cotidianas con un jugo de fruta y no con un vino, es porque participamos de un mundo cultural determinado, que nos hace pensar, actuar y sentir de cierta manera realidades que son

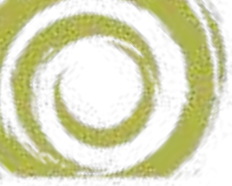


comunes a los miembros de una determinada sociedad y que son su cultura.

Conocer qué se come y a qué horas; qué es estéticamente “bonito” o “feo” en los alimentos; qué está “demasiado espeso” o qué está “en su punto”, es igualmente aquello que sabemos, que nos enseñaron tempranamente y es por lo que participamos de unos referentes culturales alimenticios que no son universales.

La cultura está hecha de creaciones humanas en diferentes campos. Es tan amplia una cultura que aun siendo parte de una sociedad, solo la conocemos de modo parcial. Hay por ejemplo, en una cultura como la nuestra, médicos que conocen los referentes orientados a la salud, como aquellos que alguien inventó para operar un apéndice; hay obreros de la construcción que conocen las posibilidades para que existan cubiertas de un techo tan distintas como tejas de barro, de materiales minerales, de plástico o de paja... Hay también hombres y mujeres que son portadores de los saberes tradicionales culinarios.

Con estas reflexiones preliminares, deseamos sentar unas sucintas bases alrededor de la cultura y su importancia en la identificación de la cocina con identidad, que se encuentra en un grupo de portadores de esos conocimientos especiales que se plasman en platos de comida. Estos platos con identidad, tienen cientos de expresiones culturales como el tamaño en que deben ir cortados los productos tales como los diferentes grosores y dimensiones de los tajos de un plátano verde, pintón o maduro, que son tradicionales. Con tajos de grosores y tamaños distintos, que incluso llevan nombres especiales, se prepara el plátano maduro al horno, el patacón, el patacón “pisao”, los cascabeles, los aborrajados o las tajadas. Estas recetas, que unos las saben preparar y los consumidores las conocen también, son culturales porque en la mente-cerebro se encuentran depositados referentes sobre las texturas exactas y el color que el producto final debe exhibir para su presentación.

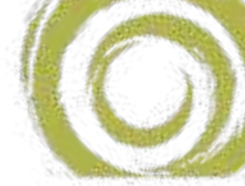


El ojo humano también está determinado por la cultura para ver. Definir si un plato es provocativo a nuestros ojos, es también cultural. Por ejemplo, si el color de un arroz con pollo o de un tamal es el que esperamos, o si por el contrario por exceso u omisión el cocinero no logró darle el toque de color que corresponde.

Elegir el plato, la taza, el vaso, etc., para servir un determinado alimento, es una expresión de los saberes tradicionales. No servimos un aguardiente en una taza o en un plato hondo; no ponemos una porción de arroz en una copa de vino... Es también propio de los saberes tradicionales utilizar decoraciones para cada comida. El cilantro debidamente cortado, el picadito de cebolla larga, la mezcla de vegetales en una ensalada. Detalles como el casco o la rodaja de un limón decorando un pescado frito, el pedazo de perejil crespo, la salsa cubriendo una deliciosa lengua, la disposición de cada uno de los elementos en una bandeja paisa, o los colores muy marcados de una sopa, son todos efectos de un orden cultural especial y particular que es propio de un saber tradicional.

El patrimonio de estos saberes tradicionales, consiste en cuidar y proteger aquellos elementos que gustaron y siguen gustando, porque responden a un conjunto de acciones, todas encaminadas a “repetir” las estructuras de la creación de esas comidas, de la receta en sí exitosa, que hoy se denomina “emplatado”, es decir, del modo como se presenta la comida, con su decoración particular y finos acabados...

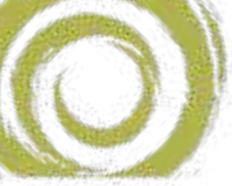
Todas estas expresiones de la cultura gastronómica en los lugares públicos, como restaurantes u hoteles, se exhiben con nuevos criterios, precisamente porque los lugares son públicos y se sale del mundo de lo casero para entrar en el mundo profesional. Allí, cuando se opta por servir comida con identidad, se magnifican y honran los detalles que con gusto y orgullo se definen: pequeñas variaciones que garantizan al comensal estar frente a algo que él puede reconocer como propio... A estas señales que reconocen lo casero, lo propio, se le da el beneficio de que allí se engrandezca: un



corte de carne más abundante, cierto *derroche*, como señal de abundancia, de cuidado, de generosidad... También del uso de elementos especiales de cultura material que transgreden el orden, pero que son aceptados por estar en un restaurante “cache” o popular. Por ejemplo, servir el contenido de un ajiaco en un plato y pasar lo caldudo aparte en una jarra o servir en canastos planchos con una base de papel periódico una fritanga.

Ir a un restaurante debe tener para el forastero y para el propio habitante de la región, los referentes muy extendidos de lo propio, porque se trasladan allí donde se repite el recetario, la forma y el estilo que puede reconocerse y apreciarse como típico de una casa campesina o urbana. Los “saberes tradicionales” son:

- 1) *Expresión de un conocimiento ampliamente compartido.*
- 2) *Común a los miembros que pertenecen a una misma sociedad.*
- 3) *Resultado de la experiencia, de aptitudes y prácticas que se desarrollan, se viven, se mantienen y transmiten de generación en generación.*
- 4) *Producto de la aplicación de los recursos del entorno natural de modo directo.*
- 5) *Forman parte de una identidad cultural material y espiritual.*
- 6) *No son solo prácticas del pasado, son prácticas vivas que sirven para comprender el pasado, cómo está siendo el presente y sobre todo para construir el futuro que deseamos el cual puede contar con estos saberes tradicionales alimentarios y culinarios o no.*
- 7) *Han sido fundamentales en la vida de nuestros pueblos, en sus dinámicas y en sus relaciones como sociedades, así como también en sus relaciones con la naturaleza.*



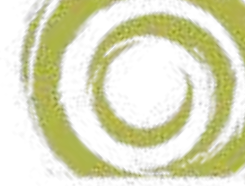
- 8) *Son saberes y conocimientos que son practicados por personas del común que los conservan y son ellos quienes pueden compartirlos con el resto de culturas que habitan en este país, produciéndose un diálogo e intercambio de saberes.*
- 9) *Son expresión de la diversidad étnica y cultural, que la constitución ha definido proteger.*

Los peligros de ser olvidados en los que se encuentran los saberes tradicionales

Son muchos los riesgos, pero señalamos algunos:

- 1) *El mundo evoluciona y entre los aspectos que se promueven en diversos estamentos está la homogenización, que conlleva la pérdida de lo particular.*
- 2) *Ciertas prácticas y conocimientos no están aceptadas como iguales en valor, frente a otras cocinas del mundo.*
- 3) *Los saberes tradicionales son repudiados, en oposición al conocimiento culinario formal que sí es conocimiento.*
- 4) *No se enmarcan en una visión completa e integral de lo que es nuestra sociedad y cultura.*
- 5) *No gozan del aprecio de los miembros de la sociedad porque sobre estos no están comprometidos en proteger, reafirmar y poner en práctica los conocimientos y saberes propios expresión de la diversidad cultural.*
- 6) *La institucionalidad gubernamental, no promueve los estímulos y los caminos para alcanzar la valoración de lo propio.*

Un ejemplo sobre la desvalorización de lo propio para lograr esta conversión o reconversión a esas categorías culturales universales, pensadas en otras latitudes, es la deconstruc-



ción de la famosa bandeja paisa, el plato más popular de Colombia y es como sigue según Kendon Macdonal:

Elaborar un revoltijo con el arroz y los frijoles preparados según recetas básicas. Colocar esta mezcla en el centro de un anillo de metal, para formar un montículo centrado y de paredes lisas. Encima plantar un huevo de codorniz frito.

A un lado, poner un choricito del tamaño llamado cóctel desengrasado y blancuzco.

En canastilla elaborada con plátano verde y bien tostada, poner el guiso de cebolla y tomate.

Colocar en el plato unos mini-chicharroncitos y una mini arepita.

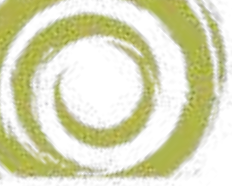
El plátano maduro se presenta, imitando medias lunas, tipo marañones, como resultado de partir un plátano maduro a la mitad, extraerle con una cucharilla la vena y partir tajaditas para freír.

Este tipo de propuestas no trae sino deformación del conjunto de caracteres que hacían característico el plato, para jugar con estas variaciones a un nuevo lenguaje, que termina por homogeneizar y globalizar, desvalorizando la propuesta local, como expresión de riqueza cultural.

No puedo imaginar cómo los franceses aceptarían una propuesta en la cual, aquel trozo de lomito, cortado bajo la categoría cultural de medallón, de una cantidad de gramaje previamente establecido, envuelta la carne en fina tocineta, asado a la plancha y cubierto con salsa bechamel de color caramelo, brillante y clara, como envoltente de deliciosos champiñones se convirtiera un día en:

Fino picadillo de lomito salteado, centrado en un plato, con ayuda de un anillo de metal.

Chorreones a manera de finas rayas con la deliciosa salsa. Canastilla de un portobello sosteniendo bello churumbel de tocineta asada.



Esto puede ser delicioso e innovador, pero no es un *filet mignone*, que si fue el resultado de alguien que en su mente-cerebro imaginó, experimentó y realizó su idea, la cual puso en consideración de otros; se extendió por contagio, guardando para en el mundo el reconocimiento de provenir de una mente francesa.

Estas innovaciones no traen sino la distorsión del conjunto de caracteres que hacían característico el plato, para jugar con estas variaciones un nuevo lenguaje que termina por homogeneizar y globalizar, desvalorizando, la propuesta local como expresión de riqueza cultural.

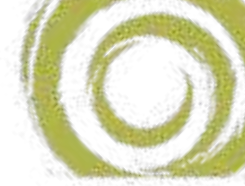
Los procesos de profesionalización, de comunicaciones masivas, de etnocentrismo, o sea de la idea de creer que existen culturas superiores, y con estas cocinas más avanzadas que otras, que son “atrasadas”; que existe “buena cocina” “elegante”, y que otras no lo son, definen con o sin conciencia, los efectos negativos que traen estructuras y aditamentos de moda que impuestos a lo propio, no permiten la pervivencia y revitalización de lo tradicional.

Las decoraciones de hoy para los platos, *estilo* que enseñan en las escuelas de cocina o en los programas de la televisión, son montajes internacionalizados que culturalmente agradaron en un lugar del mundo, pero que no pueden convertirse en referente único de lo estético para todos:

Un plato bien grande, ojala cuadrado, recibe un montículo de un producto determinado en el centro, (chuletón, pescado, arroz, variedad de verduras... soufflé...) cuya altura debe ser considerable y, en los espacios vacíos alrededor de este firme y alto montón, se verá adornado de “chorreones” pintorescos de las salsas, con colores de una paleta de colores tipo Miro₂.

2. Idea tomada en conversación personal con mi amigo Julián Estrada.

Así las cosas, asistimos a propuestas para lograr que nuestros platos se parezcan a estos referentes estéticos, bajo la supuesta idea que así los “mejoramos” en presentación o así son más sanos acorde con estándares nutricionales o los modernizamos y los hacemos más agradables a los extranjeros.



Narraba un amigo Wayúu en Río Hacha, cómo después de un tiempo de estar ausente de esta ciudad, llegó a comerse un escabeche de pescado y al no encontrarle la acidez típica, le reclamo a la dueña del restaurante. Esta dijo que le había disminuido la cantidad de vinagre indicada porque a los turistas no les gustaba el ácido.

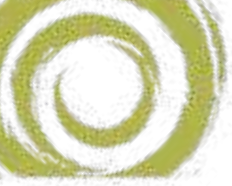
Si bien es necesario hacer ajustes a todas las cocinas y convertirlas en hijas de los tiempos, valorarlas en su propuesta inicial es señal de respeto por la diferencia. Cuando viajamos y nos trasladamos a otros contextos culturales, deseamos comer algo que nos exprese esas diferencias, porque allí existe el fenómeno cultural hecho realidad en la cocina.

¿Por qué pasa esto?

La conquista de América es el inicio de dos procesos que definen nuestra historia hasta nuestros días: la organización de nuestra vida bajo el influjo colonial y la modernidad.

La colonización es la historia de una dominación cultural que se graba a través de la imposición de un solo conocimiento y de una sola razón. La exclusión de las diversas culturas ha estado marcada por esta imposición y por la presencia o de la resistencia o de la sumisión. La colonización de los saberes y de los conocimientos, ha sido y es una de las formas más potentes de colonización cultural que logra invisibilizar los distintos saberes y con el capitalismo neoliberal no pueden o deben existir islas a donde no se pueda aterrizar para hacer negocios. Los grandes empresarios de comida van catalogando los saberes tradicionales como “tradicionales”, o “folklore” pero ante todo como “locales”; mientras que los saberes de grupos dominantes se consideran como universales. Es así que nuestros saberes no entran en los supuestamente aceptados universalmente.

Allá están las verdades científicas que constituyen todos los conocimientos aceptables: qué es comestible, cómo cocinarlo, qué es higiénico, cómo presentar un plato... En oposición,

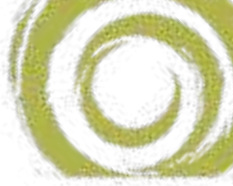


no hay un conocimiento real; hay creencias, opiniones, comprensiones intuitivas e intransferibles. Hay exceso nutricional, comidas mal presentadas, antihigiénicas. Eso sí, la mayoría, podrían convertirse en objetivo o materia prima para las investigaciones “científicas” de ese otro lado... ¿Qué tipo de frijoles, animales raros, papas, condimentos o frutas existen? ¿Cómo se fortalece un cultivo? ¿Cómo se conserva una carne? ¿Cómo se prepara un condimento que es exitoso en una sociedad?

El capitalismo neoliberal, ha servido para invisibilizar y aprovecharse de estos saberes y conocimientos, reproduciendo la lógica colonial y homogeneizadora, ya que se expropiaban no sólo productos locales que fueron seleccionados, investigados y compartidos en una sociedad y pasan a ser del mundo, sino también de los saberes tradicionales de los cuales las empresas se han aprovechado, sin dejar ganancias a los diferentes comunitarios que sostienen la cocina tradicional.

Estas dinámicas del sistema capitalista con las herramientas tecnológicas se han constituido en medio para hacer que el conocimiento tradicional se compre y venda en el mercado como uno de los bienes más preciados, desarrollando así una industria muy poderosa, apropiando y encapsulando los conocimientos para el uso privado de poderosos individuos o grupos económicos. El control de la producción y el cercamiento de los diversos conocimientos son estrategias cotidianas que se utilizan desde las esferas del poder global que implica dominio social, político y cultural.

Vivimos esta relación que impone unas condiciones económicas, sociales, políticas y legales, como también disposiciones y valores. En paralelo existen grupos que repelen ese movimiento y buscan reforzar las condiciones para que vivan esos saberes tradicionales.



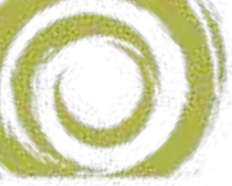
Alternativas

Colombia atraviesa un proceso de transformación importante al querer implantar un atajo entre el desarrollo “moderno” de la cocina y la alimentación. Dentro de esta visión, es necesario enfocar el conocimiento, el saber tradicional como una herramienta indispensable para no ser invadidos por ideas que desvalorizan ese saber tradicional que se expresa en la comida. Hablamos de proteger, de ser capaces de construir un enfoque para alcanzar una nueva mirada que se plasme en hechos concretos en nuestras propias casa y que sea política pública para fortalecer lo propio y poderlo exponer en lugares públicos con orgullo.

De esta forma, se empiezan a construir las bases para valorar esos campos del saber tradicional que son los pedestales que permiten demostrar la existencia de diversas culturas y con éstas del comer cotidiano, festivo y ritual a base de conocimientos y prácticas. Sin embargo, no se puede idealizar, ni plantearlo como una respuesta mágica, ya que está en la naturaleza de los saberes tradicionales restablecerse a través de un cuestionamiento constante para preguntar y obtener respuestas y para estimular a otros. Esto es lo que lo hace un conocimiento real que nos capacita para tener una visión mucho más amplia de lo que no sabemos, así como de lo que sabemos y se encuentra en depósitos, en las mentes y en las prácticas de unos sabedores tradicionales.

Lo que está pasando con nuestra comida

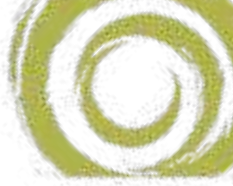
40 millones de colombianos, la mayoría de hombres y mujeres, todos los días comen nuestra comida. Es que la comida que comemos los intelectuales, los ciudadanos complicados en la capital, de ninguna manera representa ni en mínima parte lo que comen la mayoría de colombianos. De acuerdo con un estudio elaborado por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios se señala que el 55 % de los colombianos pertenecen a la clase baja, el 41 % a la clase media y el 4 % a la



clase alta. En este estudio también participó el Departamento Nacional de Planeación, que destacó la importancia de los resultados de este documento a la hora de tomar el pulso a temas como la capacidad económica de los habitantes del país. En los restaurantes donde se “pone en peligro” nuestra comida la cuenta por persona de una comida completa puede costar medio salario mínimo, (US\$150.00). Podemos concluir que la mayor parte de los colombianos comen comida ya sea preparada en sus casas la que es llevada en portacomidas por los obreros, o en loncheras, o en restaurantes populares que ofrecen el “corrientazo” palabra que significa lo normal, lo corriente, lo estándar. ¿Y qué comen?

Si bien podemos pensar que la cocina colombiana se modificó respecto a su uso cotidiano porque muchas de las recetas debían hacerse en grande, para muchos miembros de la familia, puede decirse que todos los sectores sociales han sido formados en hábitos alimenticios propios que se consumían en el ámbito familiar, en eventos especiales sociales y rituales como bautizos, primeras comuniones, matrimonios, entierros, o en restaurantes populares. Son estos espacios sociales donde se modeló el gusto.





Recetas y comidas en clave cultural

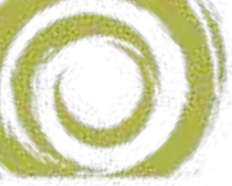
¿Qué significa modelar el gusto? En primer lugar, el gusto es producto de la estandarización: y la estandarización es resultado de un conocimiento recibido, heredado de los mayores, hombres y mujeres como ya lo informamos, que repiten recetas *en clave cultural*. ¿Qué significa repetición de recetas en clave cultural? Que se han incorporado esos diversos referentes cognitivos para la selección de los productos, para combinar, picar, cortar, exprimir, amasar, darle color, determinar la textura, la forma, a cientos de materias primas.

Esos referentes estandarizados que se socializaron y se volvieron exitosos son culturales. El tostado del cuero de la lechona, el color de un quesillo huilense, el relleno de la empanada de pipían muy diferente de la empanada del Valle, el brillo de la papayuela en dulce, el espesor de una sopa de plátano verde, la deliciosa combinación del peto con panela raspada o del casabe con danta, del chocolate con queso.

Estas comidas, estas preparaciones están vivas por dos razones: primero porque la gente las usa cotidianamente, les gusta y la consumen y, segundo, gracias a los intelectuales. Son los intelectuales los que hemos dado importancia a lo que come la gente, a por qué come lo que come, a cuándo come y cómo lo come para circularlo en instancias académicas y gubernamentales generando ampliación de la conciencia sobre un mundo cotidiano.

Los antropólogos logramos desde los 60 empezar a poner en circulación el valor patrimonial de nuestra comida, de esa comida seleccionada y cocinada por hombres y mujeres, muchos de ellos criadores de los cerdos y las gallinas, cazadores y pescadores de animales de monte y de las doncellas, que es un delicioso pescado típico del Tolima.

Otro factor interesante para irnos llenando de razones de cómo nuestra comida no está en peligro, tiene que ver con el impacto migratorio, por razones del cambio del patrón rural

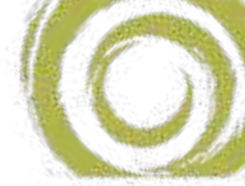


Puente Nacional,
Santander. Elca 2014.
Fotografía: Alejandro
Gómez.



a lo urbano y por los desplazamientos forzados. Es innegable que la gente se traslada con sus hábitos alimenticios, los que se buscan mantener en el lugar de llegada. Dado que no siempre es posible encontrar en los mercados y plazas de mercado los productos de lejanía, o no disponemos de la posibilidad de prepararlos se busca encontrar quién de vez en cuando nos dé la posibilidad de comer lo nuestro.

Es un hecho encontrar en Bogotá restaurantes sencillos que reproducen estandarizadamente la cocina de todos los departamentos. Pero en cada ciudad existen restaurantes con la comida propia. En Bogotá existen 142 restaurantes de comida del Pacífico; no sé cuántos de comida del Tolima, muchos huilenses, pastusos... Estos restaurantes se encuentran en barrios de estratos 2, 3 y 4 principalmente, si miramos las ofertas hoy en internet. Además, en estos barrios se producen las empanadas, las almojábanas, las papas rellenas, el casabe, los chorizos, longanizas, productos que se distribuyen en tiendas, plazas, cárceles, universidades donde el común de los habitantes los consume. En Bogotá, la capital, es posible que esta comida no esté en la Zonas G, T, X o Y, pero claro que existen y son exitosas.



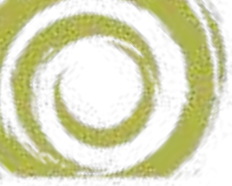
Comida tradicional, orgullo local y apoyo gubernamental

Isaías Herrán, a sus 96 años, no recuerda cuántos marranos ha sacrificado para convertirlos en lechona. En el Espinal, es el papá de la lechona tolimense. La mamá, Tomasa Cardozo, es la abuela de tres de las lechoneras más reconocidas. De ellos dos se desprendió la cadena de matarifes y cocineros que en los últimos 70 años han sacado adelante a sus familias y que, en la Plaza de Bolívar del pueblo, celebran el Día Nacional de la Lechona. La idea se concretó en la Asamblea Departamental después de que el 24 de junio se hubiera celebrado el Día Nacional del Tamal, otro plato típico tolimense.

3. Con base en “La lechona tiene su día propio”, reporte de Luis José Badel, El Tiempo 29 de junio de 2004.

Isaías, siendo joven, aprendió de sus suegros la mejor forma de preparar un plato tradicional para los eventos familiares, y fue quien puso a disposición de todo el pueblo el secreto: un marrano horneado, relleno con arveja y carne de cerdo. Sus nietas Deisy y Gladys Romero, llevan 36 años preparando y sirviendo lechona en el pueblo con su receta. Todo el año la ofrecen y en las fiestas de San Pedro aumenta la demanda. Cada lechona, alcanza para 80 personas, se sirve con arepas de maíz blanco y con “insulso”.

Lucero Rivas responde a un correo electrónico: “buenas noches, para nosotros es un placer atenderla. Le ofrecemos lechona tolimense. La lechona de 100 platos tiene un costo de \$ 340.000. Es especial 80% de carne 20% de arroz y arveja; deshuesada, desgrasada, cuero crocante, fresca, caliente. Incluye arepas e insulsos. Si el cliente desea se le decora para el evento que sea”.



Con varias sedes en Bogotá, el bizcocho de Achira ya se puede conseguir a cualquier hora del día en Bogotá.

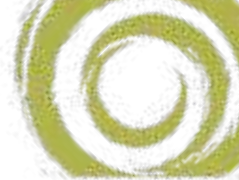
4. Ver <http://www.lanacion.com.co/index.php/noticias-regional/huila/item/250033-la-embajada-del-huila-en-bogota>

Son embajadores del Huila en Bogotá, los Caicedo que manejan varias sedes donde se encuentran los productos huilenses que era complicado conseguirlos en la capital: “Esta empresa surgió como imitación a una hermana que había abierto con éxito igual empresa en la Avenida Rojas con 53”⁴. Abrió varias sedes, en cinco años. Allí se encuentran platos como el viudo de bocachico, mojarra roja frita, sudado de capaz, sancocho de gallina, asado huilense de marrano; entremeses, bastimentos, guarniciones, piezas de repostería y bebidas. Venden las achiras que vienen de Fortalecillas, el bizcocho de achira, de cuajada y el de manteca; el bizcochuelo, los tamales huilense, el masato, la gaseosa Cola Cóndor, hasta la deliciosa Sevillana típica del municipio de Palermo, quesillos en lonja, quesillo, masatos, insulsos, aloja, envueltos de maduro, arroz con leche, mazamorra de achira, agua de panela con limón, arepas delgaditas, arepa oreja de perro, rellena con quesillo, peto con leche, mistela, guarrús de castilla, guarapo de caña con empanadas, jugo de chulupa, jugo de lulo y jugo de badea, aguardiente de anís, arroz tapado, roscas de maíz, cucas, morcilla de choco, nochebuena, mini tamales. La mayoría de los clientes son opitas pero no solamente, también los bogotanos, los paisas, personas del Chocó, del Valle, y de todas partes del país y hasta los extranjeros.

Arepa orejeperro o de angú.

Uno de estos productos, expresión de lo tradicional, involucra referentes culturales que la estandarización del plato debe exhibir. La arepa orejeperro o de angú. Se prepara con: maíz trillado y sal. El que va a preparar esta arepa tiene que:

Distinguir este grano de maíz de otros tantos. Seleccionar el maíz trillado (1), dejarlo remojar (2) sin agitarlo (3) durante tres días (4). Se tritura (5), se escurre (6) en molino de hierro (7). El molino de hierro de acuerdo a la costumbre le da buen



sabor (8). La masa fina (9) se remoja (10) con poca agua. Se cuele (11) en balay (12). Se cocina (13) hasta que espese (14) revolviéndola seguido (15) con una cagüinga (16). Se deja enfriar (17) y se hacen bolitas (18). Se extienden sobre hoja de plátano (19), adelgazándolas hasta cinco milímetros (20) aproximadamente. Se ponen a asar (21) sobre un tiesto de barro (22). Se puede mezclar a la masa original guarruz (arroz cocido sin sal ni condimentos) (22) para dar mayor cohesión y resistencia a las arepas (23) que se envuelven (24) y rellenan de carne, asaduras o huevos revueltos (25).

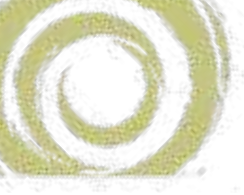
Mínimo en esta receta existen 25 referentes cognitivos que fueron aprendidos y que se repiten estandarizadamente. Esa arepa, preparada de esta manera es patrimonial y lo es porque toda la comunidad cuida todos los detalles para que parezca y sepa a aquellas que nos dieron repetidamente y que fijamos en nuestra memoria gustativa, olfativa, táctil, como tal.

Existen factores para que permanezca nuestra cocina alimentaria y patrimonial: las comidas chatarra que globalmente van aterrizando, las políticas de Estado que buscan nutrir y generar sujetos sanos a partir de la idea que las comidas propias son insanas, la pobreza que no permite adquirir una canasta familiar aceptable para todos, la comida en polvo para evitar la gordura que ya toca a las puertas de estratos medios, la pérdida de la soberanía alimentaria en Colombia que impide encontrar cultivos de ciertos tipos de productos como el maíz trillado mencionado, la guayaba común que no tiene igual sabor a la pera y no permite resultados iguales en los jugos, dulces y conservas. Al prohibirse su venta empiezan a desaparecer desestructurando texturas o arrojando al olvido recetarios tradicionales.

Finalmente, este proceso logrará seguir vivo si los grandes cocineros de “dedo parado” como decimos en Bogotá, salen para aprender en las localidades los contextos culturales en que se desarrolla la cocina colombiana.



Medellín, Antioquia.
Elca 2014. Fotografía:
Alejandro Gómez.



El hilo de la vida: semillas y patrimonio agro-alimentario

Cristina Consuegra

cristinaconsuegra@gmail.com

Antropóloga y economista de la Universidad de los Andes,

MSc. Antropología, Medio Ambiente y Desarrollo de University College London. Consultora en el Fondo Patrimonio Natural.

Resumen

A partir de la relación que los campesinos del municipio de San Juan Nepomuceno, en Bolívar, entablan con el patrimonio agro-alimentario y en particular con las semillas tradicionales₁, en este artículo reflexiono acerca de la importancia y necesidad de recuperar y conservar la diversidad genética agrícola, así como la memoria cultural asociada a ésta. La reflexión es particularmente pertinente en la medida en que la discusión acerca de la erosión inminente de la agro-biodiversidad está rondando la opinión pública a nivel mundial y las soluciones que se emprendan requieren solidez científica, política y ética.

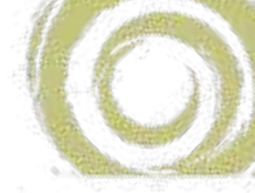
Palabras clave: Semillas, patrimonio agro-alimentario.

En su edición del 10 de septiembre de 2015, la revista *The Economist* publicó un artículo sobre la importancia de conservar la diversidad genética agrícola la cual está en la base de los cultivos que hoy en día constituyen las dietas humanas y que se ha perdido o está en riesgo de desaparecer₂.

1. Con semillas tradicionales me refiero tanto a especies nativas como criollas.

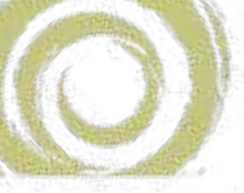
2. Ver: "Agricultural biodiversity: Banks for bean counters", disponible en <http://www.economist.com/news/international/21664194-wild-ancestors-worlds-most-important-crops-could-help-avert-devastating?frsc=dg%7Ca>, consultado el 12 de septiembre de 2015.





A pesar de su actualidad y pertinencia, la amenaza indefectible de la erosión de la agro-biodiversidad y la constatación de que se requieren recursos para conservarla es una discusión de relativa vieja data que requiere soluciones científicas, políticas y éticas (Nazarea, 2005). Aunque los datos no están disponibles para Colombia, la FAO estima una tasa de erosión de la agro-biodiversidad que oscila entre el 1 y 2 por ciento anual, de la cual se infiere que cerca del 75 por ciento ya debe haberse perdido (RAFI, 1997 en Nazarea, 2005). De acuerdo con el artículo, esta discusión resurge a la luz de estudios recientes que sostienen que la diversidad genética que representan los parientes silvestres de los cultivos está sub-estudiada y sub-representada a nivel mundial. Así, éste manifiesta la necesidad de identificar, coleccionar y almacenar en bancos de semillas los cultivares tradicionales y los parientes silvestres de los principales cultivos como estrategia frente a las amenazas que constituyen los fenómenos contemporáneos de cambio climático, aumento poblacional, urbanización y modernización de las dietas. Bajo este panorama, el artículo

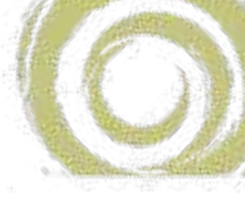
Ciénaga de Oro,
Córdoba. Elca 2014.
Fotografía: Andrés F.
Valenzuela.



concluye arrojando una estimación del valor financiero de los genes correspondientes a los parientes silvestres de 29 cultivos identificados por el *Mvillenuium Seed Bank*, la cual alcanza los 120 millones de dólares. No sin cuestionamientos, la señal de mercado parece estar dada.

En América Latina, el proceso de modernización de la agricultura y la implementación del modelo de 'Revolución verde' derivaron en lo que McMichael (2009) denomina el 'régimen corporativo alimentario'. Resultado, principalmente de la integración vertical y horizontal de las compañías de semillas, biotecnología y agroquímicos a nivel mundial, desde la década de los 90 un grupo de seis transnacionales conformado por Monsanto, Syngenta, DuPont, Dow Agrosciences, Bayer y BASF (Gutiérrez s.f) domina el mercado global de insumos agrícolas. Más aún, de éstas seis, en 2007 Monsanto, Syngenta y DuPont controlaban alrededor del 47% del mismo (Grupo ETC, 2008 en Gutiérrez, s.f). Nazarea (2005) sostiene que uno de los mayores logros de la 'Revolución verde' fue consumir su hegemonía por medio de la inserción y adopción generalizada de lo que Shiva (1993) llama los 'monocultivos mentales'. La tendencia hacia la uniformidad genética se concibió como sinónimo de la modernización del campo, sin considerar la erosión irreversible que esto implicaría para la agro-biodiversidad y la memoria cultural de las comunidades agrícolas rurales. Lo anterior estuvo enmarcado dentro del discurso del sur global como rico en biodiversidad pero pobre en tecnología (Nazarea, 1998; 2005), que contribuyó a su vez a la valoración de las semillas tradicionales como inferiores a las semillas híbridas o de alto rendimiento. Producto de lo anterior, paradójicamente las semillas tradicionales y resilientes pasaron a ser concebidas como primitivas o simplemente como materia prima, y las híbridas y estériles a representar la versión moderna o el producto terminado de las mismas (Shiva, 1993; Gutiérrez, s.f).

La simplificación e instrumentalización de las semillas tradicionales ha tenido implicaciones importantes respecto a la complejidad cultural y social de la que éstas dependen

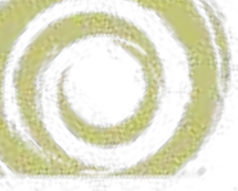


(Gutiérrez, s.f.; Shiva, Lockhart y Schoff, 2013). Al igual que los animales domésticos y los humanos, las semillas son el resultado de una “compleja red de relaciones socio-naturales dentro de la que simultáneamente operan procesos biológicos y humanos” (van Dooren, 2008 en Gutiérrez, s.f.: 8). Son cuasi-artefactos culturales (Tilley, 2009). Bajo esta perspectiva, las semillas difícilmente pueden considerarse de manera aislada a las sociedades que históricamente se han encargado de seleccionarlas, reproducirlas y conservarlas; o, como sostiene Nazarea (2005), la diversidad biológica y cultural se define y recrea mutuamente. Con base en lo anterior, a nivel nacional e internacional, organizaciones de la sociedad civil como la Red de Semillas Libres de Colombia, La Vía Campesina y Navdanya a través de su campaña *Seed Freedom* se oponen al modelo de conservación *ex situ* —o en bancos de semillas como los mencionados por el artículo de *The Economist*—, en la medida en que la apropiación de recursos genéticos y los programas de fitomejoramiento que éstos realizan tienden a desconocer la relación simbiótica y compleja entre las semillas y sus contextos³. En este sentido, estas organizaciones le apuestan a los modelos de conservación *in situ* o incluso *in vivo* (Nazarea, 2005) para garantizar la pervivencia tanto de la diversidad genética de las semillas como la memoria cultural asociada a éstas. Frente a esto último, la declaración de la Vía Campesina de que las semillas son ‘patrimonio de la humanidad’ subraya el vínculo estrecho entre éstas y los conocimientos y prácticas culturales que les dan sentido.

Con el ánimo de aterrizar la discusión presentada arriba, en el municipio de San Juan Nepomuceno (Bolívar), el *Programa Paisajes de Conservación Caribe*⁴ y un grupo de 71 familias campesinas vienen trabajando en la conservación del bosque seco tropical por medio de un modelo de corredores de conservación-producción. Para los campesinos que hacen parte de este Programa, muchos de ellos guardianes de semillas innatos, las semillas tradicionales no se limitan a ser un medio de producción y por el contrario se considera que están conformadas por capas sucesivas aunque no jerárquicas de significado. En esta medida, para ellos las

3. Existen, sin embargo, programas de mejoramiento participativo que han resultado exitosos y son el resultado de un trabajo conjunto entre comunidades agrícolas rurales y fitomejoradores (ver Almekinders y Louwaars, 1999).

4. Este programa lo administra el Fondo Patrimonio Natural, es financiado por USAID y tiene como objetivo la conservación del bosque seco tropical, actualmente el bioma más amenazado a nivel mundial y nacional. De hecho, se estima que en el país sólo queda un 8% y que alrededor del 60% del que ha sido deforestado está en estado de desertificación irreversible (Pizano y García, 2014).



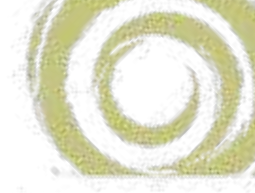
semillas tradicionales representan nociones poderosas y sumamente vigentes de economía solidaria, arraigo al territorio, renovación, identidad y patrimonio cultural, por empezar la cuenta. Centrándome principalmente en la discusión de las semillas como patrimonio cultural, a continuación quiero resaltar dos aspectos derivados de mi experiencia en campo en el marco de mi trabajo como consultora de este Programa, los cuales buscan aportar a la comprensión de la importancia y necesidad de trabajar por su recuperación y conservación.

A pesar de que los Montes de María, donde está ubicado San Juan Nepomuceno, es una región con una amplia trayectoria de conflictos sociales, agrarios y de orden público, cuyas consecuencias para la economía campesina han sido demoledoras, la tradición de seleccionar, guardar y reproducir semillas continúa vigente. Así mismo, aunque muchas semillas tradicionales se han perdido a raíz de fenómenos como el del despojo, la llegada de paquetes tecnológicos e incentivos de

mercado para la siembra de monocultivos y la variabilidad climática, las rozas de los campesinos reflejan un conocimiento íntimo y profundo de los usos y las formas de cultivo de la agrobiodiversidad de la región. Frente a esto, me interesa resaltar la relación afectiva que muchos de ellos entablan cotidianamente con las semillas al considerarlas parte de su familia y asumirlas como tal, pues de aquí se desprende el argumento de que las semillas están en la base de la reproducción social y cultural de los pueblos (Gutiérrez, s.f.). Como cuenta una mujer de la vereda Los Robles: “Mis

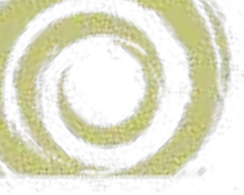
Ciénaga de Oro,
Córdoba. Elca 2014.
Fotografía: Andrés F.
Valenzuela.





semillas yo las adoro tanto, yo les busco siempre el mejor lugar, para mí hacen parte de la familia y son mi alimento”. También, alrededor de las semillas tradicionales se teje una relación de pertenencia que involucra los sentidos e implica nociones de identidad y memoria cultural. En la medida en que éstas han transcurrido de generación en generación, materialmente no sólo se remontan al pasado y expresan, por ejemplo, relaciones de parentesco y transmisión de conocimientos, sino que simbolizan el hilo mismo de la vida. En palabras de una mujer de Cañito: “Mi abuelo era campesino y él traía esas variedades de frijoles, de batata, de caraota, de ahuyama [...]. Yo las probé, las degusté, me gustaban los sabores y me hacen añorar, me llevan a mi infancia, me llevan al recuerdo de mi abuelo, de todo eso que él hacía”. Lo anterior desafía la comprensión utilitaria de las semillas mencionada arriba, en tanto que para este grupo de campesinos éstas representan mucho más que un insumo productivo; más aún, la costumbre recurrente de hablarles y cantarles hace referencia al reconocimiento que hacen de las semillas como sujetos. Dice un campesino de la vereda Páramo: “Claro, yo a las semillas les digo, hablo con ellas porque entienden: aguanten hasta que puedan, hasta que llegue el agua, beban agua, beban agua porque ya el agua se va y no viene más”.

Por otra parte, bajo el argumento ampliamente desarrollado por Guitierrez (s.f) de que las semillas son bienes comunes, durante los últimos años organizaciones de la sociedad civil y movimientos sociales por la defensa de las semillas vienen trabajando a favor del libre acceso y circulación de las mismas. Algunas movilizaciones, en particular, además de oponerse a la privatización y control corporativo de las semillas, incitan incluso a la desobediencia civil y desacato de las normas y leyes que desconocen que las semillas son bienes comunes. Retomando lo desarrollado inicialmente, detrás de este argumento subyace la comprensión de las semillas como el resultado conjunto de procesos biológicos y de domesticación agrícola que se remontan y perpetúan en el tiempo por medio de la transmisión descentralizada y colectiva de conocimientos y prácticas asociados a éstas. En este sentido, como dice la misma mujer de Cañito referida



arriba: “Las semillas son de todos porque la verdad es que no tienen dueño. Porque al averiguar quién es el dueño o de dónde salieron, pues, la verdad es que han pasado de una mano a otra, y el uno le da al otro”.

Como lo constata Nazarea (2005), la erosión de la diversidad genética agrícola es inminente y requiere ser atendida. Esto mismo lo expresa el artículo de *The Economist*, que no sólo es interesante como expresión de una discusión contemporánea y de trascendencia global, sino como reflejo de la manera como se busca abordar, y de hecho se viene haciendo, la conservación de los cultivos tradicionales y los parientes silvestres de los principales cultivos de consumo humano. Lo anterior se ha hecho en remedo del modelo colonial de conservación *ex situ*, cuyos cuestionamientos son más de orden político y ético que científicos. En este sentido, el caso de San Juan Nepomuceno es particularmente relevante porque permite entrever, por medio de la relación que los campesinos entablan con las semillas, la complejidad cultural y social que las atraviesa, pero que fácilmente permanece oculta bajo el ‘régimen corporativo alimentario’ que gobierna la relaciones entre el origen y el destino de los alimentos, y entre sus productores y consumidores. Reconocer e incorporar al aporte fundamental de la cotidianidad campesina a la conservación de este ‘patrimonio cultural de la humanidad’ debe ser el siguiente paso.

Referencias

Almekinders, C. y N. Louwaars

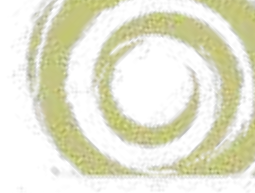
1999. *Farmers’ seed production. New approaches and practices*. UK: Intermediate Technology Publications.

Balée, W.

2006. “The research program of historical ecology”. *The Annual Review of Anthropology*, 35, 75-98.

Cronon, W.

1995. “The trouble with wilderness; or, getting back to the wrong nature”. En Cronon, W. (ed.), *Uncommon ground. Rethinking the human place in nature*, p. 69-90. New York: W. W. Norton & Co.



Etkin, N. L.

1994. "The cull of the wild". En Etkin N. L. (ed), *Eating on the wild side*, p. 1-24. Tucson: The University of Arizona Press.

Gutiérrez, L.

(s.f.). "Semillas, bienes comunes y soberanía alimentaria. La Red de Semillas Libres de Colombia". Disponible en: <https://www.academia.edu/10702132/>

SEMILLAS_BIENES_COMUNES_Y_SOBERANIA_ALIMENTARIA._LA_RED_DE_SEMILLAS_LIBRES_DE_COLOMBIA

McMichael, P.

2009. "A food regime genealogy". *The Journal of Peasant Studies* Vol. 36, No. 1 (Jan.), 139-169.

Nazarea, V. D.

1998. *Cultural memory and biodiversity*. Tucson: University of Arizona Press.

Nazarea, V. D.

2005. *Heirloom seeds and their keepers. Marginality and memory in the conservation of biological diversity*. Tucson: University of Arizona Press.

Pizano, C. y H. García (eds.)

2014. *El Bosque Seco Tropical en Colombia*. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt -IAvH.

Shiva, V.

1993. *Monocultures of the mind*. London: Zed Books.

Shiva, V., C. Lockhart y R. Schoff (eds.)

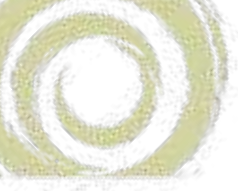
2013. "Introducción", p. 4-10, en *La Ley de la semilla*. Disponible en: <http://redsemillas.org/wp-content/uploads/2014/10/La-Ley-de-la-Semilla.pdf>

Steel, C.

2013. *Hungry city: How food shapes our lives*. United Kingdom: Random House.

Tilley, C.

2009. "What gardens mean". En Vannini, P, (ed.) *Material culture and technology in everyday life: Ethnographic Approaches* (Intersections in Communications and Culture), p. 171-292. New York: Peter Lang Pub Inc.



De la mesa al territorio... y vuelta

Inés Cavelier

icavelier@patrimonionatural.org.co

Subdirectora Técnica del Fondo Patrimonio Natural

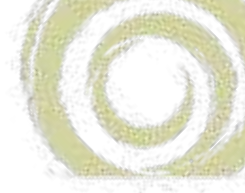
Antropóloga de la Universidad de los Andes con más de 20 años de experiencia en la coordinación de Programas Ambientales, investigación de uso y manejo de la biodiversidad y conservación del patrimonio cultural y natural¹.

1. Fue coordinadora del Programa de uso y valoración de la biodiversidad del Instituto Humboldt y coordinadora del Proyecto Andes en la misma organización. Como parte del Grupo COAMA, dedicado a la conservación de la diversidad natural y cultural de la Amazonia fue ganadora del premio Right Livelihood Award en 1999.

Es indudable la capacidad de transformación que la creciente población del mundo ejerce sobre las áreas agrícolas y las que aún son naturales, a un ritmo preocupante debido al impacto sobre los suelos, aguas y bosques. Como una opción para rescatar la diversidad tanto biológica como cultural, en este escrito presentaré algunas de las iniciativas actuales para vincular los alimentos con los lugares donde se obtienen y con la rica historia cultural que se puede trazar cientos o miles de años atrás, cuando la gente descubrió, experimentó y transformó en alimento las plantas y animales a su disposición. Es una forma de llenar de contenido las experiencias gastronómicas, así como de establecer una interacción más informada y por ende más constructiva entre los habitantes rurales y los urbanos a través de la alimentación.

Lo primero que puede resultar extraño para un ciudadano es la lectura del territorio que corre por las venas de un agricultor, sea indígena u otro; le es necesario conocer en qué ladera es más húmedo o seco, cómo son los patrones de lluvias, dónde hay una clase de suelo óptimo para determinado

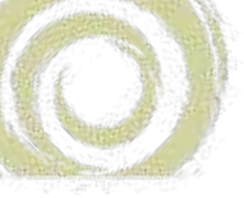




producto, en qué momento se debe sembrar, cuáles semillas, esquejes, tubérculos u otras partes de las plantas deben sembrarse, qué tratamiento previo se les da, cuánto tiempo demoran en cosecharse, cuánto saldrá de la cosecha... Esto me hace recordar aquella mujer en la región amazónica del Igará-Paraná, que cultivaba en su chagra más de quince variedades de yuca, porque le permitían responder a las variaciones de suelos y lluvias en sus próximas chagras. En esta agricultura itinerante, después de unos tres años de usar un terreno, no será posible obtener una buena cosecha de yuca y se dejará para los árboles frutales. Debido a la experimentación continua de los agricultores dentro de su ambiente y con las semillas a disposición, ha dado lugar a una inmensa variedad en los diferentes grupos de alimentos. Curiosamente algunos de ellos son tóxicos y deben surtirse procesos de transformación para hacerlos comestibles. En ello nos recuerdan que los espacios agrícolas pueden ser depredados por distintos tipos de animales, por lo cual la

Buenavista, Boyacá.
Elca 2014. Fotografía:
Alejandro Gómez.

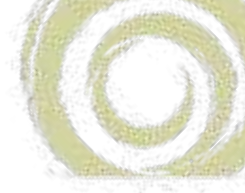
2. Muchos agricultores tradicionales guardan una gran variedad de semillas de la cual depende su subsistencia. Sin embargo algunos han organizado grupos de guardianes para que esta conservación sea más efectiva, como los indígenas de San Andrés de Sotavento en Córdoba o los de Riosucio en Caldas, quienes han liderado este proceso por más de 15 años. Algunas entidades como el programa Semillas de Swissaid han apoyado tales iniciativas para preservar los medios de vida de las comunidades rurales.



toxicidad de ciertos productos constituye la mejor defensa. El ejemplo más conocido es la yuca brava, que requiere ser macerada, lavada y exprimida para extraer el almidón para su consumo como grandes arepas de cazabe o en granulosa fariña, muy seca para conservarla largo tiempo.

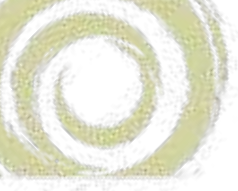
Es así como se ha creado a lo largo de esta interacción con los distintos ambientes una respuesta a tales condiciones, que hoy apreciamos como una gran variedad para cada tipo de producto: yucas, ñames, arracachas, papas, para mencionar algunas que se dan bajo tierra; y las que crecen encima que presentan gran variación como el maíz, fríjoles, ahuyamas y calabazas, incluso los ajíes han sido objeto de experimentación para encontrar sabores variados y diferentes grados de picante, lo cual también respondió originalmente a las condiciones de humedad en el ambiente. Don Heriberto, campesino sucreño de la comunidad de Los Palmitos – quien ha apoyado como sabedor los eventos de intercambios de semillas realizados en San Juan Nepomuceno en el marco del Programa *Paisajes de Conservación del Bosque Seco Tropical del Caribe* -implementado por Patrimonio Natural con el apoyo de USAID-, es un guardián de semillas² y nos mostró las variedades que conserva en su casa y que siembra año tras año en su finca: 13 tipos de maíz, como el sangretoro, el puya, el azulito, el dienteperro, el setentano; 17 variedades de fríjol, como el carauta rayada o negra, el guajiro, el diablito, el caritae'santo, varios guandules de origen africano; otras 23 semillas diversas de origen nativo o foráneo pero ya adaptadas a las condiciones del bosque seco tropical.

En algunas comunidades rurales están ausentes los guardianes o son personas conocedoras pero carentes de una organización que permita multiplicar su alcance; esto hace que a su muerte, con ellos desaparezcan las semillas porque nadie más las siembra o en ocasiones se desconoce algún detalle clave para su propagación y cultivo. Por esto, algunos grupos como la comunidad de Don Heriberto se han organizado para definir su agenda rural, que incluye un colectivo de guardianes y toda la comunidad participa en las siembras y en el conocimiento asociado. Su existencia hace que



se mantenga viva la diversidad sembrándola continuamente en sus campos, lo cual sirve a las comunidades a mantener su independencia en cuanto a disponer de las semillas para su labor agrícola. También es clave para la seguridad alimentaria, dado que el contar con reservas de estas semillas constituye un seguro contra el riesgo de la pérdida de cosechas. En los últimos dos años, varios campesinos de los Montes de María estaban perdiendo repetidamente sus esfuerzos de siembra debido a la sequía derivada del cambio climático. Una vez identificadas algunas semillas de fríjol resistente a la sequía, se impulsó su siembra a partir de las reservas de los guardianes, hecho que permitió recuperar las pérdidas anteriores e incluso vender algunos excedentes a la cadena de restaurantes Crepes & Waffles la cual en el marco del Programa *Paisajes de Conservación Caribe* ya mencionado ha mostrado interés en crear una relación más consciente y consecuente con sus proveedores y la diversidad que ellos albergan en sus predios.

Estos guardianes han participado en intercambios de semillas con distintas comunidades, que constituyen otro de los elementos de la red social para disminuir el riesgo de pérdida de cosechas. En estos eventos se conocen nuevas semillas y se comparten los conocimientos sobre la manera de conservarlas y sembrarlas, que incluyen procesos de preparación detallados para que germinen correctamente y salgan plantas fuertes. Una expresión relacionada con los intercambios ha sido la de organizar festivales de “semillas, saberes y sabores” donde se rescata la gastronomía local y se resalta el aporte nutricional y cultural de las comidas tradicionales. De ellos han resultado recetarios que muestran el aporte de los cocineros tradicionales en distintas partes del país, como el generado en Garagoa - Boyacá- con el Instituto Humboldt y el de recetas asociadas al bosque seco tropical asociadas a los convites e intercambios gastronómicos apoyados por el Programa *Paisajes de Conservación del Bosque Seco Tropical del Caribe*.

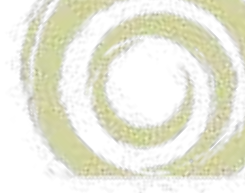


Buenavista, Boyacá.
Elca 2014. Fotografía:
Alejandro Gómez.



La cuestión de encontrar mercados que reconozcan la diversidad, de tal forma que constituya otra forma de incentivar la siembra de estas distintas variedades en los campos, ha tenido diferentes expresiones. En el Cauca las comunidades indígenas han propiciado grandes encuentros

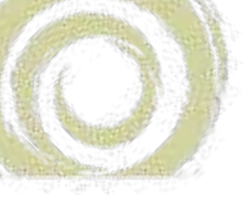
de mercados donde se hace trueque de cosechas provenientes de tierras cálidas, templadas y frías. El llamado de los líderes, así como la organización colectiva para transportar a los agricultores y sus cosechas son indispensables para lograr este objetivo, que se caracteriza por el bajo o nulo uso de moneda, enfatizando la autonomía indígena. Otro caso, con participación de las organizaciones campesinas y de gobiernos locales se encuentra en Bogotá, donde sucesivas alcaldías han apoyado los mercados campesinos que ocupan periódicamente los grandes espacios públicos urbanos. En paralelo, se han fomentado espacios para productores en las plazas de mercado capitalinas, así como el fortalecimiento de los restaurantes populares en estas plazas, haciendo uso de la diversidad de la producción campesina. En unos pocos casos se ha logrado que las entidades oficiales a cargo de las guarderías o colegios compren a los productores locales sus cosechas para preparar los alimentos que consumen los niños. Si esto se hiciera más ampliamente como política de estado, además de una adecuada nutrición infantil con bases culturales, existiría un incentivo para que los productores



locales sigan cultivando esta diversidad que responde a la tradición de la región y por tanto no entra en los circuitos comerciales típicos que surten a las ciudades.

Además de los anteriores, existen casos exitosos en la reinterpretación de la relación urbano-rural, como aquella existente en el programa de cocinas tradicionales del Ministerio de Cultura, en el cual se vinculan cocineros tradicionales con chefs, además de expertos sociales y ambientales que resaltan tales valores en las preparaciones y velan por su adecuada interpretación según los contextos originales. De igual forma, algunos chefs reconocidos se han acercado a las regiones en busca de la gastronomía local, y en procesos de intercambio de saberes se encuentran nuevas formas de preparar los productos locales. En palabras de una participante campesina de los Montes de María en un evento de intercambio de saberes auspiciado por la Fundación Leo Espinosa, en el marco del Programa Paisajes de Conservación ya mencionado: “si esta chef tan importante nos mostró una manera diferente de cocinar las berenjenas, yo también puedo inventar cosas...van a ver cómo me queda el próximo sancocho!” En estas nuevas relaciones se van tejiendo nuevas formas de interpretar las versiones originales de las recetas, al mismo tiempo que el proceso comunitario reconoce sus sabedores y le asigna gran valor a su tradición, vista en el espejo del visitante foráneo.

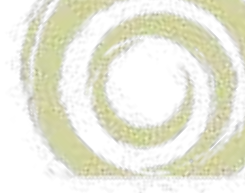
Otros proyectos de desarrollo han permitido empezar a vincular algunos restaurantes con productores rurales que tienen alimentos de gran calidad, pero ya inexistentes en los mercados corrientes. A estos esquemas se les conoce como “de la finca a la mesa” (farm to table) y han sido utilizados desde hace tiempo por muchos restaurantes en países desarrollados, dinamizando la economía de los productores agropecuarios y resaltando las cualidades de los alimentos provenientes del terruño. Cabe resaltar que en el caso colombiano, en estos nuevos negocios inclusivos la voluntad de apertura al cambio y flexibilidad de los compradores en lo que son sus exigencias normales ha implicado todo un cambio en la cultura organizacional,



desde el gerente hasta los responsables de las compras e incluso quienes alistan los alimentos para su preparación final. Para todos ellos -como en el caso de la cadena Crepes & Waffles-, ha sido revelador el contacto con representantes de las comunidades, así como las visitas a las fincas, para entender la dimensión del territorio las dificultades por las que atraviesa el productor, y el gran conocimiento que tiene para el manejo de sus cosechas.

Por el contrario, existen muchos otros esquemas en los cuales el comprador busca solo un desarrollo de proveedores, para sus mismos productos habituales, pero no está buscando nuevas variedades o sabores, ni tampoco atender a calendarios de cosecha o cantidades que además pueden variar según los cada vez más acentuados cambios de clima. Por esto es clave utilizar en este caso el concepto de “cocina de mercado”, que consiste en hacer el mejor uso del conjunto de productos que estén disponibles en un momento del ciclo anual, lo cual exige versatilidad e innovación constante de los chefs, menús que varían según estas disponibilidades y apertura a estos cambios por parte de los consumidores.

En todas estas iniciativas la educación del consumidor es necesaria, puesto que en muchos casos las nuevas generaciones han perdido en su educación familiar el vínculo con los sabores de los abuelos, por lo cual les resultan extrañas algunas preparaciones. Resulta de interés emular el ejemplo de algunos colegios de dar clases de cocina, rescatando los sabores propios de cada territorio e incentivando el uso a futuro de la diversidad de frutos de la tierra regionales. Si bien cada vez crecen los estudiantes de culinaria en carreras técnicas y universidades, el propiciar un aprecio y un conocimiento en la manera de preparar los ingredientes de la diversidad local daría un impulso a nuevas empresas. Es bueno recordar que el reconocimiento de las denominaciones de origen para alimentos, vinos y licores ha permitido a los europeos desarrollar negocios que surgen de las cualidades del suelo, el clima, la diversidad específica de productos locales y el conocimiento que la gente en esas regiones ha tenido desde cientos o miles de años sobre las



semillas, la siembra, manejo y preparación de los alimentos. Esta combinación virtuosa es la que se reconoce y protege mediante la denominación de origen, que los consumidores buscan expresamente cuando quieren una determinada calidad y sabor únicos. En Colombia estamos apenas empezando con el registro de productos como la chulupa del Huila (fruta muy aromática de la familia del maracuyá o la curuba) y algunos quesos (Paipa y Caquetá), lo que será un largo camino por recorrer con nuestra rica diversidad biológica y cultural.

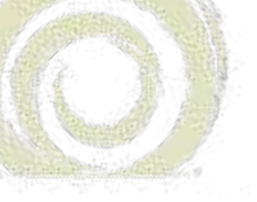
Finalmente, es importante resaltar que en el mundo se empieza a consolidar como una tendencia la experimentación con productos silvestres, proceso en el que botánicos asesoran a los chefs y propietarios de restaurantes, buscando sabores inéditos en las áreas naturales aledañas a sus lugares de trabajo, de manera que luego los chefs completan esta detallada investigación con notas de cata de cada potencial producto para incorporar a su carta³. En Colombia varias publicaciones empiezan a rescatar frutos silvestres que pueden ser de gran interés en la culinaria, lo cual ayudaría a dar un valor al bosque nativo, en especial el bosque seco tropical, uno de los más amenazados del país, propiciando con ello que se detenga la deforestación. El Programa *Paisajes de Conservación del Bosque Seco Tropical del Caribe* ha compilado una lista de 40 especies que son comestibles⁴, de las cuales ha iniciado análisis bromatológicos en 5 de ellas y continuará haciéndolo según la disponibilidad, contribuyendo así a lograr las metas de un desarrollo alimentario con nuevas opciones para llevar a los platos una cosecha salvaje, nuevo reto que complementa y se diferencia de muchos que basan sus platos en alimentos cultivados.

Referencias

Fondo Patrimonio Natural: <http://www.patrimonionatural.org.co/>

3. Este es el caso del botánico Evarist March, quien desde su organización Tierra Animada, viene asesorando al Restaurante *El Celler* de Can Roca en Girona, Cataluña, el cual es considerado el mejor restaurante del mundo por la revista inglesa *Restaurant Magazine*, habiendo obtenido también 3 estrellas Michelin que son uno de los más cotizados galardones internacionales en el mundo de los restaurantes: “*El Celler* es un restaurante *free style*, de cocina en libertad, comprometida con la vanguardia creativa, sin renunciar a la memoria de las generaciones de antepasados de la familia dedicadas a dar de comer a la gente. El compromiso de *El Celler de Can Roca* con la cocina y con la vanguardia, además de su vinculación con el academicismo, ha conllevado a una defensa del diálogo permanente con los productores y con los científicos, al diálogo total” (tomado de http://cellercanroca.com/timeline/cuina_e.html).

4. Con una de estas especies viene trabajando el chef Alejandro Cuéllar, al tiempo que otros chefs han manifestado interés en participar de estos procesos.

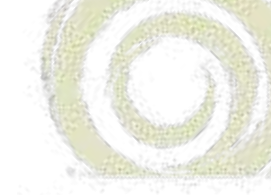


A propósito de la Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano 2015

Luis Gonzalo Jaramillo E. y Elizabeth Ramos Roca
ljaramil@uniandes.edu.co/eramosroca@uniandes.edu.co
Profesores Asociados
Departamento de Antropología

1. La realización del evento fue posible gracias a la decidida participación de Ethel Segura, Aida Ximena Guerrero, Elizabeth Ramos, Luis Gonzalo Jaramillo E., Fredy Zapata, Amparo Quijano, Samira Kadamani, Francisco Jiménez, Marcela Cuéllar, Iván Reina, Andrés Sicard, Eliana Medina, Karol Tapias y Javier Zambrano. Un reconocimiento especial debe ser hecho a Maurix Augusto Suárez por el apoyo logístico y a Andrés Molina por la transmisión en vivo del evento. De igual manera a Juan Carlos Ramírez por el diseño de las piezas publicitarias.

El crecimiento acelerado de la población mundial, los cambios climáticos globales y el reciente interés mundial por la conservación de las tradiciones alimentarias, entre muchos otros, son hechos que hacen que el tema de alimentación sea hoy en día uno de los puntos focales de la política, la economía y la academia a nivel mundial. Y ha sido en dicho marco que se organizó la *Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano*, evento que tuvo lugar del 2 al 4 de septiembre de 2015 en el Auditorio Mario Laserna de la Universidad de los Andes. Este evento, fruto de la iniciativa concertada de los miembros del *Grupo PATACOL* - (Patrimonio Alimentario Colombiano), los cuales, dada la diversidad académica reunida - administradores, antropólogos, arqueólogos, comunicadores, diseñadores, economistas, planificadores, etc., como de los ámbitos que representan en tanto sector público (nivel distrital, local y nacional) como del sector privado, materializa la idea sobre la necesidad e importancia de este tipo de iniciativas, a fin de integrar esfuerzos y recursos en torno a tan importante tema como el de la alimentación.



COMIDA Y COCINA EN COLOMBIA: El Patrimonio Alimentario tiene futuro

El primer día del evento, tras un breve acto de instalación a cargo de Margarita Serje - Directora del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes, y Luis Gonzalo Jaramillo E. - Director del Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico OPCA, y bajo el título *Diseño, Alimentos & Patrimonio*, se dio inicio a las actividades, las cuales estuvieron coordinadas por los profesores Freddy Zapata - Departamento de Diseño de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la Universidad de los Andes y Andrés Sicard - Departamento de Diseño de la Universidad Nacional de Colombia-, quienes introdujeron y ambientaron las intervenciones del día, compartiendo sus experiencias y reflexiones de eventos anteriores similares como fue *Disfruta Diseño: Segundo Encuentro latinoamericano de Food Design* que se celebró en Bogotá entre el 22 y 24 de octubre de 2014 (www.disfrutadiseno2014.uniandes.edu.co). Más allá de señalar las diferentes aristas de cómo el diseño y los alimentos están hoy en día interconectados, los presentadores establecieron tres grandes preguntas que sirvieron como ejes de reflexión, así:

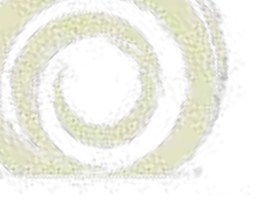
¿Qué estamos haciendo para mejorar la relación los seres humanos con los alimentos desde el diseño en América latina?

¿Cómo desde el diseño se interactúa con los alimentos hacia una proyección social, cultural y patrimonial?

¿Cuál debería ser el rol del diseño y los alimentos en ámbitos competitivos, sostenibles y políticos en Colombia y la región?

El Grupo PATACOL (Patrimonio Alimentario Colombiano) está conformado por el Departamento de Antropología - Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Diseño - Facultad de Arquitectura y Diseño, Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico OPCA, AgroNegocios e Industria de Alimentos ANeIA - Facultad de Administración, Centro Cultural de la Decanatura de Estudiantes, Gerencia del Campus, Vicerrectoría de Asuntos Administrativos y Financieros de la Universidad de los Andes, la Escuela de Diseño Industrial de la Universidad Nacional de Colombia, y el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural IDPC.



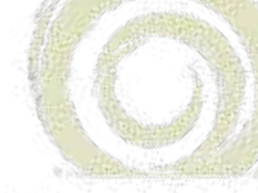


Esta introducción estuvo seguida por el evento *10/10 Diez innovadores / Diez minutos* donde un grupo de expositores hicieron uso de la palabra por espacio de diez minutos, de suerte que cada uno pudo compartir con el auditorio las experiencias específicas de su quehacer en materia alimentaria. Así, los primeros invitados fueron Eduardo Martínez y Antonuela Ariza quienes presentaron el proyecto *Minimal*, al que definen como un proyecto de “de investigación y creatividad gastronómica” con más de 14 años de consolidación, originado alrededor del trabajo para comprender qué significa eso de que Colombia es el segundo país más biodiverso del mundo.



Fotografía: equipo
OPCA

También intervinieron Samira Kadamani y Amparo Quijano, ambas profesoras del Departamento de Diseño de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la Universidad de los



Andes, quienes presentaron una reflexión sobre las “Nuevas percepciones del color en alimentos tradicionales colombianos”, el cual fue seguido de una intervención sobre el tema de las huertas urbanas, a cargo de Marcela Cuéllar - Subdirectora de Divulgación del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural / IDPC, el cual está asociado con los programas de transformación del Museo de Bogotá.

Posteriormente, las profesoras Carolina Agudelo y Monina Gómez del Departamento de Diseño de la Universidad de los Andes intervinieron compartiendo la experiencia que han forjado al rededor del curso de educación continuada titulado “food design: la experiencia del comer” -en asocio con la Escuela Gato Dumas-, en el cual los participantes literalmente subvierten los conceptos y estéticas de los alimentos modificando los colores y las formas de los productos tradicionales para generar nuevas experiencias gastronómicas.

Luego de un breve receso, las actividades continuaron con la participación de Cristina Botero, directora de la Fundación Corazón Verde y de *AlimentArte*, evento este último que se ha consolidado como uno de los eventos gastronómicos más importantes del país y en el que claramente la gestión social y la alimentación/gastronomía adquieren un papel protagónico. Esta presentación fue seguida por la intervención de Eduardo Naranjo, profesor del Departamento de Artes de la Universidad Nacional de Colombia y la de Alejandro Otálora - del Observatorio de Diseño y Empaques de la Universidad Nacional de Colombia, centradas en el tema del diseño y el desarrollo de alimentos.

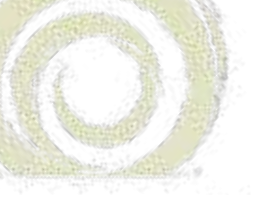
De igual importancia y contraste fueron las intervenciones de Julián Bermúdez del Mercado Agroecológico Campesino, centrado en los temas de la trazabilidad de los productos y la diversidad biológica, así



Fotografía: equipo OPCA



Fotografía: equipo OPCA

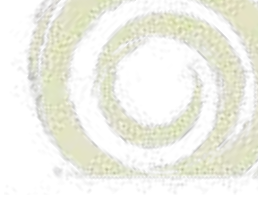


como la presentación del Emprendimiento denominado Restaurante Tolú. Eloisa Vargas del IDPC hizo una breve presentación del Plan de Recuperación de Centro Histórico de Bogotá marco en el cual el emprendimiento Tolú Restaurante (<http://www.reclacandelaria.com/shop/147-tolu>), ubicado en la Plaza La Concordia ha surgido, introduciendo luego a “Julián” y “Mama Luz” (Luz Dary Cogollo) dos de los emprendedores quienes en forma ágil dejan planteado su mensaje de la importancia de recuperar las plazas de mercado como escenarios cotidianos y epicentros donde es posible también “...alimentarse bien para sonreír todo el día”.

Por último, y como cierre, interviene Freddy Zapata quien bajo el título “Alimentar el planeta: Energía para la vida” -en referencia al evento de la Feria Mundial de Milán-, invita a los participantes para un conversatorio, espacio en el que fue posible ambientar un diálogo sobre los puntos más sobresalientes y comunes de las intervenciones.

El segundo día, con el título de *Patrimonio Alimentario y Ciudad*, se tuvo la oportunidad de conocer las experiencias y perspectivas de programas tan importantes como la Escuela de Artes y oficios, en una intervención a cargo del Director de Patrimonio del Ministerio de Cultura Arquitecto Alberto Escovar Wilson-White - quien fue durante varios años también director de la Escuela Taller en Bogotá. Por su parte, Ángela Caro - Asesora de la Política Pública para el Fomento y Salvaguarda de las Cocinas Tradicionales Colombianas - Ministerio de Cultura, presentó las Políticas de Cocinas Tradicionales y el patrimonio inmaterial. El Programa Bogotá en un Café y el Plan de Revitalización del Centro Tradicional, fueron los ejes temáticos de las intervenciones de María Eugenia Martínez - Directora del IDPC, Miguel Hincapié subdirector del IDPC, y de Olga Pizano -asesora IDPC-.

Julia Tovar, de Slow Food, y Federico Bobbio, de WOK, compartieron sus reflexiones en torno a sus reconocidos emprendimientos y acciones alrededor del patrimonio alimentario.



Las actividades de este día incluyeron también una cata de cafés y muestra de baristas en escena, a cargo del *Café del Centro Tradicional: Arte y Pasión*, así como un tour guiado por los cafés tradicionales y cafés nuevos del Centro Histórico, bajo la coordinación del IDPC.

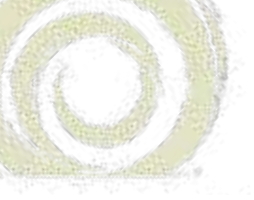
El último día del evento tuvo como tema central una reflexión sobre *El Futuro Del Patrimonio Alimentario*, la cual se organizó alrededor de la participación de tres panelistas invitados. El primero de ellos fue el antropólogo y mé dico mexicano Luis Vargas Guadarrama quien ha trabajado en la relación de la antropología con la alimentación y con la salud. Su intervención, organizada bajo el título de “*Perspectivas sobre el patrimonio y la seguridad alimentaria en América Latina*”, proporcionó un marco general tanto mundial como sobre México, el cual permitió a su vez, enmarcar apropiadamente los casos concretos de Colombia que abordaron las otras dos invitadas.



Fotografía: equipo OPCA

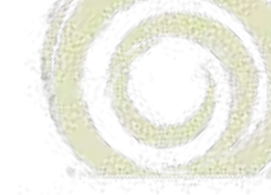


Fotografía: equipo OPCA



Fotografía: equipo
OPCA

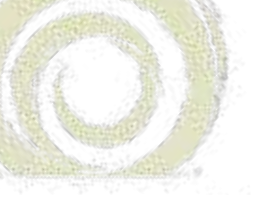
La segunda invitada fue la antropóloga y jurista colombiana Esther Sánchez Botero quien desde 1976 ha venido realizando un trabajo sistemático de investigación-acción buscando el reconocimiento y valoración de los derechos propios de los pueblos indígenas, y quien en el tema de la alimentación y la cocina patrimonial, viene colaborando como asesora del Ministerio de Cultura en estas materias y actuando como Presidenta del Colegio de Estudios Socioculturales de la Ali-



mentación y la Cocina Colombiana, siendo también miembro de la Red de Cocinas Andinas. Su intervención, titulada *“El futuro del patrimonio alimentario y culinario colombiano”* – que con algunos ajustes de tipo editorial realizados por la autora hace parte integral de éste Boletín OPCA 10 con el título de *“¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?”* – argumenta de manera clara en contra del que fue quizás un común denominador de varias de las ponencias e intervenciones de los días anteriores en cuanto a pensar que la “comida local, propia” está en riesgo inminente.

La tercera invitada fue la también colombiana antropóloga y arqueóloga Elizabeth Ramos Roca del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes, quien investiga sobre procesos de adaptación humana desde una perspectiva biocultural, a partir de análisis bioantropológicos y zooarqueológicos, así como sobre las tradiciones culturales relacionadas con prácticas alimentarias y culinarias y la aplicación de los estudios arqueológicos y etnozoológicos a la resolución de problemáticas contemporáneas relacionadas con los programas de manejo y conservación de especies de fauna y biodiversidad alimentaria. Estos temas fueron la esencia de su intervención titulada *“Iniciativas académicas en torno a la Protección del Patrimonio Alimentario: La importancia de la biodiversidad alimentaria y la perspectiva de largo alcance”*, en la que la autora, basándose particularmente en los resultados obtenidos en sus investigaciones en la región Caribe de Colombia, logra evidenciar no solo la importancia de monitorear como lo hace la arqueología las transformaciones de los usos y patrones de consumo de la fauna sino también de señalar las tensiones y posibles soluciones para que ciertas especies puedan seguir siendo parte de la cocina tradicional.

Esta sesión concluyó con la intervención del Chef Joaquín Suárez - Director de Desarrollo Sostenible de Sodexo y del Chef Diego Posada -Chef Ejecutivo de Bancolombia-, quienes trataron el tema de la cura de enfermedades mediante una alimentación “sana/natural”.

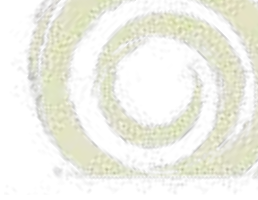


En las horas de la tarde, y con la moderación de Elizabeth Ramos (Departamento de Antropología - Universidad de los Andes) y Marcela Cuellar - IDPC, se realizó el interesante y concurrido “Taller con expertos: Dos experiencias para compartir: El Grupo de Antropología de la Alimentación de México y las Huertas Tradicionales en Colombia”, en el que intervinieron como talleristas el Dr. Luis Vargas y el químico y conservacionista El evento fue realizado en la recientemente restaurada sede del Museo de Bogotá “Casa de Urnas”, ubicada en la Calle de La Fatiga o Calle 10 # 3-61, del Barrio La Candelaria.

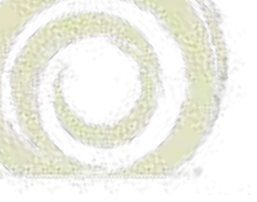
La *Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano*, es un evento que esperamos convocar en el futuro cercano nuevamente para de esta manera y con este formato, seguir contribuyendo a la difusión y reflexión sobre las múltiples temáticas que el tema de la “gastronomía” en su más amplia acepción genera.

“Taller con Expertos”:
Luis Vargas (arriba) y
Hernando Arias Páez
(abajo). Fotografías
equipo OPCA.





Fotografía: Luis Gonzalo Jaramillo E.



Lineamientos para autores

Boletín OPCA

1. La forma

Formato:

Documento en Microsoft Office Word.

Extensión:

Máximo 2000 palabras (sin referencias citadas).

Resumen:

Un párrafo sencillo y conciso (máximo 150 palabras) que explique su artículo claramente.

Bibliografía:

La lista bibliográfica debe estar organizada en estricto orden alfabético y sólo se incluirán en ella las referencias citadas en el texto, de acuerdo con el siguiente modelo:

Ejemplo de libro

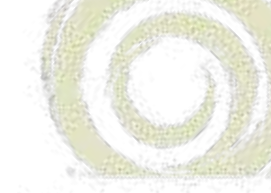
Cabrera, Gabriel, Carlos Franky y Dany Mahecha
1999. Los Nukak: nómadas de la Amazonia colombiana.
Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Ejemplo de artículo

Tenorio, María Cristina
2011. Escolaridad generalizada: ¿inclusión social o pérdida de la identidad cultural? Revista de Estudios Sociales (4): 57-71.

Ejemplo de capítulo de libro

Echeverri, Juan Álvaro y Gasché Jürg
2004. Hacia una sociología de las sociedades bosquesinas.
En: Control social y coordinación: Un camino hacia la sostenibilidad amazónica. Doris Ochoa y Camilo Guio, comps., pp. 165-182. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Defensoría del Pueblo, Corpoamazonia, Parques Nacionales.



Ejemplo de documento digital

World Bank

2003. "Jepirachi Carbon Off Set Project. Project ID: P074426. Approval Date 10-DEC-2002". Recuperado el 6 de octubre de 2009.

Usted también puede anexar algunos Vínculos o "Links" de sitios recomendados después de la bibliografía.

Datos del Autor:

Nombre completo, dirección electrónica, cargo, nivel académico o carrera y semestre, profesión o actividad económica, universidad o institución donde trabaja, principales intereses académicos (máximo 30 palabras).

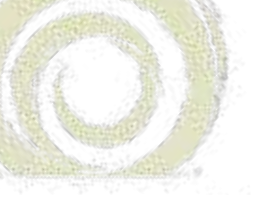
2. El contenido

La naturaleza del Boletín OPCA

El Boletín del Observatorio de Patrimonio Cultural y Arqueológico OPCA, tiene como fin publicar trabajos de investigación y reflexiones sobre los diversos temas y facetas del patrimonio cultural, escritos en un lenguaje y un formato atractivos, cercanos a un estilo periodístico, que puedan llegar a un público más amplio que el estrictamente académico.

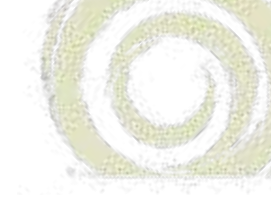
La tarea central de OPCA es generar opinión, producir —o impactar en— las políticas públicas y ayudar a construir de una ciudadanía comprometida con "hacer" y no sólo con "ver pasar". Dentro de ese propósito buscamos que la forma de abordar, discutir y redactar los temas tenga el rigor de archivo, la riqueza analítica y conceptual de la academia, pero que por su presentación clara, posibilidad de acceso — web-online— y facilidad de lectura pueda convertirse en una alternativa a la manera de informar, ver y pensar de los medios masivos de comunicación. Ese es el desafío.

Idealmente, el Boletín OPCA puede ser leído con igual interés por un académico que por un estudiante de colegio. Para tal fin, quisiéramos compartir algunos de los principios y recursos sobre los que se ha estructurado editorialmente.



a. El conocimiento es comunicación. A veces olvidamos, particularmente en la academia, que un valor central de nuestras investigaciones es su impacto. Así, nuestra propuesta es que ese texto que costó tanto investigar, reflexionar y escribir, tenga la posibilidad tanto de influir en un grupo de especialistas como de llamar la atención de no especialistas; la meta es posicionar debates fuera de los círculos académicos y permitir así que muchos se acerquen o tomen conciencia sobre un problema, un descubrimiento o una pregunta que tiene el poder de afectar sus propias vidas. El boletín está diseñado para atraer lectores y conectar distintas miradas críticas a manera de diálogo. Creemos que el trabajo conjunto con nuestros articulistas hace ese horizonte posible.

b. Escribir con sencillez no es trivializar. Una de las ventajas del lenguaje periodístico sobre el académico es que no da muchas vueltas para expresar una sola idea. Pulir los argumentos y evitar la redundancia son principios que ayudan a la fluidez de un artículo; un buen ejercicio consiste en preguntarse cómo explicar el tema a un niño, por complejo que sea. Sugerimos así mismo preguntarse sobre 1) el **interés** del tema, es decir qué despierta en la gente, cómo lograr que a la gente le parezca interesante —qué impacto tiene en sus vidas— y no dar por hecho que todos saben de qué se está hablando; y 2) el **contexto**: es fundamental pensar quién es el público al que está dirigido. El Boletín OPCA es una publicación online que busca interesar a lectores de distintos orígenes y formaciones, por ejemplo un maestro de colegio, un periodista en la sala de redacción de un diario regional o el ejecutivo de una multinacional. En consecuencia, también es importante preguntarse sobre 3) las **decisiones** dentro del artículo —lo que implica plantearse preguntas como: ¿qué es lo que se quiere contar?, ¿qué hay de nuevo en esto?, ¿qué es lo más impactante del estudio?, ¿qué tan próximo está a mis lectores?, ¿cuál es su pertinencia?—; y 4) sobre los **sesgos**: es común que los textos académicos se adhieran a una corriente teórica particular, caso en el cual es importante informar al lector que

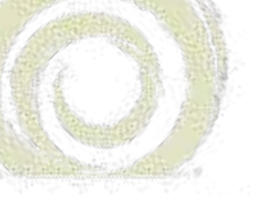


el autor participa de una manera particular de conocer e interpretar —este aspecto, a todas luces saludable, favorece, una vez ordenado en la publicación, el diálogo entre textos, la polifonía y la diversidad de miradas, características que buscamos en el boletín—.

c. De qué están hechas las historias. Los lectores prefieren que los temas sean abordados como historias. En este caso, historias hechas de anécdotas, opiniones, datos duros, citas, hechos y personajes. Vale la pena preguntarse qué le interesaría al público, y una buena forma de hacerlo es preguntarse: “¿qué me interesaría?”, pues no olvidemos que cada uno de nosotros también es “público”. Para ese efecto —el de armar la historia—, recomendamos **1) filtrar y ordenar la información:** puede escoger una punta, un eje—es decir de dónde parte y adónde quiere llegar—, o puede escribir un título, ya que si tiene claro el título, tiene claro qué es lo que quiere contar; **2) delimitar el alcance del tema:** si bien tener un tema no es tener aún una historia, delimitarlo permite prever a quiénes se va a consultar y estimar qué tan sugestivo es el tema —encanto que por cierto puede estar fundado en su propia rareza—, elementos que pueden ayudar a concebir la historia para contar

d. Algunas herramientas periodísticas formales. Pensando en el impacto y la brevedad de los textos, el Boletín OPCA ha incorporado herramientas periodísticas que mejoran la fluidez de la lectura. En particular usamos **1) antetítulos.** El antetítulo es un complemento del título que le agrega a este elementos circunstanciales, explicativos o de análisis. Debe ser una frase —una unidad conceptual— que exprese algo importante sobre la información en el título o lo complementa, pero manteniendo independencia de este. Consiste en una línea colocada encima del título y en tipografía de puntaje inferior a este. Por breve que sea, el antetítulo no debe dar la impresión del lenguaje telegráfico ni parecer oscuro.¹ **2) Intertítulos.** Los textos lineales y largos son los más difíciles de leer. Por eso se recomienda romper esta uniformidad de los

1. Manual de redacción de El tiempo (1995). Printer Colombiana S. A.: Bogotá.



2. Para mayor información ver: www.equiposcreativos.com/blog/2010/03/page/5

artículos con diferentes intertítulos, que hacen la lectura más amena y orientan al lector debido a la división por temas. Para un texto de 2000 palabras se recomienda usar al menos dos intertítulos. Estos deben ser frases u oraciones con sentido completo que den una idea de la temática abordada en el bloque que titulan. Además, la ubicación correcta de los intertítulos orientará a los lectores que realizan lecturas rápidas; sin embargo, para realizar esto es necesario jerarquizar la información y determinar si es factible dividirla temáticamente. 3) **Títulos de impacto.** Es un hecho aceptado que en la academia abundan títulos técnicos que, en lugar de abrir el apetito por la lectura, tienden a inhibirla. El título es la puerta de entrada. Un buen título asegura, además de una clara orientación temática, lectores potenciales. 4) **Destacados.** Son ideas o datos importantes del texto que se escogen para llamar la atención de los lectores. Estos destacados deben ser señalados por los autores y se diagraman al margen en la gama de color de la imagen central del artículo.

3. Maduración de textos: el proceso

a. OPCA es una publicación temática. El equipo del observatorio escoge el tema transversal de cada número y deja a discreción del autor la manera de conectarlo con el tema del patrimonio cultural.

b. Desde el momento en que aparece la convocatoria para escribir en el Boletín OPCA con la línea editorial del número, hay un plazo de dos meses para entregar el artículo. Estos artículos se pasan a nuestro comité editorial, quienes hacen un primer filtro. Los seleccionados se editan con control de cambios y se devuelven a los autores, quienes pulen los textos de acuerdo con las recomendaciones de la edición. Idealmente este proceso de maduración del texto debe tardar dos meses como máximo hasta dar con la versión definitiva, discutida y trabajada con el autor.

c. Para evitar problemas de procedimiento preferimos pedir a los articulistas que hagan una selección de imágenes o fotografías propias —o de amigos o conocidos que cedan los derechos—; para esto se diligenciará un formato especial que se enviará a cada autor una vez el artículo haya sido aceptado.

Convocatoria Boletín OPCA 11

De “patrimonio cultural” a “lo común”: perspectivas contemporáneas



Fotografía: Alhena Caicedo

En el campo de los estudios críticos del patrimonio cultural, como espacio de reflexión contemporáneo, la noción de “lo común” – que alude a lo compartido, lo heredado, a algo que nos pertenece y que hay que defender y cuidar colectivamente, etc.- resulta ser una parte indisoluble de su acepción. No obstante, actualmente distintos sectores sociales, comunidades, organizaciones y movimientos entienden “lo común” en un sentido, que si bien es cercano a la noción del “patrimonio”, abre un fecundo campo de reflexión y debate sobre la configuración de la identidad, la memoria, la agencia cultural y la acción política. La noción de “lo común” aparece en múltiples escenarios de la vida cotidiana a través de discursos y prácticas disímiles que también evidencian su inmersión en relaciones de poder: en el arte urbano que defiende la práctica de los grafiteros sobre los muros de la ciudad, o en las propuestas de la gente en situación de discapacidad sobre las adecuaciones al espacio público, o en la manera como los movimientos ecologistas hablan actualmente sobre los humedales o los cerros de Bogotá como “bienes comunes” de la ciudad. Fuera de la ciudad también aparece “lo común” en experiencias de comunidades pescadoras que están defendiendo ciénagas y playas contra la privatización; en las iniciativas de revitalización de las músicas populares; y en varias propuestas comunitarias de ecoturismo, que buscan democratizar la industria, etc.

En este contexto, el Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico OPCA los invita a participar en el Boletín OPCA 11, el cual gravitará alrededor del complejo universo de “lo común”, esperando contribuciones de personas y organizaciones que nos remitan a casos concretos de realidades o investigaciones de primera mano donde lo “común”, sea el punto central de atención para vivenciar la riqueza y posibilidades que tiene esta dimensión para la acción e interacción humana y la acción y gestión del patrimonio cultural.

- © Los documentos deben ser presentados en Microsoft Word, de máximo 2000 palabras (sin referencias citadas). Para consultar el Breve Manual de Estilo y Redacción OPCA y ampliar la información sobre el sentido editorial y el formato del boletín, visítenos en nuestro portal web opca.uniandes.edu.co/es.
- © Envíe su documento al siguiente correo electrónico: opca@uniandes.edu.co
- © Se recibirán documentos hasta el **15 de mayo de 2016**.