

# Cocina y gastronomía en Medellín: temas recurrentes

Daniel Alberto Gómez Roldán

Hablar hoy de cocina o de gastronomía<sup>1</sup> se ha convertido progresivamente en un tema de conversación recurrente en Colombia y en Medellín. El *boom* mediático que rodea lo culinario —y que se mantiene a pesar de los excesos del *rating*—, así como las dinámicas espaciotemporales, propias de la acelerada vida cotidiana contemporánea, han hecho del comer privado una actividad pública y extradoméstica, una necesidad permanente de satisfacer el hambre y la experiencia sensorial.

En la actualidad, para nadie es un secreto que, como lo habían definido años atrás las ciencias sociales y humanas, en la cocina y su quehacer —tanto en su proceso de transformación como en sus comensalías— se generan plataformas comunicativas donde se concentran identidades, costumbres, hábitos, tradiciones, prácticas, representaciones y circuitos de sentido, entre muchos otros aspectos que se constituyen en condiciones simbólicas y socioculturales, asuntos que se imponen a su función fisiológica y se convierten en maneras relacionales de múltiples lecturas que describen transformaciones de individuos y grupos.

Así, las dinámicas globales hacen de la cocina y la gastronomía lugares ideales para la revaloración de “lo propio”. El reconocimiento de los escenarios y las prácticas locales o regionales, que en ellas se producen, se establecen como referentes destacados que impulsan diferentes sectores turísticos y económicos de los territorios en todo el mundo. Al ser entendidas más allá de su condición de acti-

vidades para el procesamiento del alimentos para consumo, finalmente se ha hecho evidente que una cocina o una gastronomía son *holísticas*, como lo expresa el sociólogo Carlo Petrini, fundador del movimiento Slow Food, quien además plantea que “hablamos de todo lo humano cuando se trata de comer (...) física, química, biología, genética, agricultura, historia, antropología, sociología, identidad cultural y, aunque no lo crean, economía política (2013)”.<sup>2</sup> Los servicios alimentarios que se desprenden de las cocinas, no importa si son industriales, domésticas o de restauración, están al servicio de la gente, y es por eso que en ellas se cocina y resignifica el territorio heredado o el apropiado en los múltiples intercambios de insumos y productos, de métodos de preparación, de herramientas y tecnologías, de concepciones y cosmovisiones. Al cocinar y al comer se dispone el territorio a manera de fórmulas y recetas, producciones que han sido y serán vestigio de los diferentes momentos históricos, para definir la identidad del comensal como individuo y como miembro de una colectividad. Es así como los restaurantes, los comedores populares, las ventas callejeras e informales y hasta las maneras domésticas, hacen de las ciudades espacios de interacción vivos entre cocina y gastronomía, encuentros que se hacen tangibles en sus comensalías diversas, aparentemente inconexas, pero complementarias.

En Medellín, se come de tantas maneras como existen comensales. Las identidades producto de la tradición se mezclan o cohabitan con las

que se han instalado progresivamente por las migraciones o la globalización, extendiendo la oferta, modificando las prácticas de consumo y de mesa, así como permitiendo una amplitud de actividades relacionadas con la alimentación.

Hay muchas razones por las que uno come lo que come, y en ese sentido también las cocinas y las gastronomías se moldean para mantenerse vigentes ante las transformaciones individuales y grupales. Los gustos, las preferencias, las conductas, los patrones, las normas y las prohibiciones aparecen en un espectro maravilloso de comidas y preparaciones que se sirven en la mesa de diferentes maneras, para diferentes comensales, en espacios de oferta igualmente variados.

La cocina y la gastronomía seducen cada día a niños, jóvenes y adultos interesados en aprender, experimentar y degustar, pero también a aquellos que entienden, en los productos que se desprenden de ellas, oportunidades de desarrollo personal y de negocio, oportunidades de reconocimiento. Hacer uso de la apertura mediática que ha puesto a la cocina en el centro de la opinión pública es así una posibilidad para el reconocimiento de lo propio y de lo extraño, mientras se aprovechan elementos para el enriquecimiento del desarrollo turístico y comercial.

Medellín, al igual que su Área Metropolitana, es rica en ofertas disímiles, culinarias y gastronómicas, que entre comedores populares y restaurantes gozan de prestigio local y nacional, y que responden a la expansión del paladar de sus comensales, así como a las necesidades del comercio de productos y servicios vinculados con la alimentación. Las ofertas son de todo orden: regionales, internacionales, corrientes o sofisticadas, rápidas o a manteles; cada vez más diversas y abundantes para favorecer las experiencias gustativas de locales y extranjeros.

En hora buena, el *boom* gastronómico en Medellín no solo ha permitido el crecimiento comercial y el interés culinario por lo foráneo y las vanguardias: también ha posibilitado nuevas relaciones para comensales y cocineros en el ámbito en crecimiento de la cocina. Es así como en la ciudad se abren y se cierran ofertas culinarias y gastronómicas de la misma manera como crece el interés por aprender el oficio o la profesión de cocinar. Donde se consolida entonces un oficio al que se le van exigiendo niveles vinculantes que aprovechen los diferentes conocimientos relacionados con áreas como las de la nutrición y de la industria alimentaria para cumplir los parámetros de calidad de los cada vez más demandantes servicios alimentarios y para atender, además de los requerimientos estéticos y placenteros de la experiencia que ofrece, la restauración y la hospitalidad.

## Nota

- 1 Entender la gastronomía de una manera diferenciada, como el refinamiento consciente del lenguaje de la cocina.
- 2 Tomado de: <http://www.semana.com/vida-moderna/articulo/la-industria-alimentaria-mafiacriminal/339636-3> 11 abril 2013 (consultado en noviembre de 2013). Además, en uno de sus textos, en el que muestra en profundidad la filosofía de Slow Food, hace mayor desarrollo de lo que en este párrafo destaca sobre lo amplio del contenido gastronómico.

## Referencia

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

**Daniel Alberto Gómez Roldán.** Cocinero, sociólogo, antropólogo y magíster en Antropología. Investigador de la cocina colombiana y docente universitario, escribió este texto para la *Agenda Cultura Alma Máter*.