

De cocinas, fogones, comidas y saberes como viajeros de identidades

Ramiro Delgado

La memoria del migrante es su estómago.

Sara Janeth Fernández

Ningún campo de expresión de la cultura más propicio, como el universo de la comida, para evocar rutas cocinadas con sabores y sazones, con sentires y vivires y para dejar una estela olorosa de memorias universitarias que ya empiezan a atizar fogones de hogares para congregarse, entre comedores y restaurantes, y esparcir las cocinas con ideas e identidad alrededor del cocinar, el servir y el comer.

En sí mismas, las comidas y las bebidas llevan en su alma el viajar, el estar en otros lugares con mensajes, como viajeras de sazones, historias y pedagogías culinarias. Algo que hemos hecho de la mano del Laboratorio de Comidas y Culturas de la Universidad de Antioquia, que ha servido de sendero para llevar mensajes y experiencias culinarias a múltiples lugares y desde diversas percepciones y sentires. Cuando las cocinas hacen presencia, evocan redes y relaciones e invocan a personas, a artesanas y artesanos culinarios que transmiten sabores y experiencias locales de forma sensible en un sorbo o en un bocado de alguna de sus delicias.

Pensar en este sentido vital el comer y el beber insertó estos eventos en las reflexiones sobre la comida como referente identitario y, por ende, patrimonial de los pueblos que, en su devenir, han trazado un horizonte culinario enmarcado en su amplia y vigente dimensión ancestral y cifrado en códigos culturales propios de cada grupo humano. Es así como, a la luz de la re-

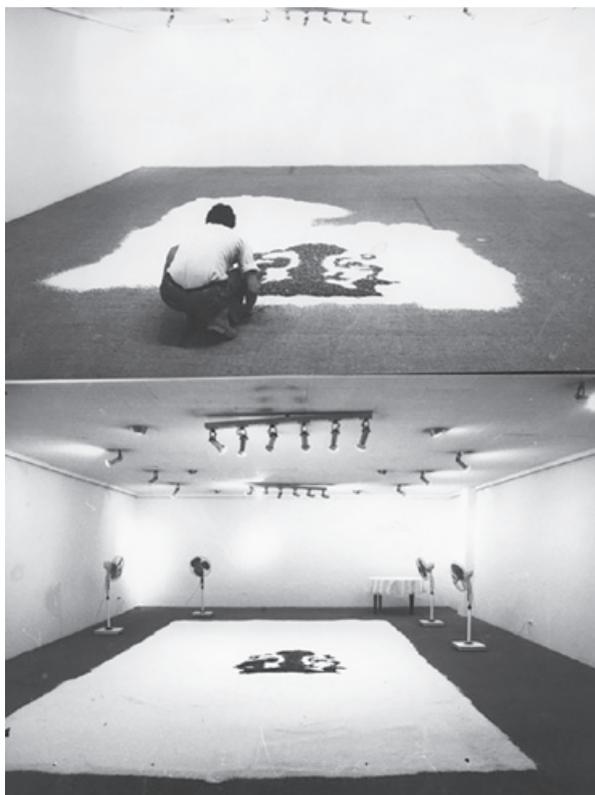
flexión sobre el patrimonio inmaterial de los países andinos y, posteriormente, de los países iberoamericanos, los Encuentros para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de los Países Iberoamericanos, han permitido abordar las discusiones en torno al universo culinario de los países convidados a esta ruta como son: Panamá, República Dominicana, Venezuela, Bolivia, Perú, Ecuador, España y Brasil, a la vez que desarrollar un intercambio culinario con los locales de las sedes.

Las experiencias han incluido, desde la evocación de las rutas culinarias africanas hacia las Américas, y especialmente sus anclajes en diversas colombias y caribes en los que esas presencias están vivas y llenas de relatos y saberes de manos, de sazones, de artes del cocinar, del guisar, del sazonar, del llegar con sabores insuperables de memorias plenas de historias y resistencias. Acercamientos a las migraciones de la gente africanocolombiana a Medellín nos articuló con el Centro de Desarrollo Cultural de Moravia y allí, en un ritual de tres días denominado “Calderos humeantes, sazones africanas: culturas y comidas en África y su diáspora en América” en el que re-conectamos sazones, guisos e ingredientes de muchas identidades tejidas en esas diásporas africanas a Colombia y de esas a Medellín: un kuku paka del Congo, un thieboudienne Rojo, o arroz con pescado y tomate de Senegal, un kaneyu de Costa de Marfil, un calulu de pescado de Angola; un futubenachin de Camerún, un pescado relleno de Senegal y un cordero al curry, con un guiso de carne en salsa de coco de Benin, llegando a un acaraje de Brasil con una moqueca de camarón, un Congris o un

moros y cristianos cubanos, una sopa de queso o unas cucas con zumo de tamarindo del Chocó, y agua de Jamaica con agua de azahar.

Unas jornadas que fueron sobre todo inmersiones en el sazonar, el guisar, el marinar, el condimentar, el sofreír, freír y volver a sofreír como acciones obvias de darles gusto a las comidas que se preparan, de impregnar de saberes varios carnes, verduras, masas, arroces y otros productos; a la vez, se pensaron los referentes económicos, religiosos, políticos, sociales alrededor del comer en estos contextos de migración, destierro y desplazamiento, y la comensalía de calderos humeantes y sazones africanas que aún dejan entrever cómo sus culinarias fortalecieron y repotenciaron mundos llenos de memorias, patrimonios y sentires, que siguen vivos en sus cocinas.

Atizando fogones de la diáspora africana, en el marco de las reflexiones del patrimonio culinario colombiano liderado por el Ministerio de Cultura, y con la mirada en el Andén Pacífico, nos llevaron estas cocinas a pensar “Saberes, sazones, guisos y calderos pacíficos”, experiencia sensorial culinaria en el contexto de la marimba y de los relatos de Amalia Lu Posso. Tocar, oler, comer y oír sin ver y viendo es la pauta metodológica para desarrollar los tres momentos, en el primer “pellizcamos la memoria” con la guagua ahumada, la albahaca, el queso, la leche de coco, la cuca chocona, el cimarrón macerado; luego el tacto del cangrejo, del plátano y, finalmente, comer arroz clavado, guiso de piangua, jugo de chontaduro, encocao de mero, infusión de jengibre y un trago de balsámica. Un viaje culinario para pensar una región de Colombia, con su viajar de allí para acá, del río, del monte y de las ciudades, y ahí tejer una culinaria sentida, gustosa, profunda de colores, sabores y olores. Por eso también un acercamiento a otros lugares del país como la ciudad de Popayán y a una amplia culinaria de una franja del país con memorias de africanos y africanas esclavi-



María Teresa Cano. De la serie *Menú. Copito de nieve*.
Acción participativa, 1986

zados y, ahí tejida, una historia de presencias, resistencias y luchas en clave de cocinas africanocolombianas.

El evento “Colombia: la naturaleza de la cultura” generó la posibilidad de presentar, en la ciudad de Washington, un país en el que cien artesanos con sus oficios dejaron la estela de otra Colombia, la de la Depresión momposina, de la sabana cundiboyacense, de los Llanos orientales, de la Amazonía, del Eje cafetero, del Chocó biogeográfico, de Cali, Bogotá y Medellín. Esa ruta de 84 talleres de saberes y sabores permitió desarrollar un viaje culinario por estos lugares del país de la mano de 15 cocineras y cocineros, que cocinaron el país en sus nueve contextos elegidos, permitiendo antojar a los asistentes interesados y a los migrantes colombianos a repensar sus “añoralgias” (término acuñado por un migrante para aludir a los deseos que buscan satisfacer los colombia-

nos en el extranjero) en este mapa culinario del país entre arepas, embutidos, dulces, carnes, caldos, envueltos, arroces y horneados o fritos. Una cartografía colombiana en torno a las cocinas regionales que dieron el sabor a otros artesanos de esa Colombia donde las maderas, los cueros, las lanas y los hilos, el oro, la cerámica, el baile, las músicas y las celebraciones, el café, el jipao, las hamacas, la tagua entraron en interacción como país. Viajó un país plural que estuvo anclado en ese código central de la vida de los seres humanos, como es el comer y el beber, y tras él las claves sociales, ecosistémicas y de saberes que en esas cocinas se viven y se saborean como Colombia.

Cada ocasión que desarrolla, entre los ires y venires de los semestres académicos, el seminario “Antropología de la comida”, es motivo para poner a rodar, no sólo el debate académico en los temas básicos, sino diversas experiencias didácticas para explotar la reflexión y la práctica en torno a la comida. Allí anclan rutas de seguimiento a los medios de comunicación especializada en comida, para calibrar el vuelo que tienen cuando del comer y el beber se trata. Los detonadores culinarios que circulan en el día a día del seminario son provocaciones para saborear, para disfrutar, extrañar y pensar alrededor de un casabe, una bola de maní palenquera, un bizcochuelo, una carne seca, un chipotle o un dulce de mora. Es, a la vez, importante leer o ver tanto textos de la literatura como documentales para auscultar, entre páginas o imágenes, el profundo e imprescindible lugar que ocupa el acto de comer en tanto memoria de la experiencia humana. Es una ruta que también pone a los asistentes a realizar seguimientos de la comida, tanto al interior de la ciudad universitaria como en el centro de la ciudad, generando en ellos conciencia de ella y del acto de comer y a formular preguntas de investigación en torno al tema.

Como mensajera de memorias, y como clave de análisis de nuestra condición humana, tam-

bién fue motor importante el recorrido “Cocinando el fogón de las identidades” que, de la mano del Departamento de Extensión Cultural, llevó por las sedes regionales de la Universidad de Antioquia reflexiones, tanto desde la historia de la alimentación en Colombia, como los debates alrededor de la seguridad y la soberanía alimentaria, con el trasfondo del dilema de las cocinas tradicionales en sus confrontaciones con las dinámicas globales de las identidades culinarias y del patrimonio. Cerramos el ciclo con una reflexión práctica orientada por la pregunta: “¿Y de la bandeja paisa qué?” y con un recorrido culinario por las identidades culinarias regionales al amparo de la propuesta metodológica “Tocar, oler, comer y oír sin ver”, que dejó como imperativo la permanente reflexión sobre el diálogo turismo culinario (o a veces llamado gastronómico) y turismo cultural.

En esos ires y venires que el comer y el beber nos permite, y como anclaje de un proyecto de largo alcance que el antropólogo Julián Estrada ha titulado “La cocina entra a la universidad”, el proyecto del pregrado en Ciencias Culinarias, producto de la alianza de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas y la Escuela de Nutrición y Dietética, abre, desde el comer, una reflexión de las nuevas generaciones en torno a sus propias historias culinarias a través del taller central “Memorias culinarias y patrimonio” en el cual, bajo el objetivo de “interiorizar el yo culinario” cada uno de los estudiantes logra escarbar en sus memorias cercanas y lejanas desde su “Autobiografía culinaria” la profunda memoria de sus historias de bebidas y comidas. Una memoria en la que intervienen no sólo los parientes cercanos y lejanos, sino las redes de amigos, vecinos, afectos, compañeros de estudio y de trabajo, y que nos deja ver lo complejo que es pensar y hablar de las cocinas tradicionales, desde una visión monolítica, y la necesidad de introducir reflexiones sobre las “tradiciones culinarias”

abriéndose a dinámicas que tensionan tanto la tradición con la innovación, como lo propone el historiador italiano Massimo Montanari, quien habla de la dinámica acción del comer entre estos dos polos, vistos como excluyentes y no como una interacción permanente de ambos.

Por su lado, la ruta culinaria que nos conecta con el mundo y nos relaciona con nuestra memoria permitió, en compañía del Ministerio de Relaciones Exteriores y la OIM, junto con la Universidad de Antioquia, desarrollar una primera auscultación sobre “Memorias culinarias de los migrantes colombianos”, en cuya investigación se acuñó el término “añoralgia”, para referirse al anhelo de los colombianos habitantes fuera del país por saborear las comidas y las bebidas que los anclan a su historia en Colombia; sin embargo, es significativo el universo de debates entre la tradición y la modernidad en términos de sus gustos culinarios y, a la vez, la fuerza que traen los lazos familiares, las memorias de momentos vividos en medio de olores, sabores, colores y recuerdos familiares, barriales, regionales para evocar sus añoranzas y nostalgias a la hora de resolver este pedazo de sus identidades como colombianos en el extranjero; es una vivencia que logra generar múltiples alianzas y búsquedas para encontrar que en el extranjero se pueda nutrir la identidad con esos sabores y olores de casa, de familia, de hogar, lo cual los lleva hasta las rutas viajeras en las que llega a los lugares más distantes, sea un rico quesito, un sabroso tamal, o una variada gama de arepas o la, muy bien ponderada, chocolatina colombiana. La comida como viajera internacional nos pone en grandes aprietos a la hora de querer sentarnos a la mesa a miles de kilómetros de distancia, y soñar con alimentar el alma y el corazón con los sabores de nuestras tierras.

Definitivamente, la ineludible tarea humana del comer y el beber ha venido construyendo

un trayecto rico en memorias y anclajes en diversos rincones de la vida universitaria; cada vez más se fortalece la filosofía de “comida con piense”, la cual abre caminos maravillosos para que cada vez que disfrutemos en los diversos actos universitarios de un bocado, este nos permita, no sólo saborear nuevos gustos, sino que ese saborear sea una ventana al conocimiento de historias y relatos que enriquecen el gusto y nos ponen en escena el valor histórico que hay tras una torta de chócolo, un poco de dulce de mora, un jugo de tamarindo o de guayaba agria, pero también la historia que nos cuenta un queso de capas momposino, un casabe angelito, un pedazo de longaniza chocona o un poco de tabule o un humeante quibbe al lado de una rica mazamorra, una deliciosa arepa de mote, un rico bollo limpio, una olorosa alegría o un sabroso trago de mazamorra.

Cada vez más, en un mundo globalizado e industrializado, las comidas y las bebidas siguen siendo canales de conexión con el ayer en la ruta del mañana; son una profunda manera de extender nuestras identidades y de generar una reflexión y un análisis de lo que día a día nos viene sucediendo alrededor del comer y el beber. Todos los esfuerzos de las nuevas generaciones por potenciar su lugar natural son una fortaleza que, seguramente, día a día ofrecerá logros y generará la conciencia de pensarnos anclados a unas tierras, unas historias, unas cocinas que se construyen en un permanente “horizonte del gusto” que trae y lleva sazones, cocina nuevos gustos, y nos ancla en una dimensión histórica que vive los ires y venires de la tradición y la innovación.

Ramiro Delgado es antropólogo, Maestro en Estudios de Asia y África de El Colegio de México y docente y director del Laboratorio de Comidas y Culturas de la Universidad de Antioquia. Escribió este texto para la *Agenda Cultural Alma Máter*.