

# PRODUCCIÓN DE SENTIDO EN EL RELATO DE LAS COCINAS COLOMBIANAS

Andrés Felipe Gallego Patiño<sup>1</sup>

## RESUMEN:

Comprender la gastronomía como la dimensión cultural de las prácticas culinarias permite pensar en los encadenamientos necesarios para que la cocina de cada pueblo llegue a la mesa y allí, el periodismo, al momento de leer los hechos sociales, contribuya a la elaboración simbólica de una narrativa gastronómica, como forma de conocimiento y que contribuya al cubrimiento periodístico consciente del valor cultural, simbólico y patrimonial de las cocinas.

**Palabras clave:** Narrativa, Periodismo, Valor simbólico, cocinas.

---

<sup>1</sup> Comunicador de la Universidad de Antioquia. Estudiante de la Maestría en Periodismo de la misma universidad. **Correo electrónico:** andres.gallegop@udea.edu.co

## PRODUCCIÓN DE SENTIDO EN EL RELATO DE LAS COCINAS COLOMBIANAS

“Los libros de cocina, y más aún las revistas de cocina, suelen estar llenos de prohibiciones apodícticas y de mandamientos categóricos. Con lo cual terminan siendo meras listas de gustos a caprichos personales, así se disfracen bajo el manto prestigioso de las más altas instancias gastronómicas o teológicas”. *Comer o no comer y otras notas de cocina*, Antonio Caballero.

### Prácticas culinarias, patrimonio narrado

El historiador Lácydes Moreno Blanco, en 2011, agradeció su nombramiento como miembro de número en la Junta Pública de la Academia Colombiana de la Lengua con una promesa:

Servir con esmerada voluntad a la bella tarea de enriquecer las labores académicas con el estudio de muchas voces atinentes al mundo de la cibaria. Tema tan dejado de la mano pese a la trascendencia que encierra esta corriente léxica, especialmente en el mundo moderno que estudia todas las manifestaciones culturales de la cocina (2012, p. 22).

La promesa de Moreno resaltaba también la importancia del lenguaje y su relación con las cocinas al afirmar que

Las palabras atinentes al fogón nos sorprenden, no solo porque identifican los elementos comestibles o las conductas en la mesa, sino porque ellas tienen, en muchísimos casos, una melodía y un encantamiento particular. Que así se aprecien en muchos términos que identifican las cocinas de nuestro continente. Ellas tienen raíces del quechua, del muisca, del aimara, así como de otras tribus del Nuevo Mundo. O del legado peninsular, con un castellano aquilatado por corrientes latinas, griegas y árabes (Moreno, 2012, p. 27).

La disertación del historiador está consignada en la compilación *Palabras junto al fogón*, una antología de sus textos e intervenciones públicas que fue editada por el Ministerio de Cultura y hace parte de los 19 tomos que conforman la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*. Según Gómez (2014), este ejercicio de divulgación es la primera gran acción que se lleva a cabo para despertar el interés de los colombianos en la gastronomía nacional tras la promulgación, en 2012, de la Política indicativa para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

*La Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales* contiene aportes desde campos tan diversos como la historia, la antropología y la literatura, pero el gran ausente es el periodismo. Ante la aceptación formal de las prácticas culinarias como un asunto cultural y el énfasis de un estudioso como Moreno Blanco en la importancia de las voces y los relatos en torno a la cocina, llama la atención que en la primera acción de divulgación de la política esté ausente el reportaje, un género que

Osorio (2017) definió como un documento con capacidad de descubrir, relatar el mundo y escribir parte de la historia de la humanidad.

Aquí conviene recordar la definición de Park (1929) de la noticia como forma de conocimiento y la contribución que ha hecho el periodismo a escenarios como la historia, la sociología, el folclore, la literatura, las ciencias sociales y las humanidades, así como las posibilidades que permite un cubrimiento periodístico consciente del valor cultural, simbólico y patrimonial de las cocinas. Entendiendo que una comunidad, según Park, existe en la transmisión porque “vivimos en comunidad a partir de las cosas que tenemos en común (tradición o cultura) y la comunicación es la forma por la cual adquirimos estatus de sociedad más allá de la proximidad física (Berganza, 1999, p. 61), Park agrega:

La sociedad humana, entonces, a diferencia de la animal es principalmente una herencia social, creada y transmitida por la comunicación. La continuidad y la vida de una sociedad depende de su éxito en transmitir de una generación a otra sus costumbres, tradición, técnica e ideales. Desde el punto de vista del comportamiento colectivo estos rasgos culturales pueden todos reducirse a un término “consensus”. La sociedad vista abstractamente, es una organización de individuos; considerada de forma concreta es un complejo de hábitos organizados, sentimientos y actitudes sociales, en resumen, consenso (Park y Burges, 1969, citados en Berganza, 1999).

La relevancia de esa transmisión comunicativa que plantean Park y Burges puede entenderse a través de lo que Osorio (2017) denomina “claves inéditas” para definir el verdadero periodismo. Es decir, un periodismo que

informa y educa, aquel que nos permite armar el mapa de un ideario, el de discursos fundacionales que nos entregan las claves inéditas para comprender en profundidad nuestras condiciones y realidades, ante la tesitura de un mundo que se transforma sin cesar (p. 126).

Osorio aporta, además, una visión a la narrativa del reportaje como “producción de sentidos de la actualidad que parte de la lectura de hechos sociales vividos por el Humano Ser en su cotidianidad y son incorporados al lenguaje, entendido como la elaboración simbólica de una forma expresiva de la cultura” (2017, p. 54).

Aunque la ausencia de relatos periodísticos en la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia* podría dar cuenta de los pocos aportes que los medios de comunicación le han dado a la comprensión y lectura de los hechos sociales ligados a los fogones, lo cierto es que al recorrer sus páginas el lector se encuentra con las firmas y aportes de investigadores que dedicaron su vida profesional al estudio y la reflexión permanente de aspectos específicos en el universo de las cocinas colombianas.

La producción de sentido de la actualidad a la que se refiere Osorio en el periodismo está ligada, al menos en la concepción tradicional del periodismo, a reporteros que se ocupan de narrar sucesos que, en el mejor de los casos, responden a una misma fuente y se alejan de la especificidad que permite a otros campos del

saber detenerse en el proceso detallado de un asunto puntual. Esa producción de sentidos, para el caso de las cocinas colombianas, debe dialogar con lo que Melo (2017) explicó al referirse a Colombia como un país que

nunca se convirtió en una nación en el sentido que el término tenía a fines del siglo XIX: una comunidad que comparte lengua, creencias, costumbres y valores. Hoy es un mosaico en el que las diferencias culturales locales o regionales, sociales y étnicas se afirman y defienden. Para muchos, la diversidad nacional, reconocida en la constitución de 1991, más que la identidad, es un factor de creatividad que debe defenderse de las tendencias unificadoras (p. 320).

En ese sentido, más que una “lectura de los hechos sociales”, son necesarias varias lecturas que permitan abarcar el mosaico de diferencias reseñado por Melo, en el que se inscriben, además, las prácticas culinarias de las diferentes regiones del país. Cartay (2020) precisa la importancia de asumir las cocinas como un asunto cultural al detallar que

la cocina como proceso técnico ocurre en todos los países, pero se particulariza forzosamente porque ese proceso, llevado a cabo por comunidades formadas por hombres y mujeres, se produce dentro del marco de una cultura determinada, que la impregna con códigos, normas y símbolos, haciéndola única y convirtiéndola en un referente de esa cultura. Todos los pueblos cocinan, pero cada pueblo lo hace de una manera distinta, “a su manera” (p. 179).

Frente al desarrollo de las prácticas culinarias dentro de una cultura determinada, el periodista Ignacio Medina (2014) toma el ejemplo de los huariques<sup>2</sup> peruanos para resaltar la importancia de las cocinas populares en la consolidación de las vanguardias gastronómicas y señala que “ninguna cocina es posible sin raíces. Ni siquiera la más creativa” (p. 142)

Al referirse a la cocina como referente de una cultura, Cartay (2020) empieza a hablar de gastronomía y diferencia ambos conceptos al señalar que

Por eso es que insistimos en diferenciar entre cocina, como el proceso técnico, y gastronomía, como el marco cultural en el que el proceso ocurre. La gastronomía particulariza, desde el punto de vista de la cultura, el hecho técnico de la cocina. O, en otras palabras, la gastronomía es la cultura que rodea a la cocina como proceso técnico (p. 179).

Entender la gastronomía como la dimensión cultural de las prácticas culinarias permite pensar en los encadenamientos necesarios para que la cocina de cada pueblo llegue a la mesa y allí, el periodismo, al momento de leer los hechos sociales a los que hace referencia Osorio, contribuya a la elaboración simbólica del relato gastronómico.

En 2013, por ejemplo, Juan Gossain escribió un reportaje sobre la construcción

---

<sup>2</sup> En Perú se denominan huariques a todos aquellos lugares donde se puede comer bien, a buen precio y en un ambiente casero. Son aquellos ‘rinconitos’ donde las personas van por tradición, por cercanía o simplemente porque la comida es muy buena.

de un túnel en las playas de Crespo, Cartagena. Al hablar del ruido generado por el martillo mecánico que rompe la roca para la construcción del socavón, Gossaín mostraba la influencia de esta situación en la gastronomía de la región debido a la disminución en la cosecha de pescado en esa zona y la relación de “hermandad” entre alcatraces y pescadores de este sector del departamento de Bolívar.

Los pescadores y los alcatraces de la avenida Santander han creado una comunidad pacífica que convive en armonía. Es una hermandad. Cada quien hace su parte del trabajo. Los alcatraces le indican al pescador por dónde se están moviendo los peces, para que vayan a cogerlos. Son como aviadores que desde el aire van guiando a sus camaradas hacia la presa. Por eso Mogollón, cada vez que sale de pesca, lo primero que hace es buscar los pájaros en el horizonte (2013, p. 142).

A pesar de no tratarse de un trabajo dedicado a los asuntos gastronómicos, el reportaje citado se ocupó de explicar en detalle el proceso de obtención de un bastimento clave para esta zona del país, deteniéndose incluso en los rituales que intervienen en la actividad pesquera de la región y aportando, como refería Moreno Blanco, tópicos atinentes a la cibaria.

Recientemente, La Liga contra el Silencio<sup>3</sup> (2019) publicó la investigación “Del campo a la mesa: los depredadores de la cadena alimentaria”. Aunque en ningún momento de la narración aparece un plato o un comensal en la mesa, esta pieza periodística explica muchos de los problemas que afectan actualmente la gastronomía colombiana. La desigualdad en las ganancias obtenidas por los campesinos y los vendedores finales, la tiranía de los intermediarios, la fijación de precios en la principal central de abastos del país y los métodos de pago de cadenas comerciales que debilitan la economía de los productores; esta es una historia que, incluso, se detiene en la apertura económica que vivió Colombia en los años 90 para exponer el sinsentido de un mercado alimentario en el que un país productor importa las verduras que ofrece en la góndolas de los supermercados mientras el agricultor local no encuentra plataformas para comercializar su cosecha.

Se asiste, a través de un texto como estos, a la confirmación de las cocinas como un asunto social que trasciende la cibaria, la crítica culinaria o la transcripción de recetas.

## **Del recetario a la página cultural**

Ante la comprensión de la gastronomía como asunto cultural, la inquietud frente al cubrimiento de las cocinas en la prensa colombiana puede inscribirse en una

---

<sup>3</sup> Alianza que involucra a medios de comunicación, una redacción central y una red de colaboradores para investigar y divulgar historias periodísticas sobre las que pesa un silencio impuesto por todo tipo de censuradores, o que ocurren en lugares de Colombia donde no hay suficientes medios de comunicación.

indagación de lo que Delponti y Pestano (2012) definieron como “el espacio consagrado a trabajar, interpretar y transmitir las noticias que generan las acciones más sublimes que la propia sociedad realiza”, es decir, el periodismo cultural.

Interpelar y transmitir las noticias de acciones sublimes precisa de cubrimientos que se diferencien de lo que Medina plantea a propósito de quienes tienen la responsabilidad de registrar los hechos gastronómicos en Perú:

La prensa gastronómica peruana se divide entre observadores despistados y dispensadores de parabienes. Tanta complacencia se convierte en un lastre difícil de superar. La cocina peruana necesita una legión de observadores avisados y con conocimientos que impulsen la reflexión y el debate (2014, p. 47).

Aunque Medina suscribe su crítica a la prensa peruana, la necesidad que advierte frente al tratamiento de los asuntos gastronómicos es aplicable a cualquier periodismo que asuma la comunicación de las cocinas a partir de sus dimensiones culturales y patrimoniales.

Al igual que en otras especialidades del periodismo, dentro del cultural también puede encontrarse cierta monotonía y repetición en los temas tratados, a pesar de ser una rama en la que la creatividad debería ser prioritaria dentro del contenido a ofrecer. Esta situación puede explicarse si se advierte la gran actividad que realizan las fuentes generadoras de “información”, como es el caso de las editoriales y la industria cinematográfica, que proveen a los medios de comunicación de una rutina informativa con las novedades y lo más vendido, lo que origina en reiteradas ocasiones, que los medios esperen por la información, en vez de salir a buscarla (Delponti y Pistano, 2012, p. 4).

En el caso de las prácticas culinarias tradicionales, además de la lejanía del concepto industria, entra en juego un elemento que Gomis (1991) explica así:

La selección de informaciones responde a dos procesos: uno determina la disponibilidad de la fuente y vincula a los periodistas con las fuentes asequibles; el otro determina la conveniencia o adecuación de las noticias y liga a los periodistas con las audiencias. Como se ha observado hay minorías o élites que reúnen fácilmente los dos criterios para la selección de fuentes. Están disponibles y son asequibles, puesto que de ellos depende ponerse al alcance de los periodistas, como fuentes solventes. Y resultan adecuadas, pues dada su situación en los sistemas de poder están en condiciones de ofrecer mucha información interesante y gratuita (p. 64).

El hecho de que los portadores de tradición de las cocinas colombianas se inscriban, habitualmente, en las economías de resistencia alejadas de los centros urbanos representa un reto de cara a la construcción de documentos periodísticos que den cuenta de las dimensiones patrimoniales y culturales de las prácticas culinarias del país.

Kendon MacDonald cerró el libro *El Fogón de D'artagnan* refiriéndose a la labor del periodista Roberto Posada García Peña, apodado El mosquetero. Allí el chef y crítico escocés se refirió al periodismo culinario colombiano como precario y explicó que esto se daba

sencillamente porque no existe un parámetro con qué compararlo. Los que ejercemos esta rama del periodismo somos muy pocos y los espacios disponibles son todavía menos. Por eso todos tenemos una deuda grande con Roberto que ha abierto el camino para los demás, al dedicar, de vez en cuando, su columna, que es la más leída e importante del país, a tratar temas gastronómicos (2003, p. 282).

El “de vez en cuando” reseñado por MacDonald es un elemento clave que permite volver a la aparente falta de consistencia en los cubrimientos periodísticos de las cocinas colombianas. Los equipos de redacción o columnistas con intereses en estos asuntos se ven en la necesidad, como relata el periodista Mauricio Silva Guzmán (2020), “de buscar por nuestros propios medios la forma de hacer estos cubrimientos para los que muchas veces los medios de comunicación no destinan presupuesto”.

A pesar de trabajar en el diario *El Tiempo*, de amplia circulación e influencia en Colombia, Silva explica la ausencia de presupuesto e interés editorial como un asunto que ha contribuido al cubrimiento somero de las cocinas colombianas. De todas maneras, aunque es poca la aparición de las cocinas colombianas en la prensa y muy dispersa en las publicaciones regionales, existen cubrimientos exitosos como los mencionados anteriormente. Historias en las que más allá del mantel se narra un país a partir de sus platos y sus componentes.

En síntesis, para aportar al cubrimiento y al análisis que requiere la gastronomía colombiana es necesario resaltar los antecedentes de relatos que hayan aportado a la valoración y la salvaguardia de nuestras cocinas, destacando, a partir de estos casos, los métodos que han permitido una divulgación adecuada de nuestros platos.

## Referencias bibliográficas

Moreno Blanco, Lácides. (2012). *Palabras junto al fogón*. Bogotá: Fondo de Cultura Económica.

Cartay, Rafael. (2020). *La Mesa en Santander: Cocina, historia y recetas de Bucaramanga, Colombia* (1st ed.). Bogotá: Publicación independiente.

Delponti Machione, Patricia y Pestano Rodríguez, José Manuel. (2012). El papel del periodismo cultural en la construcción simbólica de un imaginario social globalizado. Actas IV Congreso Internacional Latina de Comunicación Social de la Universidad de La Laguna.

Gossaín, Juan. (2013, 7 de noviembre). Memoria del alcastraz: la realidad colombiana vista por uno de sus más grandes cronistas [en línea]. Disponible en: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-13166775>

Gomis, Lorenzo. (1991). *Teoría del periodismo. Cómo se forma el presente*. Barcelona: Paidós.

Medina Ignacio. (2014). *Mamá, yo no quiero ser Gastón*. Lima: Planeta.

Melo, Jorge Orlando. (2017). *Historia mínima de Colombia*. Madrid: Turner.

Osorio Vargas, Raúl. (2017). *El reportaje como metodología del periodismo una polifonía de saberes*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia.

Villegas Rúa, Lorenzo y Silva Guzmán, Mauricio. (2020, 7 de julio). *¿La soberanía alimentaria si anda por la calle?* [Ponencia].