





• LA AREPA INVITA •

AMASIJO DE SABERES

La arepa invita es un encuentro culinario promovido por la Universidad de Antioquia, la Alcaldía de Medellín y Comfama. Desde el año 2018 se realiza anualmente en la Plazuela San Ignacio y sus edificios patrimoniales, como una apuesta por la preservación del artesanado culinario y la reivindicación del maíz como alimento fundacional de las cocinas mesoamericanas.



ÍNDICE

11	PRESENTACIÓN
15	PRÓLOGO
20	SE ABRE EL TELÓN
42	ESTADO ACTUAL DEL ARTESANO
64	LA COCINA DEL AFECTO. HISTORIA DE LA ANTROPOLOGÍA DEL MAÍZ
96	EL PAÍS EN UNA AREPA
122	COLONIZACIÓN ANACRÓNICA DEL MAÍZ: INDUSTRIALIZACIÓN GENÉTICA FRENTE AL DERECHO PATRIMONIAL
148	APETITOSA TERTULIA CULINARIA
168	LA ACADEMIA SALE AL TABLERO EN <i>LA AREPA INVITA</i>

<i>188</i>	REDES Y CASAS COMUNITARIAS DE SEMILLAS EN COLOMBIA
<i>210</i>	LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, EL ARTE Y LA CIENCIA
<i>226</i>	¿CÓMO TRABAJAN LA ANTROPOLOGÍA Y LA HISTORIA EN PRO DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA?
<i>244</i>	LOS ALIMENTOS COMO PERSONAS. TRANSFORMACIÓN DE VEGETALES Y ANIMALES EN LA COSMOLOGÍA WAYÚ
<i>266</i>	APUNTES SOBRE LA IMPORTANCIA DEL MAÍZ EN LAS CULTURAS INDÍGENAS AMERICANAS
<i>272</i>	EPÍLOGO
<i>274</i>	LA ILUSTRADORA
<i>276</i>	PORTADORAS DE TRADICIÓN
<i>280</i>	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA
<i>282</i>	CRÉDITOS

AUTORES

(96)

ALBERTO SALCEDO

Periodista y
escritor

(266)

CARLOS MARIO OROZCO

Ingeniero
agrónomo
y educador
ambiental

(188)

EMMANUEL TABORDA

Cocinero,
investigador y
docente

(42)

ISABEL ÁLVAREZ

Socióloga
peruana e
investigadora
culinaria

(168)

JUAN CARLOS AMAYA

Profesor de la
Universidad de
Antioquia

(168)

ALEJANDRO FRANCO

Profesor de la
Universidad de
Antioquia

(210)

CARLOS URIBE

Historiador,
artista y curador
del Museo de
Antioquia

(20, 64, 122)

GISELA POSADA

Líder programa
Cultura Centro

(20, 122)

ISAÍAS ARCILA

Artista,
cocinero e
investigador

(20, 42, 96, 148, 226)

JULIÁN ESTRADA

Antropólogo
y director
académico de
La arepa invita

(210)

ANA OCHOA

Directora de
Comunicaciones
y Cultura del
Parque Explora

(148)

EDUARDO MARTÍNEZ

Cocinero
investigador

(64)

GREGORIO SALDARRIAGA

Historiador e
investigador

(227)

JUANA CAMACHO

Investigadora
del Instituto
Colombiano de
Antropología e
Historia

(148)

LEONOR ESPINOSA

Cocinera
investigadora

(20)

**LORENZO
VILLEGAS**

Periodista
culinario

(168)

**MARTHA
CADAVID**

Profesora de la
Universidad de
Antioquia

(188)

**PAOLA
CÁRDENAS**

Productora
general *La
arepa invita*

(20, 168, 226)

**RAMIRO
DELGADO**

Antropólogo y
profesor de la
Universidad de
Antioquia

(244)

**WEILDLER
GUERRA**

Antropólogo,
profesor e
investigador

(168)

**LUIS ALIRIO
LÓPEZ**

Profesor de la
Universidad
de Antioquia

(226)

**NICOLÁS
LOAIZA**

Investigador
del Instituto
Colombiano de
Antropología e
Historia

(168)

**SARA MARÍA
MÁRQUEZ**

Profesora de la
Universidad de
Antioquia

(188)

**TARSICIO
AGUILAR**

Ingeniero Agrónomo
e integrante de la
Red Colombiana de
Agricultura Biológica

(42, 64)

**LUZ
MARINA
VÉLEZ**

Artista,
cocinera e
investigadora

(20)

**PILAR
VELILLA**

Gerente del
Centro de
Medellín
2016 - 2019

(20, 210)

**SERGIO
RESTREPO**

Responsable
Claustro
Comfama



PRESENTACIÓN

LA AREPA ES VIDA

Lorenzo Villegas Rúa

Una arepa es la síntesis de la verdadera cocina. ¿Por qué llego a esta afirmación? Sin duda, de ver la cantidad de cocineros que tratan de innovar en sus cocinas con químicos, que se angustian por falta de reconocimiento internacional y que ven en la coquinaria una proyección, más que una convicción (Santamaría, 2008).

Hace cuatro años comenzamos una reunión anual a la que llamamos: *La arepa invita*. El nombre surgió con la intención de no enmarcar este encuentro bajo el título de feria, fiesta o festival de la arepa; ni con la finalidad de encontrar la arepa ganadora, ni de señalar al mejor en el arte de hacerlas. “Los premios crearon un ambiente ficticio y ultra competitivo para nuestra cultura gastronómica. La innovación parece ser el principal valor”, expresó Francis Mallman (Feldman, 2013).

Solo nos motivó la intención de mantener viva la identidad y de encontrarnos alrededor de algo tan presente que no lo vemos. En el documental *¿En qué lugar de tu cerebro estás tú?*, Ángel Beccassino comienza así su participación: “El problema de la presencia de las cosas es que cuando algo está demasiado presente, se desvanece, como un humo, no lo ves” (Beccassino, 2021). Eso sentíamos con la arepa, el amasijo está todos los días en la mesa, al punto de que no nos parece importante.

Luego de este cuatrienio, concluimos que hay un interés profundo por aprender sobre esta preparación y que, además, hay mucho desconocimiento sobre el mismo. Ocañera, orejeverro, tortilla patoja, chichiguare, de maíz zarazo, regada de arroz o chamezana de yuca, son algunas de las arepas colombianas que muchos desconocemos. Podríamos pensar que son los cocineros los llamados a replicar el mensaje a los comensales, como si fueran sus discípulos, pues “Los cocineros son los depositarios de la primera materia, de toda una cultura ancestral, algo salvaje, y, transformarlo en un producto que, aparte de alimentarnos, nos da placer a los sentidos”, dijo Santi Santamaría (Q.E.P.D.).

A las puertas de un lustro, cada día toma más fuerza la necesidad de saber qué tenemos en el plato, de dónde viene, cómo se cosechó, quién lo cultivó. Eso es soberanía alimentaria y por eso trabajamos en *La arepa invita*, para que seamos soberanos en nuestra decisión de qué comer. No obstante, a la arepa la excluyen de los restaurantes exclusivos, cuando ella es o debería ser el pan que representa a América. Y los cocineros famosos la esquivan con la excusa de lo engorroso que es lograr una buena arepa; como si las recetas de sus platos, que por demás deben explicar cada vez que sirven estos, vinieran en bolsas, como sopas instantáneas.

Julián Estrada Ochoa es antropólogo culinario, es decir, enfocó su trabajo profesional en el estudio, investigación y explicación de las cocinas colombianas. Es el mentor y líder de la gesta académica de este encuentro. Antes de comenzar el primer evento debíamos grabar un mensaje para difundir el encuentro. “Julián”, le dije, “sonríe y mira a la cámara, 3, 2, 1, ¿qué es para ti la arepa?”, le pregunté. Él suspiró profundo y respondió: “La arepa es vida”.

Referencias

Beccassino, Á. (2 de septiembre de 2021).

Youtube. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=f7k6kqlsa1c>

Feldman, A. (6 de septiembre de 2013). Periodismo

Gastronómico. Obtenido de

<https://www.periodismogastronomico.com/francis-mall-man-latin-america-50-best-restaurant/>

Youtube. (26 de Mayo de 2008). Obtenido de

<https://www.youtube.com/watch?v=3H5CRubEMtk&t=2s>

Amasijo de saberes · LA AREPA INVITA

Selección de conversaciones y conferencias

PRÓLOGO

Julián Estrada Ochoa

Estamos iniciando la tercera década del siglo XXI y algunos elementos materiales de nuestra cultura llevan siglos, o mejor milenios, siendo considerados por nuestros antepasados y por una inmensa mayoría de protagonistas del presente, como cosas que no merecen el mínimo interés de reflexión; dicha falta de interés no es un asunto exclusivo de quienes jamás fueron a recreo, pues también en las élites de la intelectualidad local (regional y nacional), abundan personajes encriptados en un sofisticado conocimiento, para quienes los activos de la vida cotidiana no son más que elementos propios de lo banal, lo trivial, lo baladí... lo insignificante.

Las memorias que se presentan en las páginas siguientes tienen una razón de ser y la resumiremos de la siguiente manera: en el concierto de naciones que conforman el mundo, cocinar y comer son actividades vitales y cotidianas, las cuales a través de la cocina han creado un succulento inventario de preparaciones de las más diversas consistencias, con los más característicos sabores, resultado algunas veces de sencillas recetas o por el contrario de dispendiosos procesos de preparación; algunas llevan siglos de existencia, otras aún no cumplen cien años, pero su reconocimiento es incuestionable. Dicho inventario es infinitamente numeroso y muchas de las recetas que lo conforman se han convertido en santo y seña de importantes cocinas nacionales que actualmente gozan de amplio prestigio internacional, y cuyos patrimonios culinarios son el resultado de un gran tejido de relaciones sociales, las cuales le otorgan a dichas recetas profundas particularidades históricas, sociológicas, económicas, artísticas y políticas, demostrándose así que, además de ser un ícono de su alimentación, también es (son) un ícono de su identidad cultural.

Una mínima muestra de lo expuesto en líneas anteriores nos permite hacer mención de la Bratwurst salchicha alemana, del Waffer belga, de la pizza italiana, de la causa peruana, del asado argentino, de la baguette francesa, del churro español, del kibbe árabe, de la sopa de Wonton china y del Naan de La India. ¿Total?, un mapamundi de sabores, un mapamundi de culturas.

La arepa en nuestro país es sin lugar a dudas la preparación más icónica del recetario popular (urbano y campesino) y más aún en nuestra región de Antioquia La Grande, donde sus pobladores acompañan sus tres comidas diarias con la ancestral receta, convirtiéndola en el símbolo más representativo de su identidad regional. Hace cuatro años, por iniciativa de Lorenzo Villegas, intrépido periodista culinario, se planteó la importancia de reflexionar sobre otros asuntos que gravitan alrededor del hacer culinario de la arepa; su iniciativa logró un primer apoyo por parte de la Universidad de Antioquia, Comfama y la Gerencia de Centro de la Alcaldía de Medellín. Así, en 2018 se organiza el primer encuentro de La arepa invita. Coplas, trovas, collares de arepas, humor ordinario y subido de tono fueron sustituidos por un programa de actividades culturales, artísticas, académicas y artesanales con resultados jamás imaginados. La arepa se convirtió en la protagonista de conferencias magistrales, foros de participación colectiva, talleres de versatilidad culinaria, presentaciones artísticas de música y cancionero popular y muestras etnográficas, y se consolidó su condición de manjar, a partir de una suculenta oferta de arepas de todas las formas, hechas con diversos maíces y amasada por hombres y mujeres artesanos del maíz y sabedores de la importancia de su trabajo hecho a mano y avalado con su huella digital.

Hoy La arepa invita ya cumple cuatro años de estar pilando ideas y proyectos, y sus versiones del 2018, 2019, 2020 y 2021 constituyen un acervo de experiencias y conocimientos de suma importancia; el asunto se fue cocinando lentamente y la diversidad de temas y reflexiones se

creció como crece el maíz que se remoja en el caldero. Nutrición, dietética, ingeniería de alimentos, cocina y gastronomía han sido los ejes fundamentales para que especialistas de dichas disciplinas, unidos a historiadores, sociólogos, economistas, filósofos, artistas plásticos, artesanos culinarios, cocineras populares, campesinos, pequeños comerciantes y empresarios hayan debatido temas tales como: la agricultura indígena y campesina pretérita y presente; la validez y viabilidad de los programas de alimentación pública; el papel de la nutrición y la dietética en la comercialización de las arepas; las repercusiones políticas de la seguridad y la soberanía alimentaria; la insólita política de importación de semillas de maíz transgénicas; los mercados campesinos y la importancia de los bancos de semillas aborígenes; las artes plásticas y su inspiración en la alimentación y en la historia cultural del maíz; la gramática culinaria de las arepa wayú; el desconocimiento de los comensales sobre la características de nuestros alimentos y de nuestras recetas; el papel de los restaurantes en la promoción y reivindicación de nuestra cocina; la literatura y el mundo editorial alrededor del maíz; compromiso de las academias de cocina y gastronomía con la enseñanza de la cocina regional.

Reiteramos: han sido cuatro ediciones de magnífica asistencia y de excelentes intervenciones, cuyo espectro temático hemos relacionado someramente; el hecho contundente es que La arepa invita se ha convertido en un evento de trascendencia nacional y es necesario que lo ya realizado se convierta en una cantera de información sobre este tema que hoy se descubre como esencial. Quienes trabajan en el mundo cultural y académico saben lo que significa “guardar” los pensamientos y las opiniones de aquellos foros y deliberaciones, porque, de lo contrario, se corre el riesgo de que (parodiando al poeta) las palabras “se las lleve el viento”, o se corra el peligro de caer en el olvido. Convengamos: la razón y la memoria son dos características vitales del ser humano. Se hace memoria para ratificar la capacidad de recordar.

Ana Fernanda Ríos Gallán

Tesoro de mimbre

Tinta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Primero

Se abre el telón

*Conversan Pilar Velilla, Julián Estrada,
Lorenzo Villegas, Ramiro Delgado, Isaías
Arcila, Gisela Posada y Sergio Restrepo*

Amasijo de saberes · LA AREPA INVITA



El viernes 20 de abril de 2018 en el Edificio San Ignacio de la Universidad de Antioquia, se llevó a cabo la primera edición del programa *La arepa invita*, bajo el título de “Noche en vela”. Fue, entonces, la primera vez de “Se abre el telón” de un programa que, en adelante, ha tenido nuevas ediciones año a año, y gran acogida por parte del público que ha asistido numerosamente a los distintos eventos programados. Y ha contado con una muy variada nómina de invitados de todas partes de la ciudad, del país y del exterior, tanto en las conversaciones académicas, artísticas y culturales alrededor del maíz, la arepa y la seguridad alimentaria (conversaciones que conforman este libro), así como en los distintos actos de cocina propiamente dichos, el arte que se ha realizado con cantantes, exposiciones de fotografía y de pintura, publicaciones y lecturas literarias y científicas.

Los invitados a conversar en torno al maíz y la arepa, esta vez, fueron los profesores y antropólogos culinarios Julián Estrada, director académico del programa; Ramiro Delgado e Isaías Arcila, y el periodista culinario Lorenzo Villegas, con presentaciones e intervenciones de Pilar Velilla, Gerente del Centro de Medellín (2016 - 2019), Gisela Posada,

Líder del Programa Cultura Centro de la Universidad de Antioquia y Sergio Restrepo, Responsable del Claustro Comfama.

Pilar Velilla: Quiero, para empezar, dar un agradecimiento especial a Sergio González, gerente de Colanta. Él hace parte de un grupo de especialistas que comenzaron a plantear quiénes podrían ser invitados a este importante programa de *La arepa invita*, que hoy empieza su andadura por caminos del maíz, de la arepa y de la seguridad alimentaria. Porque no solo la arepa es deliciosa, sino que, además, provoca, como en este caso, una reunión de sensibilidades en torno a ella, y una programación académica de la mayor importancia a cargo de personajes como Isabel Álvarez Novoa, del Perú, que Julián Estrada referencia como una socióloga política, líder latinoamericana de la defensa de las cocinas ancestrales. Ella está aquí esta noche con nosotros y mañana va a estar en la programación académica. Ese hecho nos llena de orgullo y pido un aplauso para ella.

Otro invitado maravilloso es Carlos Alberto Illera, arqueólogo, investigador culinario, autor de varios libros, el “papá” de las ferias de cocina de Popayán y un defensor de la cocina del Cauca. También estará con nosotros Gregorio Saldarriaga, historiador, y Luz Marina Vélez, antropóloga muy conocida, profesora de la Colegiatura Colombiana y autora del magnífico libro que se llama *Solo de maíz vive el hombre*. O sea que esta noche empezamos una fiesta alrededor de nuestras arepas tradicionales, esas que comemos desde que este era un valle indígena y que nos recuerdan, cada día, que somos la cultura del maíz. Mil gracias por estar aquí. Lo único que yo quisiera es que este evento siga haciéndose todos los años y que la arepa siga invitándonos siempre a disfrutar, no solo del tema, sino del sabor.

Muchas gracias.

Lorenzo Villegas: Mi nombre es Lorenzo Villegas, periodista culinario, y quisiera hacer una presentación muy corta de cada uno de nuestros invitados, iniciando con el maestro Julián Estrada Ochoa, quien entre muchas cosas es director de dos investigaciones sobre la cocina popular colombiana. Profesor Julián Estrada Ochoa, comienza la programación de

La arepa invita y nadie se imaginaría que alrededor de la arepa se pueda hacer una reflexión, porque ella es, entre comillas, tan sencilla, llana y simple. Pero, ¿qué se puede decir alrededor de la arepa?

Julián Estrada: El colombiano promedio desconoce cuál es el legado culinario de las comunidades indígenas prehispánicas, pero hay quienes lo conocen... Lo más particular es que el ciudadano común y corriente se sorprende cuando uno le explica que la arepa es quizás el ícono de las cocinas indígenas americanas. La mazamorra, las chichas y los bollos. Los tamales, también. La arepa es el resultado de un proceso de preparación, de una práctica del quehacer culinario con el maíz. En el recetario popular colombiano el inventario que se hace, más o menos, es que son alrededor de 40 tipos de arepas diferentes. Y el inventario de recetas populares que se hacen con el maíz son por lo menos 72. Digo esto porque, sin lugar a dudas, considero que el ícono, lo más importante que nos aporta la cocina indígena es la arepa. No me gusta hacer clasificaciones del 1 al 10, pero yo digo que es la número 1. Con esta programación del evento tenemos la pretensión de que, en años posteriores, *La arepa invita* traiga otros productos fundamentales. Desde ya está invitada la yuca, que es tan importante como el maíz.

Lorenzo Villegas: También está con nosotros Ramiro Delgado, antropólogo de la Universidad de Antioquia, docente desde 1992 del Departamento de Antropología de esa universidad, con interés personal y académico en el tema de la comida y la cultura. Además, es director y fundador del Laboratorio de Comidas y Culturas de la Universidad de Antioquia. Usted, que es un cabal conocedor de un sitio tan importante para la historia de la esclavitud como lo es San Basilio de Palenque, sabe perfectamente lo que yo creo, y es que de alguna manera la arepa se ha resistido a la colonización de otros sabores, a la colonización del propio paladar. Es muy diferente, en eso todos estamos de acuerdo, una arepa hecha a mano y una industrial. Entonces, la arepa es una especie de símbolo de resistencia, de la no desaparición. A pesar de que nos imponen cotidianamente la arepa de paquete seguimos convencidos de que la arepa

ancestral, hecha a mano, no va a desaparecer y se va a mantener presente en el cotidiano vivir, como un símbolo de nuestra existencia.

Ramiro Delgado: Buenas noches, gracias por convocarnos alrededor de este símbolo, como mi colega Julián lo nombra, algo simple y llano. Es muy común a veces contrastar ese universo que menciona Lorenzo de las arepas de paquete y de la gama infinita de formas y de texturas muy lejanas a ese universo que Julián también menciona, que es la mano, entonces esas arepas que abundan habitualmente en las neveras y congeladores de tiendas, supermercados y lugares de amplias superficies, están constantemente contrastándose también con ese componente que Lorenzo menciona, que es la memoria, el recuerdo, el archivo, el sentido y la identidad. Popularmente, muchos de nosotros usamos el concepto de la arepa de huella digital y, cavilando un poco en el conversatorio para el cual fuimos convocados justo alrededor de ese concepto de la arepa, pensaba mucho sobre lo que es una huella digital y la transferencia tan interesante que se presenta allí. Empecé, entonces, a darle vueltas a que la huella digital es realmente un concepto biológico, genético, de identidad fisiológica y genética. Dicen que dos personas no tienen la misma huella digital. Entonces, cuando uno habla de la arepa de la huella digital, ello es la transferencia de lo fisiológico a lo simbólico, de lo genético a lo cultural. Cuando pensamos en el acto de fabricar las arepas de casa, de las abuelas, de las tías, de muchas tiendas de la ciudad donde las arepas están recién hechas, entonces la impronta cultural es la mano, que viene con esa marca genética y que al entrar en relación con esa masa de maíz, con esos maíces cocidos, molidos y amasados, se presenta esa impronta que utilizamos muy cotidianamente, la arepa de huella digital. Es decir, poder distinguir en ese producto, en ese símbolo, en ese elemento de referencia ancestral, en referencia al cual Julián nos llevaba muchos años atrás, y ahora el compañero hablaba de que vamos a ver molinos de muchos años de antigüedad, entonces esa marca que Lorenzo trae a colación es la necesidad permanente de recuperar, a través de la comida, la memoria de la marca cultural que nos indica la comida.

Obviamente, la memoria de esas arepas donde se ven las huellas digitales fisiológicas que agarran el maíz, la podemos hacer extensiva a toda la evolución artesanal. Pero a esa arepa que uno casi que le ve la marca y los dedos de la persona, y que no hay dos iguales ni en diámetro, ni en calibre, ni en esas montañitas que forman los dedos jugando con el maíz, entonces yo creo que cada vez más debemos reflexionar sobre nuestras memorias culinarias, y la arepa anclada a nuestros antiguos pobladores. Ir cada vez más haciéndonos conscientes de la importancia de esa tarea con los cultivos, la preservación de los maíces, todos los debates políticos actuales, todas las coyunturas comunitarias que generan esos maíces con las multinacionales y, obviamente, el tiempo que indica la fabricación de ese símbolo y de esa historia.

Uno puede pensar que todo el mundo puede comer arepa y tenemos muy interiorizado que lo podemos hacer a diario. Pero si uno pasa por estar varios días sin comer arepa y se cruza en el centro de la ciudad de Medellín, va por la avenida La Playa y observa que a la entrada del edificio La Ceiba hay una señora con unas canastas bellísimas de plástico tejido llenas de arepas. Es una señora que viene los lunes y los viernes y trae su historia en las arepas, trae su memoria en las arepas, y decenas de señoras y señores de todo tipo, condición, figura, edad y oficio paran donde ella y compran sus arepas en ese lugar céntrico de la ciudad.

Creo que es una obligación permanente la de reflexionar sobre un símbolo, un ícono y, repito, una memoria. Aprovecho el comentario que introduce Lorenzo sobre los dilemas de la colonización, del gusto y el paladar. Para mí, obviamente, y con todo respeto, no cambio nunca una arepa por un bollo. Y él menciona a San Basilio de Palenque y tenemos toda la costa Caribe. Hay algunas masas cocidas de maíz combinadas con otros elementos, pero uno tiene una reflexión muy aguzada, un gusto instaurado en ese maíz asado, quemadito, tostadito por fuera y blandito por dentro, entonces el dilema entre las masas y las preparaciones de maíz de distintas regiones del país y de distintas regiones del continente también genera distancias y cercanías. Porque construimos la boca por medio de la cultura, el tacto por medio de la cultura. Entonces para uno, habiendo nacido en Medellín, la arepa representa mucho, ella tiene una

textura ante el tacto, tiene un olor, un gusto, una mirada y un sonido. Siempre hay un debate interesante que se plantea entre esos maíces preparados en otros lugares de Colombia. Pero aprovecho la reflexión que Lorenzo Villegas nos lanza sobre acercarnos al mundo caído, a las memorias afrocolombianas, tanto en San Basilio de Palenque, donde están los bollos, pero obviamente también en la costa Atlántica y el Caribe hay variaciones bien interesantes de las arepas que, incluso, cada vez hay que atizar el fogón, mover las manos, conocer y cocinar los maíces, olerlos y disfrutar la experiencia de nuestra arepa.

Lorenzo Villegas: Isaías Arcila es conocido como un curador de maíces, cocinero, artista plástico de la Universidad de Antioquia; en 2015 publicó el libro *Las cocinas rurales: un retrato de la vida panamericana*. Ha participado como investigador en diversos proyectos y eventos del Ministerio de Cultura y fue jurado en el Concurso Nacional de las Cocinas Tradicionales de Colombia en 2015. Isaías viene del municipio El Carmen de Viboral, es un experto en el tema del maíz y cuando le preguntan: ¿De qué es la arepa?, contesta: “Pues, aunque es de maíz, naturalmente, cabe la pregunta: ¿de qué maíz? El tema es menos simple”.

Isaías, ¿de qué maíz se hace arepa?

Isaías Arcila: Yo creo que vamos a iniciar con las tres arepas más representativas de la alimentación paisa, que van a ser la blanca, la amarilla y la de mote. Para la gente del común, las arepas vienen del mismo maíz, si mucho variará su coloración, pero resulta que no. Si usted va a hacer una arepa de mote, lo primero que debe emplear es un maíz montaña, que es un maíz grande, pero resulta que ese maíz tiene una cáscara que la cubre, y como cualquier grano hay que retirar esa cáscara para poder consumirlo con cierta facilidad. Ahí es donde aparece esa denominación del mote, que quiere decir que hay que precocer ese grano de maíz con algo de tamiz, con un proceso de tamizar el carbón quemado y cocerlo. Luego de lavarlo, nuevamente cocerlo, en el proceso de lavado se les retira esa cáscara que lo recubre. Una vez hecho esto, se arma una arepa de mote. Bueno, ¿y qué pasa con las otras dos? Pues la blanca, también llamada arepa de arroz,

es de la variedad comúnmente conocida como la de calentar, haciendo la aclaración de que esta variedad llega de manera mucho más económica al mercado y que está acabando con las variedades, con la diversidad de esos cocidos de maíz que tanto estaba siendo distribuida en esta región. Resulta que para preparar esta variedad de arepa blanca, el maíz se somete a un proceso de trillado, es decir, que se retira esa cáscara de una manera más brusca; una vez se le retira esta cáscara se puede cocinar, se puede moler y resultará la llamada arepa de arroz. Nos quedaría la amarilla, que está en la mitad de ambos procesos, también llamada arepa de maíz sancochado, haciendo mención a la cocción del maíz, específicamente amarillo, cociéndolo con todo y la cáscara, luego molido y nuevamente asado. Usualmente, cuando llevamos una arepa a nuestras casas, nuevamente la asamos, pero debemos decir que ya hay un proceso de asado. Habría que mencionar el hecho de que hay arepas que se hacen en la mañana, se sabe que la arepa siempre se hace de madrugada, porque es una labor dispendiosa. También van a aparecer las arepas para acompañar las sopas, que son las arepas de bola, que se harían en la parrilla, a un lado, para que en corto tiempo se vayan cocinando, y hay una característica en las arepas de bola que debo comentar, y es que una arepa de bola es una costra muy dura y gruesa y es muy suave en el centro, esto se debe a que se le hace una abertura.

Y esto solamente hablando de tres variedades de maíz, los más comunes. Otra cosa sería si nos pusiéramos a analizar todas esas variedades que antes estaban ampliamente difundidas, pero que el monocultivo fue desplazando. Y a eso hay que sumarle las sub variedades, porque cada vez que se le modifica una parte de su proceso, hace un producto totalmente distinto, tanto al tacto, como al color y al sabor. Entonces lo que estamos haciendo en estos momentos es un mapeo de las variedades de maíz que tenemos y de las variedades de arepa, para que podamos saborear este país y esta región.

Lorenzo Villegas: Isaías Arcila, junto con el antropólogo Luis Ramírez Vidal, tendrán mañana sábado una charla muy interesante en la Plazuela, donde Ramírez Vidal hablará de tipologías de fogones e Isaías hablará de

tipologías de arepas. Entonces esperamos que no se la pierdan mañana en la tarde en la Plazuela.

Esta noche estamos en un espacio formal, organizado de manera informal. Esto puede ser un simbolismo de la arepa. La arepa es un pan informal, porque se puede comer de cualquier manera, pero la arepa inspira la informalidad. Yo no me imagino, por más elegante que sea el restaurante, comiendo arepa con tenedor y cuchillo, profesor Julián.

Julián Estrada: Comer con la mano no tiene nada de malo, es elegante comer con la mano, una cachofa se come con la mano y una arepa se come con la mano. Ahora, me da usted la oportunidad de hacer un apunte. Parte de los motivos que nos convocan hoy, también, es la del gusto que sentimos los estudiosos de la historia de la cocina colombiana, quienes hemos venido manteniendo una confrontación amigable con quienes ven la cocina desde la óptica fundamental del mercantilismo y del resultado de los restaurantes, digamos de la parte comercial y culinaria. ¿Qué pasa? Ahora que estamos hablando de las arepas, yo me hago una pregunta permanente, y se la hice a los profesores instructores del Sena y a muchos profesores de las diferentes escuelas de cocina que hay en el país, y es sobre la subestimación y el desconocimiento que han tenido para hacer la pedagogía de la arepa. Algo así, tan breve, como lo que estuvo explicando Isaías, porque unos muchachos que están en un proceso de formación en cocina profesional deberían conocer los tipos de maíz y los tipos de arepas que tenemos, al menos en Antioquia.

Hay una ignorancia absoluta, pero quiero apuntar lo siguiente: cuando uno llega a los restaurantes que se denominan de categoría en este país, y digamos en Antioquia y en Medellín, lo primero que le ponen a uno en la mesa es una excelente canasta de panes. No está la arepa, no aparece la arepa, y mi hipótesis es que mantenemos una vergüenza de lo propio, no hemos podido superar esa fortaleza, esa calidad, vivimos obnubilados por lo extranjero. En Medellín no existen ni cinco restaurantes de categoría, cuya oferta culinaria sea cocina colombiana. Y cuando digo de categoría, y lo digo con todo respeto, son restaurantes de cocina mediterránea y de cocina francesa con una mantelería y unos cubiertos perfectos, y con una

brigada de mesa, un servicio de mesa impecable. La cocina colombiana y la cocina antioqueña no tienen para ofrecer eso, y no me lo estoy inventando. Yo reto aquí a cualquiera, para que lo hagamos de manera coloquial, a que me digan cuatro o cinco restaurantes de calidad que ofrezcan con convencimiento y con criterio un sudado de lengua, un sudado de oreja o de pezuña, una sopa de arroz. Eso es una vergüenza ajena, es que no creemos en lo propio. Y esos tres casos que acabo de decir, todos, cuando nos los sirven en la casa van acompañados de arepa. Y aquí, cuando hay solo un plato de esos, le sacan a uno un croissant. Entonces por eso estamos haciendo este encuentro. Es una autocrítica para que comencemos a reivindicar ese pan diario de nosotros, y no solo de los antioqueños, sino de todos los colombianos.

Con Isaías, con Lorenzo, con Ramiro y con un grupo grande vamos a hablar de la cantidad de arepas que hay en este país, la arepa guajira, la arepa de Valledupar con anís, la arepa de chicharrón santandereana, la arepa boyacense, en fin.

Lorenzo Villegas: Justamente, ahora que estaba hablando del tema, mañana a las 4 p.m. hay una charla muy buena, que yo pienso que no se la deberían perder, entre Isabel Álvarez, invitada del Perú, y Carlos Humberto Illera Montoya. Van a hablar de la situación actual con respecto a las regulaciones de entidades como el Invima o la Secretaría de Salud. Isabel nos va a contar acerca de cómo en Perú afrontó todo ese asunto de la protección de la cocina ancestral o tradicional, con respecto a esas instituciones de ley. La conferencia va a ser en el Claustro de Comfama.

Julián Estrada: Hay una precisión: no es una conferencia magistral, sino un diálogo, porque es el acervo que estos dos compañeros nuestros tienen con esta situación de las entidades públicas que persiguen, entre comillas, que van en contravía de las cocinas artesanales.

Lorenzo Villegas: Recalco algo: cuando Pilar Velilla habla de la historia de cómo se fundó *La arepa invita*, lo primero que tuvimos claro es que todo lo que tuviera que ver con la academia, porque tenía que ser un evento con

academia, debíamos tener acá toda la programación de charlas, convocatorias, historia, antropología, etc. Y para eso fue que necesitamos al profesor Estrada, para que coordinara todo eso. Entonces vaya un aplauso para el profesor Julián Estrada Ochoa, que fue quien coordinó todo el tema académico y lo hizo de manera excelente.

Vamos a otro tema de la seguridad alimentaria y a otro de nuestros invitados en esta sabrosa velada. “Al desayuno chicha, yuca, sancocho, plátano *sancochao*, ñame, arroz, café con leche, bollo (antes era con yuca asada o sancochada), plátano, ñame, bollos, arroz y bollo envuelto; al almuerzo sopa, arroz o plátano, yuca o ñame o sancocho (antes era un sancocho con plátano), carne o hueso, cebolla, orégano, cilantro, ají y sal; a la comida arroz (indispensable), carne, pescado, bollo, arroz con coco, auyama, arroz *agachaito* y cerdo”. Descripción de Regina Miranda en el escrito “Los palenqueros hablan de los elementos que consumen en los distintos momentos del día”. Es un trabajo del profesor Ramiro Delgado en *Saberes y sabores en San Basilio de Palenque. De las memorias africanas y las identidades fluviales*. No toda Colombia come arepas.

Ramiro Delgado: Yo lo decía ahora, precisamente, a propósito de tu provocación: las fronteras culinarias con ingredientes comunes. La marca cultural nos distancia, aunque tengamos el mismo producto. Esto se construye desde la casa y por eso aunque haya gran variedad de arepas y pensemos en Colombia y en América con masas asadas de maíz, no todas las arepas nos gustan a todos. Entonces, obviamente, cada región instaura su gusto, su textura. Me gustó mucho algo que Isaías dijo ahora, el tema de los cinco sentidos, muy a propósito de entender y conocer esa magia del maíz, pero asociada a cómo los cinco sentidos, culturalmente contruidos, nos distancian de productos parecidos con ingredientes iguales o similares. Pero esa gran barrera que genera la cultura, que nos encierra y nos identifica, también nos distancia de otras posibilidades. Obviamente muchas arepas y muchas masas de maíz cocido, pero también muchos códigos culturales que hacen que nos gusten y no nos gusten, y que tengan ese anclaje cultural en muchas partes con marcas profundas y ancestrales, y que no nos atraigan, aunque allá tengan todo ese peso y todo ese sentido.

Lorenzo Villegas: De alguna manera la arepa nos acompaña al amanecer, al mediodía y al anochecer, ¿es casi una religión, Ramiro? Con ese manual, de alguna manera la arepa es como una religión o una religión en la arepa. O podríamos verlo como un símbolo, digámoslo así, de fe, un símbolo religioso ¿Sería ya exagerado en una cultura como la nuestra?

Ramiro Delgado: Símbolo y religión son dos palabras complejas. Sin embargo, en el fondo los códigos espirituales los definen en la vida y se generan símbolos que nos marcan. La arepa tiene esa característica, es demasiado emblemática. Cuando empezó esta historia de *La arepa*, yo me preocupaba muchísimo porque, siendo un símbolo tan profundo y con tantas crisis que tiene, que esperamos reflexionar, al ser un símbolo tan profundo, nos puede generar muchas preguntas, pero también muchas respuestas. Y el uso de los símbolos tiene una palabra peligrosísima que es la usurpación. Entonces la arepa, bien lo decía Julián y todos lo tenemos en la cabeza, nos marca, pero también esos símbolos nos deconstruyen, nos transforman, y aún esas arepas de plástico, metidas en las bolsas, están tocando lo que Lorenzo nos evoca. El símbolo tiene esa posibilidad, que aún transformado y relacionado con él, nos atrae y lo consumimos. Si no, no tendríamos ningún refrigerador de ningún restaurante, supermercado o tienda con esas arepas. El símbolo tiene esa posibilidad, que aún tan transformado y tan resignificado, nos sigue evocando y convocando. Obviamente, esos símbolos con las marcas ancestrales nos representan y nos atraen mucho más.

Lorenzo Villegas: Dijiste algo, Ramiro, que hizo que la gente ahí mismo abriera los ojos y se estremeciera cuando mencionaste la arepa plástica.

¿Hay arepas plásticas, Isaías? Quiero decir: ¿hemos llegado a un punto en este tema de la industrialización de la arepa donde ya no se está usando maíz y las industrias pasaron a otro tema con los ingredientes?

Isaías Arcila: Primero, a modo de chanza, aquí se debería comulgar es con la arepa con mantequilla. Retomando eso, primero el gusto de la arepa de fábrica tiene el mismo sabor para cualquiera de las tres arepas. Lo otro es que una mala práctica de manufactura, como la que busca supuestamente

eliminar el Invima, ha generado una nueva aparición de arepa mutante, que, cuando usted se la come o desde el inicio, cuando usted la va a asar, se le queda pegada la mitad de la arepa a la parrilla. Si no se le pega, se le encoca, convirtiéndose en un plato en el que se puede servir la sopa. Y si no se le embomba, se le raja. Ya de por sí hay problemas por todos lados. En caso tal de que se la llegue a comer, cuando usted empieza a masticar, esa vaina es sosa, no tiene sabor, es *rejuda*, y cuando traga, le deja un gusto en la garganta ácido, amargo, que usted no sabe de dónde carajos salió, y que a veces, mágicamente, se va a deber al ácido cítrico, al sulfato de sodio, o, en el caso de la peor práctica de la manufactura posible, a algo de formol.

Yendo directo en el siguiente sentido, sin crear alarmas, sino que cuando se empiezan a generar regulaciones para que una arepa dure un mes, se le dice a la gente que hay que agregarle tres semanas. Primero, no se le enseña a manejarlos, y, segundo, no se determina qué cantidades usar y, en el peor de los casos, uno sabe que esos aditivos son baratos y busca la manera de emplearlos lo más económicamente posible, ¿cierto? Pero tengo otra cosa, digamos, que el principal problema va a radicar en que no se enseñe a hacer arepas ni en la casa ni en las escuelas de cocina. Yo no conozco la primera escuela de cocina en la que tengan a los estudiantes *boliando* la masa, sudando la gota gorda, haciendo una arepa o un bizcocho en el que haya que moler diez veces el maíz hasta obtener una harina fina para poder tener una arepa suave y con gusto. Tenemos una disociación del gusto y tenemos un miedo entre lo culto y lo popular. Entonces es común encontrar que se amasen arepas con mantequilla, sí, pero si usted va donde una señora que haga arepas, nunca le va a agregar ni sal ni mantequilla, porque la mantequilla las pone crocantes, pero a los dos días eso es un rejo. Lo primero que va a hacer la mamá cuando usted le llegue con eso a la casa es que le va a decir: “Vea, eso es un rejo” y le va a dar golpes al poyo del fogón y uno con miedo de que lo parta.

Lo otro es que la sal las pone mucho más *colchosas*. Una cosa muy común era que se extrajera la grasa de lampella para amasar. La grasa de lampella, que es la grasa que recubre parte del intestino del cerdo, y que es la misma que se emplea para hacer la morcilla o en que se cocinara el chicharrón.

Esa grasa, pues, se mezcla con la masa. Pero le tenemos miedo a eso, ya sea desde los contextos de salud o porque nos enseñaron a que hay que tener una restricción con eso: “No, qué pena, yo no me voy a comer eso”.

Y digamos que una cosa rica que se hacía antes, y que ya no se hace, es coger la arepa, partirla y limpiar lo que queda impregnado en el plato, lo que es tan común ver en películas francesas con una baguette, ¿cierto?, o con un pan, nosotros lo hacíamos con una arepa, pero ya no lo hacemos. Y también le tenemos miedo a que nos vean comernos una arepa que sea fermentada 25 días. Y sí las hay de 25 y 30 días, no se hacen porque le tenemos miedo a lo fermentado. A usted le dicen: “Algo que fermentó, échelo a la basura, porque eso se dañó”. Entonces hemos creado una disociación del gusto en el que nos acostumbramos a los sabores sosos y monótonos, a lo producido en la fábrica, pero nos hemos olvidado de esos sabores primigenios, de esas arepas burdas, esos sabores que nos remiten a los orígenes del macerado, a los procesos del maíz. De alguna manera una arepa tan tosca que le ofrece unas características distintas a lo que hoy nos comemos.

Lorenzo Villegas: Bueno, vamos a ir cerrando este conversatorio. Viene un grupo musical fantástico, ahora sí viene lo bueno. Ya vienen los de la fiesta. Mentiras, nos quisiéramos quedar acá hablando con ustedes mucho más tiempo, pero no se puede, claro. A las 3 de la tarde de mañana hay un taller con el profesor Ramiro Delgado, quedan cordialmente invitados.

Ramiro Delgado: Muy a propósito de lo que Isaías nos ha hablado respecto de lo pedagógico, lo didáctico que hay que desarrollar sobre el mundo de los maíces y las arepas, y a propósito del concepto de la arepa de plástico, hemos desarrollado desde nuestro Laboratorio de Comidas y Culturas un viaje sensorial, donde, obviamente, contrastaremos todo este tipo de asuntos. Están todos y todas convocados a “De maíces, masas, arepas y amasijos”, una experiencia sensorial a través del amplio mundo del maíz y sus anexos e instrumentos, técnicas y sobres. Estamos en el siglo XXI y esa reflexión tan miedosa que nos hace Isaías de los preservativos y de cómo esas arepas terminan siendo cartones, tablas, piezas que no se pueden ni

comer. Están todos y todas invitados a esa experiencia culinaria de 3 a 6 p.m. en el Aula Múltiple de nuestra sede universitaria de San Ignacio.

Lorenzo Villegas: Importante anotar que esa actividad tiene cupo limitado.

Ramiro Delgado: Estaremos atentos, porque no cabe todo el que quiera entrar, tenemos un espacio para solo 40 personas. La maravilla de este encuentro es que hay señoras artesanas de las arepas, personas que nos gustan, que nos interesan para pensar las arepas y también sumergirnos en experiencias pedagógicas, donde nos confrontemos con todo el universo de la arepa que viene desde la semilla, la tierra y la planta, hasta las arepas de plástico babosas, brillantes y tiesas.

Lorenzo Villegas: El domingo también tenemos una charla muy interesante con Luz Marina Vélez y Gregorio Saldarriaga, que será moderada por Gisela Posada sobre la cocina del afecto. Esa será acá a las diez de la mañana. Durante toda la tarde del domingo tendremos actividades con la Red de Semillas, intercambio de semillas, vamos a repartir semillas para que usted siembre su maíz en su jardín, en su casa, y toda la charla con el tema de los maíces será aquí a las doce del día, el domingo. Está todo en la programación que tienen ustedes, y a las cuatro de la tarde tenemos el foro de cierre en el que estarán los expositores hablando del futuro de la arepa, ¿para dónde va la arepa? Luego viene el humor de Tola y Maruja hablando de arepas, habrá que oír lo que dicen esas señoras sobre las arepas.

Luego, para cerrar, tendremos un homenaje. Los invitamos a todos para que les demos un aplauso a todas estas mujeres que hoy en día siguen haciendo arepas a mano en los diferentes barrios y las diferentes casas de Colombia. En este caso en la ciudad de Medellín. Entonces, invitados a este homenaje que será el cierre el domingo en la tarde. Mañana a la 1 p. m. traigan a los niños, vamos a hacer actividad con ellos, es fundamental que los niños participen de esto y que vean que las arepas vienen del maíz, se cocina, se muele, se amasa, se asa. A la una de la tarde, también, tenemos mañana actividad con la Institución Educativa Monseñor Rafael Arcila

del Carmen de Viboral, liderada por Isaías Arcila y el profesor Julián Estrada. ¿Algo para decir? Vamos a cerrar ya...

Julián Estrada: No, agradecer la presencia de todo el público y esperamos que nos acompañen mañana y pasado mañana. Además de lo académico está la degustación y la gota de humor de Tola y Maruja que yo sé que es importante, porque el humor es político y la arepa también es política.

Lorenzo Villegas: A todos buenas noches y disfruten de *La arepa invita*. Gracias.

Gisela Posada: Muchas gracias a nuestros seguidores expertos de esta cofradía tan hermosa llamada *La arepa invita*. Ustedes se quedan ahí donde están, en estatua, no se muevan, porque ahora viene Guapachanga de El Carmen de Viboral. Los invito a que descendamos en orden. Hay una transición importante y voy a pedirle a Julián Estrada que se quede conmigo un instante, porque quiero hacerle una pregunta importante en esta noche. Todo esto ha sido una hermosa cofradía y Julián ha sido nuestro horizonte, nuestro guía. Nos ha conectado con una frase que pareciera muy natural: “Dime qué comes y te diré quién eres”.

Entonces, yo quiero invitar a una persona que ha sido fundamental en la concreción de este sueño, el sueño de devolverle el centro a la gente, de recuperar la gente para el centro, para beneficio de lo público con todos sus talentos y toda la fuerza que tiene la cultura. Esa persona es muy conocida y respetada por nosotros, Sergio Restrepo, Responsable del Claustro Comfama. Quiero invitarlo, porque Comfama voluntariamente puso los recursos, la disposición y la pasión para organizar y entregar este diseño de *La arepa invita*. Así es que, Sergio, somos hermanos de la causa, para que estés en *La arepa invita* y para que Julián acabe de decirnos algunas cosas esta noche.

Sergio Restrepo: Mil gracias.

Yo creo que a Julián le vamos a tener que decir eternamente gracias. Creo que tenemos una rabiecita profunda, un poco enconándose en el corazón, porque le echamos mucha cabeza al nombre de este evento,

pero teníamos un referente demasiado complejo. Cuando uno piensa en un evento de la arepa y está sentado con un señor que ha trabajado con la tradición de esta ciudad, si hablamos de la gastronomía, un señor al que se le ocurrió un nombre para un restaurante que se llama “Quearepaenamorate”, me da mucha rabia, me dan celos y me da envidia amorosa, Julián, que a alguien se le haya ocurrido ese nombre antes que a uno. “Quearepaenamorate”, Julián, definitivamente quedó bordado para siempre, y tendrá nuevas puntadas de oro en la historia de la cultura de nuestra ciudad. “Quearepaenamorate”, Julián, nos puso al más alto nivel de la cocina del mundo. Esa posibilidad de tener un portador de tradición que se ha dedicado a estudiar, al más alto nivel académico, y que se sienta de la manera más humilde, sin retribución, sin pago, sin compromiso de nada, a construir con nosotros un sueño. Que, cuando empezamos, como nos faltaban Isaías, Lorenzo o Pilar, Julián venía desde el oriente a juntarse con nosotros, a pensar que hoy pudiéramos abrir un evento que se llama *La arepa invita*. Hoy, Julián, yo le digo: “Quearepaenamorate”. Ojalá para *La arepa invita* se nos hubiera ocurrido un nombre tan hermoso, y no solo por inventarse el nombre sino por lo que fue ese lugar, por su historia, por sus investigaciones, por el abrazo que tiene para cualquier persona. Por la generosidad que Julián tiene por el conocimiento, queremos reconocerlo como nuestro portador de tradición. Creo que Isaías puede ser en algún momento tu alumno y sucesor, él preparó algo que está aquí encerrado en un afiche de *La arepa invita*, envuelto en ese afiche tenemos un detalle que simplemente es un “te quiero” de todos nosotros.

Julián Estrada: No tengo palabras. Les agradezco mucho, siempre me han preguntado de donde salió mi pasión por la cocina. No es la cocina, es este país, este país es un continente.

Sergio Restrepo: Julián, vamos a trabajar todo el tiempo, anunciamos desde ya la segunda edición de *La arepa invita*, porque vale la pena, para que la arepa, como lo pediste en una reunión acá en este maravilloso espacio, sea incluida en la lonchera de los niños.



maíz. (Del taíno *mahis*.) m. Planta de la familia de las gramíneas, con el tallo grueso, de uno a tres metros de altura, según las especies; hojas largas, planas y puntiagudas; flores masculinas en racimos terminales y las femeninas en espigas axilares resguardadas por una vaina. Es indígena de la América tropical, se cultiva en Europa y produce mazorcas con granos gruesos y amarillos muy nutritivos. || 2. Grano de esta planta. || **de Guinea. maíz morocho.** || 2. **zahína**, planta gramínea. || 3. Semilla de esta planta. || **morocho.** Planta de la familia de las gramíneas, con las hojas ensiformes y larguísimas, flores en panojas apretadas y simientes gruesas, comestibles, con las cuales se preparan diversos alimentos y bebidas. || 2. Fruto de esta planta. || **negro, panizo de Daniel.**

maizal. Tierra sembrada de maíz.

Diccionario de la Lengua Española.

Real Academia Española.

Vigésima primera edición, Madrid, 1992.



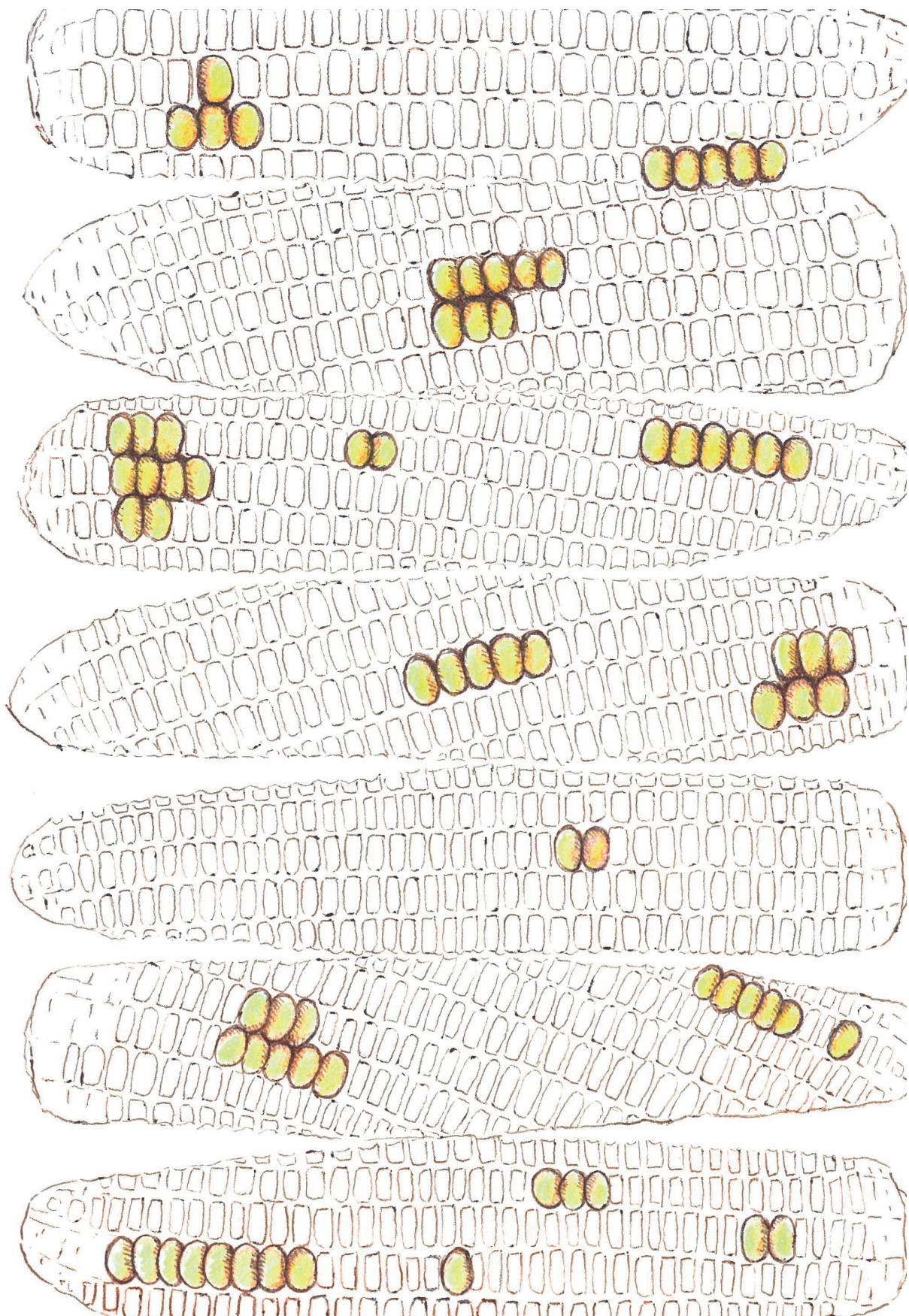
Ana Fernanda Ríos Gallán

Tusas

Mixta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Segundo

Estado actual del artesano

*Conversan Julián Estrada, Director
Académico del programa La arepa invita;
Isabel Álvarez, socióloga peruana e
investigadora culinaria, y Luz Marina
Vélez, antropóloga, profesora y escritora*



El sábado 21 de abril de 2018 en el aula máxima del Paraninfo de la Universidad de Antioquia, se reunieron estos calificados contertulios a conversar sobre temas que los apasionan y que comparten con un amplio público interesado, igualmente, en asuntos de la cocina, de la arepa, del maíz y de la seguridad alimentaria.

Hablaron sobre la importancia de una conciencia de lo que se tiene y se es en cuestiones de alimentación y de calidad de la comida. Sobre la importancia, obviamente, de la academia en esa conciencia. En ese terreno, la importancia de que sea la Universidad de Antioquia la primera en poner en marcha teoría y el conocimiento de la culinaria, como parte sustancial del hacer popular, de la cultura. Esto último fue subrayado por una invitada internacional, quien recalcó sobre lo trascendental que es que la escuela se vincule comprometidamente en esa conciencia de la cocina propia y en la enseñanza de las técnicas y las teorías, para que ello sea posible.

Al final, como se verá, varios invitados del público se refirieron a esto mismo como una necesidad inminente.

Julián Estrada: *La arepa invita* es un encuentro democrático, a este programa están invitadas todas las personas sin importar su condición económica y las de cualquier condición académica. Participar en él no tiene ningún costo. Las personas invitadas, de los distintos corregimientos de Medellín, venden al público el producto de su trabajo, relativo al maíz, las arepas.

Nos acompaña Isabel Álvarez Novoa, socióloga peruana, a quien conozco desde hace más de diez años. Para mí es la Policarpa Salavarrieta de la cocina peruana porque es una luchadora incansable, que por sus denuncias constantes de las políticas de Estado equivocadas o ausentes dentro del mundo culinario, el gremio de los políticos peruanos se frunce cuando la tienen al frente. Isabel tiene una producción bibliográfica inconmensurable. Su último texto lo dice todo, *Las manos de mi madre*, vamos a charlar hoy con ella.

También está con nosotros Luz Marina Vélez, antropóloga colombiana que ha sido directora del programa de gastronomía de la Colegiatura Colombiana. Tiene una prolífica producción investigativa alrededor de la alimentación y vamos a hablar hoy alrededor de los amasijos y los artesanados culinarios en Colombia y Perú.

Por amasijo se entiende toda aquella derivación del recetario popular. El artesanado es una categoría bastante conspicua que hace referencia a todo hombre o mujer, adulto o niño o grupo familiar que, con la más elemental parafernalia, accesorios o herramientas, y en un lugar mínimo, hacen una producción de sal o de dulce, a partir de un proceso culinario que utiliza a veces la energía, el calor, o solo el viento. Este es el espectro de las cocinas americanas, las cocinas regionales, tradicionales, artesanales, el cual tiene muchas denominaciones y, por eso en este conversatorio se quiere homologar todas las categorías, debido a que el espectro de producción del artesanado culinario en Latinoamérica es de una amplitud absoluta. A partir de un trabajo de campo llamado *Colombia de sal y de dulce*, logré clasificar 472 artesanos diferentes de sal y de dulce. Cabe aclarar que la cocina de sal y la cocina de dulce son los dos grandes capítulos de clasificación de cualquier cocina en el mundo.

En este orden de ideas, es importante reflexionar sobre la subestimación permanente que padece el productor artesanal y su producto, por parte del consumidor local, el peatón de la gran urbe o el que viaja por una carretera en cualquier lugar de América. La oferta de los pequeños productores es ignorada, en privilegio de la oferta de los llamados restaurantes de categoría. Por ello desde nuestro romanticismo y altruismo investigativo, queremos que el pequeño artesano pueda ubicar sus productos en aquellos restaurantes de categoría, pero esto se ve limitado por la persecución y la oposición que establecen las políticas de Estado y aquellas instituciones que en aras de la asepsia y la salud del consumidor, han motivado la desaparición de muchos artesanos y productos de gran calidad.

Isabel Álvarez: Para mí es una gran responsabilidad y satisfacción hablar, hacer, pensar y compartir la cocina, pues una de sus características esenciales es la solidaridad que hemos aprendido de las cocinas populares.

Desde el año 2003 nace un movimiento en Perú con la Universidad San Martín de Porres, que de la mano del padre Juan Levian, por más de 25 años ha aportado mucho a las cocinas del país. Es importante que la gente sepa que el ejercicio en la cocina no es fácil, hay veces que llegan personas inesperadas o con miradas despectivas como si la cocina siempre hubiera sido la cenicienta. Esto es un ¡craso error! ¡Tremendos ignorantes! La cocina es algo trascendente que expresa la cultura de los pueblos manifestada en la alimentación, en las formas cómo nos acercamos; no puede haber algo más manso, ameno y tierno que estar en torno a la cocina, herencia que nos han dejado las culturas fundacionales de los pueblos de América.

Ahora estamos entonces ante la oportunidad de buscar la solidaridad, las coincidencias en toda Latinoamérica. Las fronteras en términos administrativos existen, pero son imaginarias, los pueblos se comunican permanentemente y vamos en la búsqueda del encuentro de lo común. Por ello cuando se me habló del maíz, me puse a pensar en lo que es el maíz y la papa para Perú, pues son dos cultivos fundamentales en la cultura culinaria de este país. La papa la sentimos más materna, y el maíz

fue el preferido del Inca, hay más de 400 variedades de recipientes donde se bebía la chicha de maíz. El maíz también se lo comen pero no en forma de tortilla, excepto en un pueblo del departamento de Piura, al norte del Perú, en donde sí existe la tortilla, lo que ha llevado a los intelectuales a pensar cómo es que llegó la tortilla a ese único lugar, sobre esto se habla del intercambio que hubo entre Perú y México. Interesante ver entonces cómo entre las diferencias y el compartir se establece la unidad. El maíz es muy importante en el Perú, está el maíz amarillo para acompañar el pollo, se come mucho pollo a la brasa y la gente exigente no lo ve muy bien.

Julián Estrada: Tú has trabajado bastante en contra de eso, ¿cierto?

Isabel Álvarez: Sí, yo apuesto por lo que ustedes están haciendo, por el hecho de entender el caso de las areperas, de esas señoras que forman comunidades de memoria histórica que no se pueden olvidar. Estamos en una globalización atosigante, deshumanizante y esas señoras nos recuerdan quiénes somos, de dónde venimos, lo que hicimos antes, todas esas técnicas y formas, nos hablan de una tradición, de un paso por la vida. Por eso debemos trabajar con ahínco, desde Medellín que posee tanta riqueza cultural e histórica, para que la arepa sea la expresión culinaria líder de Colombia y presentarla ante la UNESCO, pues ya hay un trabajo que merece ser reconocido en el que ha estado fuertemente la academia. Como ejemplo, desde el 2007 se presenta un expediente ante la UNESCO para declarar como patrimonio inmaterial de la humanidad a la cocina peruana, en esa época la UNESCO no sabía qué cosas declarar patrimonio en las cocinas, los directivos decían “¿cocina?, ¿desde cuándo eso es cultura?”, pero ahora ya es bastante claro que la culinaria de un país también representa patrimonio por ser una de sus expresiones.

Julián Estrada: El tema de la cocina es infinito, por eso yo tengo una categoría que se llama Universo Culinario, esto es un universo.

Luz Marina, tratando de retomar el tema, tienes un trabajo admirable que se llama *Solo de maíz vive el hombre*, ¿cuántas recetas recoges ahí? Porque la totalidad de las preparaciones que están allí hacen parte del

acervo de ese recetario tradicional que deriva del maíz y que no es solo arepa. El maíz tiene infinitas posibilidades y por eso *La arepa invita* busca dar a conocer otros productos que tienen al maíz como materia prima fundamental.

Luz Marina Vélez: Hablar de la arepa nos hace viajar al origen, y en esa medida del viaje me parece precioso hablar del útero, la arepa en tanto útero, en tanto matriz, en tanto posibilidad de vida. Yo considero que la palabra “origo”, que es origen, y la palabra “humus”, que es la capa fértil de la tierra, son las que habitan en todos los mitos sobre el origen en las diversas culturas. Por eso la posibilidad de ser hijo de la tierra, nos conecta con el maíz, pues la semilla del maíz nos concede la promesa de una supervivencia nutricional y simbólica y, en ese sentido, la harina del maíz es ese humus que nos permite consolidarnos.

En las culturas la tradición nunca es estática, la tradición es lo que cada individuo hace de ella, entonces *Solo de maíz vive el hombre* recoge, desde un mirada cultural, histórica y culinaria en Colombia, 203 recetas de maíz que van desde La Guajira hasta el Amazonas y desde los Llanos Orientales hasta la Costa Pacífica, preparaciones nombradas en cada región de manera distinta, por lo que es interesante ver el mundo que aparece por medio del lenguaje, la lengua como transmisora de la madre, de la cultura y que tiene una doble posibilidad: la lengua que habla y la lengua que saborea. De aquí surge la civilización, desde lo que comemos y lo que comunicamos. Cabe anotar que una receta es la sumatoria de ingredientes y de procesos frente a un mismo plato, mientras que un recetario es la sumatoria de recetas frente a un solo ingrediente.

Dentro de lo encontrado en esta aventura culinaria hay comidas de sal y de dulce nombradas así: están los chucos, mutes, mazamoras, pucheros, empanadas, bollos, tamales, humitas, arepas, cachapas, chicha, cola, chocolate, champús, atol, guarapo, melao, chamuco, masato, chicheme, carisecas, regañonas, tortas, panes, galletas, buñuelos, almojábanas, carantantas, suspiros, gollos, avejores, insulsos, guandul, tumbos, majacas, acomas, chilcanas, chungas, oraciones, chocolate, cayonas, panochas, natillas y arepas.

Este universo culinario nos permite conocer que la tradición culinaria heredada en lo doméstico con la madre, se está llevando ahora a la academia, a los institutos, a la formación “formal” que se convierte en gastronomía, a los fogones de restaurantes, de monasterios, a la vida pública. Los herederos del maíz están convirtiendo esa esencia en experiencia y le están apostando a una trascendencia de supervivencia, a partir de lo que comemos que contempla lo biófilo de la vida, es decir, cómo el maíz nos pone en clave antropológica, cómo el hombre se pone en el mundo frente a esas costumbres, frente a la identidad, frente a la unidad, frente a la multiplicidad, al patrimonio y también a la innovación. En este sentido, mirar cómo es posible que el maíz nos muestre rutas para el reconocimiento de los que somos, para la revaloración de eso que somos por medio de la culinaria, para la resignificación de esa culinaria a través de la gastronomía y para la recreación de esa culinaria a través de escenarios como este, que es un escenario académico. Por ello es necesario llevar la arepa al aula, al auditorio, hablar de “la mamá” en público, de la cual muchas veces nos ha dado pena ajena; decía Octavio Paz que somos hijos de la chingada madre, a veces hemos sentido vergüenza de ese origen.

Esta convocatoria tan nutrida refleja la apuesta que se está haciendo en Medellín por ese origen, por ese reconocimiento del complejo artesanal arepero, bien desde el conocimiento, si no lo tenemos, o bien desde el consumo de lo que ya sabemos.

La artesanía incluye tres niveles: el artesano que es el que invierte en su obra las manos, el artista que es el que invierte en su obra las manos y el cerebro, y el artífice que es el que involucra las manos, el cerebro y el corazón; en esta medida, reconocemos aquí la categoría de artífices que reflejan la evolución en términos de cerebro para idear, recrear esas recetas, en términos de corazón para generar los afectos, las emociones, la estética, la sinestesia, a partir de esos sabores y también tenemos la mano, es decir, la motricidad, esa motricidad que aunque no la veamos, encontramos las huellas digitales de la señora o el señor que hace las arepas en el producto que nos comemos. Entonces hablar de artesanía es hablar justamente de esa harina animada y recurrir al origen de los hombres hechos de tierra y que comen tierra, pues al comernos

una semilla de maíz estamos comiendo de lo que está hecha la tierra. Cuando cambiamos, comemos y miramos con ojos de añoranza o reverencia estas arepas, nos estamos congradando con la harina.

Este encuentro es justamente una posibilidad sensible y racional de tender puentes entre el pasado y el presente, para luego ubicarnos o proyectarnos a un futuro mejor, es decir, es la búsqueda de la vida buena, que es un asunto ético de sentir y de ser sentido, es un asunto estético, es decir, la arepa está en este momento en esa dinámica y en esa jugada de tipo estético.

Julián Estrada: Parte de lo que motivó crear *La arepa invita* obedece a la coincidencia de muchos académicos en América Latina, Colombia, Antioquia y la Universidad de Antioquia de que hay una gran subestimación y desconocimiento del ciudadano común sobre lo propio, sobre lo cotidiano, sobre aquello que es común y en ese sentido las reflexiones son mínimas. Por eso este encuentro pretende reivindicar la arepa, y no rescatarla porque existe con fortaleza, partiendo de que en otros tiempos jugaba un papel mucho más importante y ahora tiende a desaparecer. Hace quince años uno llegaba a cualquier municipio de Antioquia y sobresalían los olores de una fritanga y la existencia de una oferta conformada por arepas, chorizos, morcillas, buñuelos, papas rellenas, pandequesos y pan de yucas, hoy la oferta consta de panzerotti, pizza, rapipapa, chori-papa, salchipapa.

Este evento tiene también un objetivo fundamental centrado en la población infantil de la ciudad y de Antioquia, ya que está comprobado que los niños, sin importar su estrato social, creen que las arepas salen de la nevera, debido a la invasión por parte de las arepas industriales y a que el oficio y el artesanado culinario se está desvaneciendo por la persecución de la que ha sido víctima. A modo de ejemplo, en México ya hay políticas para que la lonchera de los niños no tenga productos con códigos de barra, hay que volver a cocinar, volver al fogón de la casa. También el carnicero artesanal está desapareciendo porque es uno de los oficios a los que más persecución se le ha hecho, se ha profesionalizado este oficio y ya hay boutiques de carne.

¿Cuántos de esos productos invitarías tú a la mesa, y tú como exdirectora de un plan académico de gastronomía, de cuáles se haría divulgación y enseñanza en los cubículos profesionales?

Isabel Álvarez: La tarea de recuperación que le ha puesto valor a la arepa, no se queda solo allí, sino que requiere de una mirada hacia las otras formas y de un interés por preservar la alimentación y las cocinas como una de las manifestaciones centrales de la vida, con todas sus técnicas, manifestaciones y variedades. Debe defenderse el maíz tradicional frente a los transgénicos que nos venden, y la cadena misma que da origen al maíz del que se preparan las arepas tiene que ser preservada también, obviamente permitiendo la innovación de técnicas para la mejora, pero sin alterar o perder la memoria.

En el Perú las mujeres son las que seleccionan y separan las papas que se van a guardar para la siembra del próximo año. Esto nos lleva a la importancia de preservar el conocimiento tradicional de las comunidades, de las familias de los campos y los cultivos centrales que identifican una región. No se trata de mejorar técnicamente con unos insumos traídos de afuera, sino de recuperar la memoria del conocimiento ancestral que durante miles de años ha hecho posible esa gran variedad de insumos, que en este caso tiene Colombia y que la han hecho uno de los países con más diversidad, diversidad que es un tesoro, el trabajo de las comunidades, la bondad y generosidad de la tierra, el conocimiento de la mujer y la familia.

El mundo está como está porque nos enseñan a ser desmemoriados a partir de la consigna “perversa” del capitalismo, lo cual debe atacarse con el ingreso de las cocinas y la cultura a las escuelas, colegios y universidades, para que el niño no crea que el pollo o la arepa salen de sus ideas, sino que aprenda a conocerlo, quererlo, que quiera la tierra y entienda los procesos, que comprenda que la tierra también da al igual que la madre. Por eso aplaudo el ingreso de la antropología alimentaria a la Universidad, pues en el Perú esto todavía no se ha hecho, a pesar de la historia y la lucha, los grandes académicos formales no miran la cocina, comemos rico pero no sabemos pensar ni reflexionar la cocina. Es necesario entonces que los estudiantes de cocina aprendan todo esto, lo valoren, lo quieran,

lo defiendan, porque cuando el conocimiento se mezcla con amor crece, se nutre.

Además se debe recuperar el concepto de lo tradicional, el cual hoy es visto como menor ante lo moderno. Nos sorprendemos ante lo moderno, pero vemos al campesino sin valor. Eso es enajenación, perversión, ignorancia y estupidez a la que está sometida la sociedad como producto de esta manera moderna de mirar el mundo. Ante eso debemos recuperar la memoria, preservar la tradición como un valor que nos hace seguir siendo cercanos, seguir siendo colombianos en este caso.

Julián Estrada: Logramos consolidar un programa de pregrado de nueve semestres, que una vez yo denominé *La cocina entró a la universidad*, en la Universidad de Antioquia, que se llama Ciencias Culinarias, que inició desde el año pasado. En su construcción el debate fue duro, pues hubo oposición con respecto a la científicidad de la cocina, pero finalmente se logró.

Luz Marina Vélez: Hago la invitación a reeducar, a reformar, a buscar estrategias de formación, de intervención y de dinamización de la cocina y de la comida en nuestro medio, desde la institucionalidad, la familia o la escuela. El maíz es primero cultivo y segundo cultura. Colombia es tierra, dinámica de rito, mito y ritual, de convidar; el maíz nos incita entonces a la cotidianidad, a esa cocina de la parentela que puede hablar de la memoria y afuera puede hablar del olvido. Hay muchas iniciativas educativas y políticas en torno a esa visibilización y en muchas escuelas de gastronomía existen asignaturas de cocina colombiana 1 y 2, que tienen apartes para estos amasijos, sopas, bebidas de sal y de dulce; por ejemplo, en el observatorio y laboratorio de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia, también se está haciendo un trabajo muy importante en las comunidades rurales que registra y recrea las recetas y los recetarios y la Colegiatura Colombiana tiene un proyecto que se llama *Otro sabor en casa*, en el que se lleva a los barrios populares la canasta básica familiar y se enseña a comer de manera creativa lo cotidiano, además ha trascendido a un nivel llamado *Hacia una alimentación*

consciente, que es un laboratorio donde a partir de productos vernáculos, se hacen recetas y recetarios para llevar a las comunidades.

Todo esto refleja una apuesta proyectada no solo a la recopilación de información sino también a la devolución y creación de una dinámica de sustento, de aplicación del saber en lo propio, de volver al origen, de patentar el maíz en términos de subsistencia, de lo simbólico.

Julián Estrada: Estupenda la aclaración, porque de pronto yo estaba dejando entrever que no se estaba haciendo nada y si se está haciendo, hoy hay un gran movimiento. Fuimos entonces los antropólogos y los historiadores los que empezamos a pensar la investigación y la cocina y vimos que, por ejemplo, los grandes chefs actuales que formaba el Sena eran preparados bajo las técnicas y el conocimiento de la cocina francesa, desconociendo lo propio. Vamos con las preguntas del público.

Intervención 1: Buenos días, soy Natalia y les voy a contar un poquito sobre el maíz y lo que significa para mí. Crecí en Jericó moliendo maíz todos los días para hacer las arepas con mi abuela y horneando en leña con la tradición de hace 80 años, como hacemos la parva en la panadería familiar. Soy cocinera empírica profesionalizada en el Sena, pero más que eso soy una amante de nuestra cocina y todo eso lo quise traducir en el horario prime de la televisión donde me vieron luchar, tratando de mostrar que una arepa es tan linda como un espagueti, como un wok, como un sushi, y mi gran sueño es que un día en el horario prime la bandeja paisa, un mondongo, un sudado, despierte orgullo en la gente, como lo despierta un plato de alta cocina o contemporáneo. Mi motivación fue ver cómo los niños sabían más de vinagre balsámico, wasabi o nuggets que de arepa de chócolo.

Más allá de eso soy Licenciada en Biología y Química de la Universidad de Antioquia y con estudios adelantados en Ingeniería Agrícola de la Universidad Nacional, y quiero contarles que el maíz es nuestro gluten y hay una posición que de pronto la academia está dejando de lado, no porque nos tenga aislados, sino porque no nos hemos integrado y es la ingeniería, es la agricultura.

La agricultura es el útero, es ese humus y hay que tener en cuenta que están pasando cosas muy graves desde el 2012. En el marco del TLC y de las legislaciones de las semillas, se tiene como cifra que el maíz transgénico ha aumentado en un 30% y la agricultura tradicional está siendo desplazada casi en un 10% al año, por la agricultura monocultivo y por los cambios de extensiones de maíz que solo son para hacer combustibles o concentrados de animales, pero que en realidad no aportan a la culinaria, de allí que todos los incentivos monetarios y académicos se vayan para la industria. ¿Dónde está el campesino? Podemos encontrar en los almacenes de cadena maíz empacado al vacío para hacer arepas ¿y dónde están las marcas antioqueñas de maíz para que uno pueda moler su propio maíz? Entonces eso nos lleva a pensar que no solamente es desde la sociología o la antropología ¿dónde está la fuerza de la agricultura articulada a la culinaria? Porque somos la fuente y podemos aportar desde la ingeniería. ¿Qué piensan ustedes de eso? ¿Cómo vamos a trabajar juntos ahí?

Julián Estrada: Este encuentro de *La arepa invita* es una estrategia que nos hemos dado para, con mucho cuidado y de manera muy diplomática diseñar un proceso, una ruta para la existencia de eventos posteriores que permitan ir conquistando terreno en esta discusión. Si nosotros hubiésemos puesto como leitmotiv la seguridad y la soberanía alimentaria ni siquiera hubiéramos tenido patrocinadores. Así que vamos muy premeditadamente y comenzamos a hablar del artesanado para ir haciendo conciencia en el consumidor y en nuestro público, en la ciudadanía misma, para que en un segundo o tercer evento, se incluyan esas categorías y participen también agrónomos, ingenieros de alimentos, la ingeniería y la matemática agrícola, para discutir lo que está pasando en políticas de importación y exportación agraria.

Intervención 2: Con respecto al maíz y a la forma como comemos, quiero decirles que comer mal también se vuelve una costumbre y estamos comiendo mal y nos hemos acostumbrado a ello; comer mal también se vuelve típico y nos estamos volviendo consumidores de comida típica mal hecha, mal preparada, mal elaborada. Es una vergüenza de todos

los colombianos que el maíz capio se esté desapareciendo y nadie está haciendo nada. Estamos comiendo mal la arepa, un producto que es indispensable para nuestro consumo actual, se nos está volviendo típico comerla mal, ¡y no hay derecho!, habiendo tantas señoras que la pueden hacer tan bien con maíces muy buenos que hay de todas las regiones; esto del maíz capio es una vergüenza colombiana y de todos ustedes, porque no hemos sido capaces de sentar un precedente de que esa semilla no debe desaparecer.

Ahora, hay un tema muy importante que se lo he dicho a Federico Gutiérrez, y se lo dije también a Fajardo en su momento; les dije: “señores es que los problemas sociales los podemos solucionar con comida”. Los problemas sociales los podemos solucionar con lugares para el empleo por medio de la comida, pues con centros de acopio de ciertos productos en los lugares vulnerables, podemos emplear a muchas familias poniéndolas a moler y cocinar maíz y a hacer arepas. ¿Cómo es que no hacemos eso? Nos quedamos pensando y hablando mucho, pero tenemos que ejecutar, necesitamos más acción sobre las zonas vulnerables de esta país y sobre la gente que necesita comer.

Entonces los invito a esa reflexión y a ustedes les dejo una pregunta, que siempre ha estado y la he discutido con antropólogos tan importantes como Julio Pazos de Ecuador y nunca me pudo dar una respuesta. Le decía: “Julio, ¿qué fue primero la arepa o el casabe? ¿Julio, estas tierras eran maiceras o no lo eran? ¿Será que la arepa es una deformación de la tortilla?” y este hombre se quedó pensando y me dijo: “pues, Federico mirá, si nosotros vamos a los anales históricos, efectivamente el maíz tiene mucho más desarrollo en México, sí hubo algunas semillas de maíz en estas regiones pero nuestros indios no lo aprovecharon con tanta inteligencia como lo hicieron los mexicanos” y luego me decía, “primero fue el casabe, porque el casabe se produjo a través de la yuca brava y se hacía como una arepuela muy delgada”. Entonces yo le comentaba ¿será que ese camino de la arepa o de la tortilla convirtiéndose en arepa a través de Centroamérica por las pupusas, y luego llegando a Colombia donde se empieza a desarrollar de la manera en que lo hace, es un producto mal hecho?” Entonces ahí les dejo esa inquietud.

Luz Marina Vélez: Yo quiero decir algo así particular, y es que si algo estamos haciendo con esto es sembrar, primero, y segundo, estamos formando una masa crítica, y esa masa crítica es la que nos dirá en el tiempo qué producto genera, si genera no solamente la reflexión, sino que puede ir más allá, hacia la acción y muchísimo más allá hacia la aplicación de esas políticas de salvaguarda, recuperación y memoria en las cocinas.

Julián Estrada: Agradezco la intervención de nuestro amigo Federico y mi respuesta es que el casabe es amazónico y que las discusiones sobre el origen no son el objetivo de este foro, qué es o qué fue primero es una cuestión sumamente interesante, pero no hace parte de este foro, ya que estamos trabajando sobre el maíz.

Isabel Álvarez: Quiero motivar en ustedes una gran satisfacción, pues recordando muchos países, lo que sucede en Medellín es importante y trascendental. Esta es una conversación que no se queda en el aire, pues se ha anunciado todo lo que de aquí en adelante se piensa hacer. He manifestado mi modesta opinión sobre como yo veo a Medellín en la perspectiva del empoderamiento.

Con relación a qué fue primero, si en México o en Centroamérica, pensemos primero en qué nos une a los americanos, características como el deseo de trabajar, compartir, ser solidario, el medio ambiente, la formación de los niños, en eso es mejor centrar nuestra atención, emoción y compromiso ético, porque si hay algo en lo que hay que autoafirmarnos es que debemos crear unas formas de pensamiento inclusivo, que nos enseñen siempre a pensar y a acercarnos a lo que nos une, todo esto teniendo en cuenta que no hay verdades absolutas y que la mejor verdad es la que somos capaces de construir todos juntos.

Intervención 3: Buenos días, agradezco la invitación y entiendo que esto es un abre bocas de lo que se ha de venir, pero mi inquietud va sobre cómo nos vamos a pensar lo del Invima, porque ya lo nombraron y es un asunto preocupante pensar en cómo el tamal de repente va a venir empacado al vacío, cómo el fuego tiende a desaparecer de las cocinas por prácticas

institucionales. Pienso que no es un tema que debemos abandonar, pues con la seguridad alimentaria y las políticas institucionales se pierden muchas técnicas, por eso quería dejarlo por sentado y que sea un asunto en el que trabajemos para salvaguardar nuestra tradición.

Intervención 4: Efectivamente esta es una apuesta por el cuidado de sí y del otro, como un asunto de política y de cómo convivir comiendo, más allá de si le gusta o lo nutre a uno o no se lo come. Allí se inmiscuye el asunto de la ciencia como apuesta de la supervivencia y el asunto de la mística, porque esto tiene una referencia ritual muy especial. Para esto la propuesta de la academia debería ser la creación de semilleros, líneas o proyectos de investigación aplicada, que trasciendan estos esfuerzos, pues así también se hace comunidad, no solamente desde la ciencia, sino, igualmente, desde demostrar esa práctica en la experiencia o desde la intuición con posibilidades de conocimiento, que nos puedan ayudar a estar con mejores condiciones.

Julián Estrada: Complemento con lo siguiente a tu inquietud, somos un grupo también de académicos, quienes nos hemos acercado a algunos Ministerios del Gobierno para hablarles a todos en estos términos. Hay que concertar y no diferir con el Invima y las Secretarías y el Ministerio de Educación, pues estas entidades no tienen personal coercitivo, pero infortunadamente sus funcionarios, casi siempre gente muy joven recién egresada de Escuelas de Nutrición, de Dietética o de Ingeniería de Alimentos, toman ese papel de inspectores, recurren a los manuales y no a la experiencia, para imponer una clasificación anglosajona de cómo debe ser un taller artesanal y tienden a tomar una posición muy drástica inmediata, basada en casi el cierre de los talleres. Entonces hemos venido hablando para que entremos en unos círculos de conversación y formar a esos inspectores de Nutrición, Dietética e Ingenieros de Alimentos, para que tengan un concepto de qué es la cultura y de qué es la tradición, y que haya un poco más de tolerancia. Esto suena a altruismo, pero los sueños nos forman de todas maneras los futuros, pero el propósito es que cuando estos funcionarios se encuentren pisos de tierra o poyos en madera y no en

acero inoxidable o baldosín blanco, haya una tolerancia y exista una política de Estado con fondo, préstamos o líneas de fomento, que permitan el desarrollo del artesano como se hace con el pequeño campesino.

Intervención 5: Buenos días, mi nombre es Anderson Muñoz, estudiante del Colegio Mayor de Antioquia y estoy haciendo una investigación sobre el buñuelo santuariano, porque se está perdiendo el consumo de ese producto; se perdió la teja o arepa de teja evolucionada del maíz capio, pues fue desplazada por el cultivo de flores en Marinilla y Rionegro. Todos estos sectores eran antes productores principalmente de maíz capio y en este momento hay una señora que produce el buñuelo santuariano y tiene que traer una tonelada de maíz capio de Boyacá, por lo que los aranceles para poder producir el buñuelo son demasiado costosos. Hay que tener en cuenta que hay profundas diferencias entre el maíz que se produce en Boyacá y el de Marinilla. Por eso Dios quiera que con esta investigación se pueda volver al maíz capio antioqueño y a esos productos como la arepa de teja, la estaca, el pan maraquiteño, el pan de queso de Marinilla, que son elaborados a punto de maíz capio. Nosotros como colombianos estamos dejando perder casi todo por la tecnificación, porque ya no queremos consumir grasa o un buñuelo santuariano, sino que queremos comer un buñuelo tradicional como todo el mundo lo vende de quinientos pesos. Por eso, si se tiene la posibilidad de recuperar todos esos productos, haría mucho más grande la comida colombiana. Este proyecto lo presentamos a Codres y esperamos lograr muchos fundamentos sobre eso, muchas gracias.

Julián Estrada: Hablando ya de manera “especializada” por la especificidad sobre el maíz, la gastronomía vernácula es toda la diversidad de arepas que existen, pues no es únicamente arepa de tela de maíz trillado y arepa de bola, esas son formas. Este es el primer encuentro, pero espero que en el segundo o tercero, ya estemos hablando con especialistas del buñuelo, del tamal y de cada uno de los productos derivados del maíz.

Intervención 6: Muy buenos días, soy Wilmar Ramírez y en la Luis Amigó organicé el pensum en su momento, con la maestra mexicana Lucía Miriam

Barranco, impulsamos mucho lo que era el tema de la comida típica colombiana. Me da tristeza no ver docentes acá a mayor escala, esto debería estar más lleno de docentes, de academia para darle impulso a estas propuestas. Cada vez que estoy afuera, lo primero que hago es tratar de adaptar todo lo que es nuestra cultura y nuestros conceptos, a la cocina de afuera, para que la gente vea, cocino con extranjeros y comemos arepa y les enseño a hacerla a mano y aquí deberíamos estar haciendo eso también. Les pido entonces que llamemos a más compañeros, sobre todo, maestros, alumnos o exalumnos y personas del medio, para que vengan y apoyemos, porque eso no es una sola persona, somos todos y la idea es quedarme aquí y que impulsemos todo esto.

Julián Estrada: Estuvimos en todas las escuelas de cocina de la ciudad y por los medios lo intentamos. La convocatoria era exactamente para todos los estudiantes y profesores. Este es el primer encuentro, entonces seguramente hay que darles cañita.

La arepa

Francisco Pimentel, Venezuela

En idioma español de buena cepa,
“Pan de maíz” titulase la arepa,
Pero es preciso ser de nuestra tierra
Para saber lo que la arepa encierra.
¿Qué señor extranjero que no sepa
Cómo hablamos aquí, podrá creer
Que dentro de una arepa
Cabe cómodamente una mujer?
Pues cabe, y no ella sola,
Sino una casa, un radio, una victrola,
La cesta del mercado
Con lo que traiga adentro, el alumbrado,
Las ropas, dos o tres barrigoncitos,
Y muchas veces hasta los “palitos”.
El rico que no sabe
(O no se ocupa de eso)
Que a la arepa le cabe
Sino a lo sumo mantequilla y queso,
Ve con desdén el disco de maíz,
Y cuantas veces ¡ay! a un infeliz

La arepa le estropea
Sin que al hacerlo su delito vea.
Símbolo del sustento yo le digo,
Y al decirlo no miento,
Pues más que el respetable pan de trigo,
Simboliza el sustento.
Y yo que a duras penas la consigo,
Hoy sus virtudes quiero difundir
Para enseñanza del que no las sepa,
Puesto que un día le hemos de erigir
Una estatua a la arepa.

Ana Fernanda Ríos Gallán

Maíces

Mixta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Tercero

**La cocina del afecto.
Historia de la
antropología
del maíz**

*Conversan Gisela Posada, Luz Marina
Vélez y Gregorio Saldarriaga*



domingo 22 de abril (día, además, de la Tierra) de 2018 se realizó en el aula máxima del edificio de San Ignacio, Paraninfo de la Universidad de Antioquia, el programa *La arepa invita*, una grata conversación acerca de los temas del maíz en América, de su incidencia en nuestro departamento y en nuestro país, así como el producto más importante para nosotros: la arepa. Sin dejar de lado el importante y debatido asunto de la seguridad alimentaria.

Participan en esta ocasión Gisela Posada, responsable por la Universidad de Antioquia de la cultura en el centro de la ciudad, la antropóloga Luz Marina Vélez y el historiador Gregorio Saldarriaga.

Gisela Posada: Muy buenos días. Mientras nos congregamos en esta aula máxima de la Universidad de Antioquia, su recinto solemne, les recuerdo que, además del título que nos convoca en el hermoso día de este encuentro, también se conmemora el Día de la Tierra. Es sin duda, una feliz coincidencia esta conversación acerca de asuntos cruciales sobre el agro colombiano y una conmemoración universal en ese sentido, que tiene que ver con el cuidado del planeta donde vivimos. El título de hoy es:

La cocina del afecto. Historia de la antropología del maíz, y para ello tendremos como invitados a dos personas muy valiosas que, además, hacen parte de la entraña del grupo de personas que conforman el programa *La arepa invita*. Son ellos Luz Marina Vélez Jiménez, antropóloga y magíster en filosofía y Gregorio Saldarriaga Escobar, historiador de la Universidad Nacional, con doctorado en México.

Debo confesar que soy una completa analfabeta en el tema. Lo de hoy es una conversación que propongo surja del corazón de todos nosotros, y por eso luego vamos a hacer una discusión mucho más amplia, dada la capacidad que tenemos todos de dialogar.

Iniciaría este viaje de los afectos y de la relación del maíz, con una reflexión personal, para luego pedirles a Luz Marina y a Gregorio que empiecen a cruzar el fuego hoy en esta cocina de los afectos. Mi reflexión es sobre la relación inicial de la madre con el hijo, la relación que uno establece con el que nace de la propia entraña y que se da con el primer contacto por medio del seno materno, para darle la leche. Yo creo que es una de las experiencias más fuertes y más transformadoras en la condición de una mujer y, por supuesto, del entorno familiar, y de cómo el hijo establece una relación profunda y casi imposible de romper con la madre. Esto, haciendo una analogía, para significar la relación con el origen, con el maíz, la relación con un alimento sagrado. Con eso que llamaríamos la semilla de oro o ese grano de sol maravilloso que ha llegado a la boca de todos y que yo diría, al igual que lo decía uno de nuestros invitados, que está en todo, en cada cosa que vemos, en nosotros mismos, en el cuerpo, en el papel, hasta en los chicles. Entonces, la pregunta inicial que quiero hacerles a ambos es: ¿Cómo llegó ese grano maravilloso? ¿En qué mano se posó en el primer momento y cómo, a partir de allí, empezó a iluminarse esa relación entre el alimento, es decir, el hijo con la madre, en este caso la Tierra con nosotros?

Luz Marina Vélez: Muy buenos días. Es un honor para mí estar aquí, en este útero, porque este claustro es un útero que ha albergado el saber y el conocimiento de muchas generaciones, esto está poblado de fantasmas. ¿Ustedes saben que paraninfo significa “padrino del novio”? Pues este es

un padrino maravilloso para empezar a hacer de la arepa un encuentro, no solamente de la tradición, sino de la innovación. Con esto auguro, recordando que los augures lo que hacían milenariamente era decir, según las estrellas, este momento es propicio para..., y considero que hoy domingo, Día de la Tierra, en que estamos en familia, es un momento propicio justamente para que la arepa sea declarada patrimonio nacional.

Yo quisiera empezar con un texto de Eduardo Galeano, para poder hablar del afecto, que dice:

La gente es el maíz y hace el maíz, la gente creada de la carne y los colores del maíz, cava una cuna para el maíz y lo cubre de buena tierra y lo limpia de malas hierbas, le habla palabras que él quiere y cuando el maíz está crecido, la gente del maíz lo muele sobre una piedra, lo alza y lo aplaude, lo acuesta alrededor del fuego y se lo come, para que la gente del maíz siga caminando sin morir sobre la Tierra.

Esto resume, prácticamente, lo que es la madre.

La madre nos guía por su vientre, por esos meandros del placer, de la náusea y de la comensalidad (comer y beber juntos), como decíamos ayer. La madre nos guía desde la lengua, para poder ponernos sobre el mundo. Una lengua que sabe hablar, sabe comunicar y sabe palabrear nos posibilita la humanización humana, humanización humana porque también puede haber deshumanización. Entonces, en esta medida la madre nos lleva por el mundo de los teteros, de las sopas, de los remedios, de los energéticos, de la despensa y también del deber ser. Un deber ser dietético, un deber ser sexual, un deber ser religioso de la palatabilidad (ser grato al paladar). La madre es nutrición, nutrición del estómago, pero también nutrición del espíritu, y esa madre, en una palabra, nos lleva al mundo de la restauración. Esa restauración es apacentar, nos apacienta, nos calma, nos arrulla, y, cuando damos de esa leche materna, también nos podemos extrapolar a esa otra que viene dando la arepa, que es ese elemento de vida, esa causa de vida, porque que sea maíz es causa de vida de civilizaciones que han sido los hombres del maíz. En este momento estamos ante esa sospecha, ese miedo, en el sentido de que estamos pasando de los hijos

del maíz al maíz sin hijos. Entonces que valga esta reunión para celebrar la madre, para recordar que nuestras manos están para poder recrear eso que somos. La madre apacienta y entona el estómago, lo entona, hablando en términos culinarios, con las sopas, los consomés, las cremas.

La cocina de la madre es una cocina de hechiceras, de enfermeras, es una cocina del amor. Esa cocina amorosa tiene un lenguaje del hogar, y hogar significa justamente al calor del fuego, el hogar es el domus, la casa tiene como centro el fuego. Ayer decíamos que una cocina es a la casa lo que el estómago es al cuerpo humano, como lugar de la transformación. Entonces la madre está puesta en la transformación, no solamente de la dinámica comunitaria, de la dinámica familiar, sino también de la dinámica de cada ser que pertenece a ese organismo vivo. Hogar significa hospitalidad y aquí, en Antioquia, damos fe de que esa hospitalidad es generosidad, y esta generosidad habla de los misterios que preceden la vida. Una generosidad que nos habla del *appetitus*, que nos habla del hastío, que nos habla del hambre también, que nos habla de abundancia y también de escasez.

En esta medida, los referentes de la madre son referentes de transformación y subsistencia. Y una subsistencia en la que confluyen los arquetipos de la madre que es abuela, nuera, suegra, diosa, pero una madre también que nos habla de cornucopia, es decir, de ese cúmulo de la abundancia que, cuando hablamos, por ejemplo, de este nuevo bodegón que pasó del viejo mundo al nuevo mundo, hablamos de que la cornucopia que se fue de aquí para allá fue un asunto maravilloso.

Entonces es una madre que está en estas imágenes del útero, está en la olla, el fogón, los costales, las cajas, las cisternas, todo lo que tiene esta forma de útero, que está incluso en la cocina, que nos ayuda a conservar, que nos ayuda a transformar, que nos ayuda a dinamizar, tiene que ver con esas imágenes de la maternidad. También la madre ha sido una testigo de la Tierra, ha sido una testigo no solo en el campo, arando, sino que es una testigo en la reserva, en la conserva, en el almacenaje. Es también testigo en la cocina, en ese espacio sagrado que es, hablando en términos antropológicos, hierofanía (manifestación de lo sagrado), es un lugar donde se convoca el comer en compañía, porque la cocina de la madre lo

que hace es evocar la memoria, la historia de una comunidad, provocado con sus amasijos y con sus sopas. Convoca y provoca. Entonces es una triada que tiene que ver con la boca, la boca es justamente eso, un lugar de la civilización.

Para ir terminando esta pregunta, yo quisiera decir que la madre nos enseña a bendecir lo que comemos, a congraciarnos con la vida. Es decir, la cocina de la madre nos muestra un fogón que está prendido de domingo a domingo, y de domingo a domingo tiene incluso categorías de esa comida: categoría infantil, categoría adolescente, categoría adultos, categoría enfermos. Tiene que ver con la vida, está anclada justamente con la supervivencia, una supervivencia sensible, lógica, holística, por decirlo de alguna manera. La madre es un todo integral y su cocina hace que cada sujeto se vincule con ese todo. La madre nos pone en un plato la cosmovisión, en un plato no solo nos comemos los colores y los olores, nos comemos las formas de organizar una comunidad; entonces la madre nos invita también a la ética, a la estética mientras nos arrulla, y ayer comentaba yo que la abuela de Serrat decía que patria es el lugar donde comen nuestros hijos. Peor patria puede ser la falta de la madre, el seno de la madre, patria son los brazos de la mamá, entonces estamos hablando de una madre que constantemente nos lleva a retornar a ella, cada vez que estamos deprimidos lo que hacemos es ponernos en posición fetal para volver a ese útero y buscar un tetero y una sopa. Entonces esa cocina tiene que ver con el cuerpo y con el alma.

Gisela Posada: Una iniciación realmente maravillosa, Luz Marina, sobre todo la evocación de lo que significa el fuego como elemento constitutivo de la integración, del encuentro. Quiero leer algo que Julián Estrada escribió y que no pudimos publicar, pero la intención de estas charlas es precisamente poderlas publicar para el segundo encuentro:

Dicen las malas lenguas que al regreso de su primer viaje, la orden que recibió Colón al presentarse ante los Reyes Católicos fue un control autoritario de exigencia inmediata. Fácil es imaginar a don Cristóbal Colón actuando y gesticulando ante los Reyes Católicos,

como un auténtico bufón, con dos mazorcas en la mano explicando, a sus patrocinadores, la manera en cómo las mujeres de las tierras descubiertas ayudadas de un mazo de madera, machacaban los granos voleando sus tetas y cantando, para finalmente transformarlas en una redonda masa, que, puesta sobre un plato de barro y encima de las brasas, terminaba convirtiéndose en un insípido y muy consumido bocado por aquellos salvajes que lo acompañaban.

Gregorio, además de la pregunta que le hice a Luz Marina, quiero que nos des tu perspectiva sobre la cocina inicial, el maíz exclusivo en las mujeres, pero para ser madres tiene que haber padres, hijos, hay una configuración familiar más amplia. El lenguaje también como relación para el encuentro.

Gregorio Saldarriaga: Antes de esta segunda parte, a mí me gustaría agregar un punto a lo que señalaron antes del afecto. A veces, para algunos, el afecto es “todo bien”, que las cosas fluyen, que todo va tranquilamente. Pero no, parte del afecto es la enseñanza y esto implica un ejercicio de poder, de fuerza, introducimos en una experiencia que inicialmente no siempre es agradable. Con relación al maíz y el afecto, tenemos que reconocer esta perspectiva, pues buena parte de lo que hemos llegado a ver, apreciar y tener de afectivo sobre él, son ejercicios de poder que se han determinado en su momento, y han dicho que es de esta forma y no de otra.

Con respecto a lo que leías, podemos pensar: hay algo particular que tiene el pan de maíz, bien sea arepa, panocha o bollo, y es que tiene una característica muy demandante, pues se come caliente o nos jodimos. Si se enfría ya no es tan agradable. En el siglo XVI decían que el pan no se debía comer caliente, porque era perjudicial para la salud, pero la arepa siempre debía comerse caliente. Para que la arepa o el pan estén calientes, entonces deben hacerse permanentemente, hay que abandonar la idea de la nevera, la idea del fogón de gas. Son mujeres trabajando para que todo el tiempo pueda haber alguien comiendo y ahí hay un ejercicio de poder. Pero el otro ejercicio de poder es la enseñanza. A nosotros el fogón y el fuego es

lo que nos une, lo que convierte a extraños en comunidad, lo crudo en cocido, la oscuridad en luz.

Cuando llegan los españoles, el pan por excelencia de los indígenas era líquido. Ellos comían mucho maíz. Somos gente del maíz, pero somos gente del maíz líquido, es decir, somos gente de mazamoras y chichas. No quiere decir que no haya panes sólidos. Los hay, pero como son tan complicados de hacer, ya que implica tener una mujer trabajando... En cambio deje reposar la chicha y le dura unos días. No hay que estar calentándola.

En referencias, esa es la opción indígena. No es que no haya otra, pero si ustedes quieren pensarlo es un gusto periférico. El sabor central son los panes sólidos y los panes líquidos, y es ahí donde entra el poder de la forma en que debemos consumirlos. Son privilegiados por los españoles que asemejan el maíz, por analogía, con el trigo. Una analogía imperfecta, desigual y desnivelada, y por eso empieza el consumo de panes sólidos. No quiere decir que no toman chicha, pero, por ejemplo, Galeón, un viajero italiano, dice que para que los españoles pudieran comer panes sólidos tenían que tener dos indias trabajando todo el tiempo. Es decir, cada español tenía que contar con dos indias.

A lo que voy es que nosotros amamos la arepa y no hay nada más allá como elemento básico. Pero tenemos que lograr identificar esos elementos constitutivos del poder y de la cultura, que han hecho que lleguemos a apreciar lo que apreciamos como un constructo histórico. En ese sentido, para los indígenas el fuego era importante, como es importante para todos los humanos, pero eran más congregadoras las enzimas de las mujeres en la saliva echada en el mascado de la chicha, que el fuego que transformaba las arepas. El maíz es indígena, las arepas son indígenas, pero la selección de la arepa sobre la chicha es un proceso hispánico; entonces es tratar de ver los diferentes extractos que hay dentro de ese afecto que hemos llegado a construir.

Gisela Posada: Esa idea de la cocina como centro y el fuego como congregación, incluso, es un indicador de bienestar en la familia, porque la cocina es el motor permanente, el corazón que siempre está entregando un bombeo a ese afecto. La cocina era el centro y uno, desde afuera, logra detectar

en la experiencia personal que la cocina era el lugar por excelencia de congregación, de poder y de capacidad de convidar la vida. Y, entonces, ¿en qué momento la cocina en esa arquitectura pasó a ser escondida? De un momento a otro la ocultamos. ¿Por qué la cocina pasó a ser un lugar que no había que ver? Había como un muro ocultando a quien cocinaba, el plato llegaba a la mesa y uno no sabía qué había pasado allá, como una especie de conspiración intencional. ¿Cuándo dejó de ser ese lugar de las historias, de la mirada del asombro, casi que visible al aire libre? ¿Cuándo se escondió?

Luz Marina Vélez: La cocina, definitivamente, es un lugar que convoca y cuando se habla de las diferentes clases de cocina, tenemos que decir que hay cocinas levantadas al sol y al aire, como las cocinas de negros; también hay cocinas de interior y ha habido comunidades que tienen su poyos o sus fogones de barro, que, incluso en invierno, las personas se suben a dichos poyos para calentarse, o llevan sus camas a la cocina, que es el lugar más apropiado para estar calienticos. Cada cocina es distinta, hay unas enterradas en la tierra, fuego enterrado. Cada cultura tiene sus propias dinámicas y en esas dinámicas ellas legitiman, transmiten, aprenden y también dinamizan los gustemas y tecnemas.

Los gustemas son las unidades mínimas de gusto, es decir, una comida del maíz tiene un gustema insípido y tiene un tecnema que es el hervido, por ejemplo, el cocido. Entonces cuando uno ve estas categorías, y ve también los procesos de identidad mixta, ve que hay técnicas, que hay gustos, que hay costumbres que se mezclan. Entonces uno dice que hay unos asuntos que se adoptan y otros que se adaptan. Es distinto adoptar el maíz a adaptar el maíz; esas ligeras diferencias en las definiciones son las que hacen que cada cultura sea dinámica. O sea, la tradición no es un asunto estático, y dependiendo de esos micropoderes o esos poderes de producción, que son poderes de cambio, se afecta ese espacio interno de las casas. Muchas personas ven esto como una pérdida, pero otros lo ven como un enriquecimiento, porque van conociendo nuevas cosas. Muchas personas creen que esta es la globalización y resulta que ha habido globalizaciones en otros momentos de la historia. En esas globalizaciones ha habido intercambios, no solo de

ingredientes sino de gustos y costumbres. Entonces esa cocina, hoy por hoy en Medellín, ubicada en apartamentos, es una cocina muy estrecha: estando ubicada entre la sala y el comedor pareciera un espacio anónimo.

Las dinámicas van mostrando que el comer en compañía es un asunto para los fines de semana o para las celebraciones, y el resto del tiempo pareciera que estuviéramos condenados a la soledad, porque cuando hablamos de la cocina materna, hablamos del sujeto, de una persona en relación, pero cuando hablamos de la cocina de cada persona, hablamos de la cocina de los individuos, que es una cocina en soledad. Por eso muchas veces lo que se hace es comprar cocinas exprés, o comida congelada, que en un microondas se prepara en tres minutos, y se come frente a un disimulador, un televisor. El hombre posmoderno tiene esa tensión entre lo que es y lo que lo determina. Esta herencia, este anclaje consolidado, y esas dinámicas que fluyen, que son también etéreas, que lo ponen frente a una nutrición diferente. Los estilos de vida siempre son una dinámica en construcción. Hay estilos de vida que son latentes, otros emergentes, otros consolidados, y cada uno ancla la alimentación en un punto distinto, la jerarquiza de manera diferente.

Gisela Posada: Una herencia familiar, una herencia que se va adoptando y unas configuraciones que uno también en la vida familiar va percibiendo. La cocina, el lugar donde se ubica, si es el centro o ese lugar escondido. Y también las hacedoras, en este caso las abuelas, jugaron un papel muy importante. Ahorita hablaban del poder que ejerce ese dominio en el tema de la cocina. En el caso de las mujeres, me voy a meter aquí en un lío gravísimo: ¿Son las cocinas sitios exclusivos de las mujeres? Un plural que ha sido de generosidad, porque les ha servido, en general a todos, como una propensión para el padre. Alimentarlo bien, lo mejor para él y las mejores arepas estaban guardadas para el padre. La cocina y la mujer, la relación de poder de que hablabas ahorita.

Gregorio Saldarriaga: Sí, quisiera utilizar esa expresión tan banal que dice: “La noche es una metáfora de la vida” y en todo eso, desde la antropología, sabemos hace algún tiempo, el vínculo de la alimentación con la sexualidad, los dos placeres de los que hablaba. Una cosa que hay que tener en cuenta,

también, es que en sociedades ligeramente estratificadas, no fuertemente estratificadas, el espacio de la cocina es un espacio femenino por excelencia y ahí tendríamos que meter, como señalaba Luz Marina, el asunto económico. En el periodo colonial, las cocinas estaban por fuera de las casas por una razón muy sencilla: la cocina se incendiaba cada quince días. Uno no quería que se le incendiara la casa al mismo tiempo; pero claro, esto es en las casas que podían tener dos espacios diferentes. En las casas de indios el fogón era solo uno, y yo creo que eso también, extrapolado, lo podemos entender como un espejo invertido que muestra otra realidad. Hoy en día, en las casas con más recursos la cocina es más central, realmente es el centro y está allí para que todo el mundo la admire y vea a las empleadas que están trabajándole a uno, las cosas hay que mostrarlas, es una demostración de poder. En cambio, en lugares más modestos es el lugar donde trabajamos nosotros, es decir, trabajamos los que habitamos y la relación es diferente. En un hogar modesto entrar a la cocina es entrar al ámbito íntimo. Es decir, a uno le están abriendo las puertas de la casa cuando lo están invitando a la cocina.

Ahora, el asunto del poder de la mujer es un poder ambivalente, porque es el poder de servir, tiene ahí una demostración de todo su saber, pero finalmente es porque le da gusto a alguien, nuevamente se manifiestan las jerarquías; sin embargo, al mismo tiempo, de forma latente, el que cocina siempre tiene el poder sobre el que come, a pesar de que lo entendamos al revés, pues finalmente el que está comiendo no sabe qué fue lo que le prepararon. Es interesante la cantidad de venenos que puede utilizar el que está cocinando para desprenderse de la gente. Las cocineras tienen ese poder de decir qué se come, por qué se come, con qué se come. Lo que en el fondo es uno de esos poderes transformadores y culturales.

Si bien las cocinas coloniales estaban alejadas, uno puede encontrar en la documentación de criminales un montón de niños españoles que por ahí se robaban la chicha. Los españolitos aprenden a tomar chicha en la cocina con las indias y aprenden a valorar los sabores indígenas ahí, no en los entregados por los papás, es decir, hay un elemento transformador. Además, hay que recordar, a propósito de la referencia que hacía a la leche materna, que buena parte de los españolitos fueron criados con leche

materna indígena o negra y es ahí, en ese proceso interno, que les cantan y les dan ese primer bocado. Gilberto Freyre nos decía que ahí es cuando se están transformando los tonos, los sabores, los gustos, las aptencias.

Luz Marina Vélez: El femenino no hace alusión exclusivamente a la mujer. El femenino en los hombres también es un asunto que los pone en esa sensibilidad, en esa expresión sensible de lo que ellos son. Cuando se habla de las cocinas domésticas son cocinas más femeninas y cuando se habla de cocinas públicas son cocinas más masculinas. En esa medida la cocina del interior, de la casa, tiene que ver con el cuidado, con lo que define la cultura. Cultura es colonia, cocina, cuidado. Es todo, es más allá de la identidad, es lo que esa identidad nos permite intervenir o proyectar. Entonces, esa identidad, cada vez, se hace nueva. Así, el asunto de la cocina del afecto también tiene que ver con ese femenino que no necesariamente es mujer y que ha sustentado una economía informal muy especial, porque esta economía ha levantado pisos, planchas, iglesias, y ha ayudado a hogares juveniles y a asilos. Es decir, la cocina de estas matronas que venden no solamente para aportar a la Iglesia y ganarse un pedacito de cielo, sino también para aportar algo a su vida profana, cotidiana, y poder sobrevivir, es una cocina que ha pasado del adentro de la casa a la puerta de la casa, y luego al atrio, a la esquina, a la calle. Es decir, en esta economía informal, por las mañanas se va a la plaza de mercado, se consiguen los insumos, se hace la preparación y por la tarde se saca el puesto, que en muchos casos son puestos circenses con sombrillas de colores. Esto, para poder vender y a media noche contar en sus billeteras, y saber la venta y poder comprar los ingredientes al día siguiente. Todo esto para el beneficio de la casa. Entonces, es una economía que también tiene el poder de lo económico y no solo el poder de la enseñanza y el aprendizaje. Que es vital, porque es ahí cuando se forma en autonomía y esa autonomía puede incluso negar esa panatividad que nos enseña la madre. Entonces la identidad es un asunto cultural y personal.

Gisela Posada: Decías ahora, Gregorio, algo que me pareció muy interesante, y es la relación con el alimento y con esa fuerza que nace entre madre e hijo.

No es la panacea, sin duda, también hay una molestia, una transformación biológica. El niño a veces muerde la teta con rabia y tiene gestos que lo hacen pensar a uno que trajo al mundo un tirano que no le gusta lo que estoy haciendo, y además lacera las mamas y produce unos problemas muy grandes.

Es considerar también al alimento como un vehículo que transfiere la emoción y el odio. Decías ahora cosas sobre eso, que se puede hacer una venganza, escupir el alimento y luego entregarlo, y el otro no saber que está así, lo hacen aún con alguna venganza mujeres que han vivido la esclavitud en la cocina. ¿Cómo se transfiere esa emoción?, o ¿cómo se entrega esa emoción en el alimento?

Luz Marina Vélez: El afecto es algo que definitivamente tiene efectos. Entonces aquí se puede hablar desde la conexión que hay entre el ingrediente que se amasa y se transforma, y la emoción con que se transforma. Esto hace una especie de ecosistema emocional, un ecosistema en el que no solo se aplica la técnica, sino también la emoción. Y dicen que todo esto es anímico, porque si nosotros los seres humanos somos arcilla animada, pues en la cultura católica la arepa pudiera ser como maíz animado. Y en esa medida, animar un objeto se transfiere también, y el otro está receptivo. Aquí podríamos hablar de que todos somos comensales y no todos cocineros. El comensal se come simbólicamente ese saber, hacer y ser del cocinero. Todo es un asunto también integral, simbólico, que tiene un efecto físico.

Gregorio Saldarriaga: Yo creo que la pregunta que nos planteaste hay que pensarla en términos de que la comida es un lenguaje, es una forma de comunicación y, como todo el lenguaje, es un texto con contexto. Entonces la arepa puede significar algo o puede cumplir una función morfológica, pero el contexto en el que se inscribe doméstico, familiar o de preparación altera todo esto. Por eso el mensaje no es el mismo, sino que varía según el fondo que se le ponga, y es eso lo que nos transmite las emociones. Porque, finalmente, no estamos comiendo en el vacío, no estamos comiendo simplemente para chulear ingredientes, productos o vitaminas. Aunque hay gente que lo hace, pero incluso cuando se hace

así, se está cumpliendo una función comunicativa consigo mismo y con los otros, y eso es lo que transmite las emociones más que la sazón. Es, entonces, ese fondo de pantalla en el que se inscriben las cosas, el que logra transmitir las emociones.

Luz Marina Vélez: Es un asunto de sentido; es allí donde se busca el sentido porque muchas veces nos damos cuenta de que la vida no lo tiene y, entonces, lo buscamos en cosas tan primordiales y fundamentales como este tipo de elementos que nos conectan con la vida. El alimento hace que nos congraciemos con la vida y es ahí donde está el sentido, que también tiene que ver más allá de ese paquete nutricional; tiene que ver con el para qué, con el cómo, de dónde, y esto a qué me lleva.

La palabra elegancia es una palabra que tiene una etimología muy bella. Uno es elegante cuando sabe elegir, entonces yo soy elegante cuando sé elegir lo que me hace bien, es decir, cuando elijo bien la comida, a quién amar, qué me pongo. Eso es un asunto de ética. Entonces esa emoción tiene que ver con la búsqueda de la vida buena, en términos de generar sentimientos o sensaciones de bienestar que, posteriormente, se conviertan en una memoria que dé sentido.

Gisela Posada: ¡Qué belleza! En el dicho popular y en los barrios los muchachos siempre dicen: ¡Qué elegancia!, cuando se refieren a algo que es lindo, cuando se come bien, cuando hay, como dicen ellos, un parche bien concebido. *La arepa invita* es esa apuesta que desde el origen y desde nuestro mentor y los participantes, ha tenido un norte que ha sido apuntar a nuestra realidad dolorosa que tiene que ver con la alimentación, con el buen comer, con una buena elección, con la elegancia como sociedad que merecemos y con un asunto claro de seguridad alimentaria, sobre todo, para la infancia y para todos nosotros en general.

Según un dato de 2015, más de 1'500.000 niños en Colombia se duermen sin comer nada, el maíz es un fruto maravilloso y "solo de maíz vive el hombre". Es necesaria la transformación social para que la antropología tenga un quehacer de facto mucho más directo y vehemente, en términos de sacar la teoría de las aulas a la calle y poder incluso transformar; yo creo

que este evento está produciendo eso, nos está transformando un poco la vida a los que organizaron el evento, pero también hemos percibido la emoción de la gente y cómo los medios han acogido este propuesta.

La arepa invita es esta saga que apenas comienza, donde se plantea el maíz y la alimentación como un asunto político, ¿cómo vislumbran ustedes esa capacidad, esa fuerza que puede tener un evento de estos, y qué perspectiva a futuro le ven para que realmente tenga un sentido más allá de reunirnos a conversar y de ser ciertamente hedonistas, desde lo teórico, desde la academia, para producir esos indicadores de transformación que la política pública, el gobierno, el Estado y los distintos actores deben leer y asumir? Porque creo que desde aquí estamos dando señales poderosas de qué es lo que hay hacer, lo importante es que nos escuchen, ellos que tienen en las manos la potestad de hacerlo.

Luz Marina Vélez: El hecho de que se esté hablando de la arepa en el Paraninfo ya implica que podemos empezar a erradicar la ignorancia y la inocencia, porque cuando uno habla de inocencia es cuando no tiene la información, y de ignorancia es cuando la tiene y no la utiliza, entonces los que estamos aquí, ya estamos en un punto distinto para empezar a hablar de una conciencia civilizatoria realmente, a partir de estos convenios entre la empresa, la universidad, la sociedad y el Estado. Este escenario es un escenario político, porque al hablar de lo que amamos, hablamos también de cómo cuidarnos y de cómo proyectar eso desde lo que somos y estos convenios deberían estar dirigidos a las acciones, ya que hay un movimiento especial con políticas, estudios, investigaciones. Este evento me parece a mí que es político, en el sentido pleno de la palabra, porque cuida del contexto, cuida del texto y también hace pretexto para facultarse y hablar de manera coherente, poética, histórica sobre un elemento vital, entonces sí se puede hacer resistencia, y una resistencia es empezar a comer arepa.

Gregorio Saldarriaga: Yo creo que la alimentación siempre es un problema político, incluso cuando parece ser un asunto hedonista, es un asunto político porque es un problema público. Es una desgracia la cifra que das, es decir, si la patria es la infancia... ¿qué impacto podemos tener?, o sea, hasta

dónde podemos llamar la atención sobre elementos como la distribución de la tierra, la producción agropecuaria, la soberanía nacional, la soberanía alimentaria, la seguridad alimentaria; yo creo que podemos empezar con base en el núcleo central de este evento, en la etimología de compañero como el que comparte el pan, y si no somos capaces de compartir el pan...

Intervención 1: La arepa también es nostalgia, yo creo que el sentimiento que embarga y que va flotando en la Plazuela San Ignacio, es un sentimiento de nostalgia y de extrañar. Una niña en la Plazuela me dijo: “Le agradezco mucho por este evento, porque extraño las arepas de mi mamá que murió, y vine a este evento para hacer un duelo”. Entonces me quedé pensando en lo que ha suscitado esta reunión y me gustaría que tocara un poco el tema Luz Marina, sobre la cocina de la muerte y de lo que ya no hay. Nos venimos acá a comer arepas hechas a mano porque extrañamos la arepa de alguien que la hacía, y así comamos arepas muy ricas, nunca será como la que hacía mi abuela, esa huella digital de ese ser querido es insuperable, la arepa es una elaboración que está impregnada del sabor y de la energía de atrás, estamos acá porque extrañamos algo que nos está haciendo falta, este evento algún chip despertó.

Luz Marina Vélez: La cocina desde la muerte, el maíz también está asociado a ella. Es una cocina fúnebre. Hablamos que comunidades indígenas andinas enterraban a personas célebres de su comunidad con distintas preparaciones de maíz seco y también maíz líquido. Si nosotros vamos a velorios, entierros, también hay posibilidad de tomar sopas con maíz, pero cuando hablamos de la extrañeza, de la pérdida del maíz, podemos estar hablando, como en el caso de la niña, de un canibalismo simbólico, comerse a la madre mediante la arepa es entronizar a la madre, es tener a la madre en sí a partir de lo que como, porque es lo que representa la madre para ella. Hay una comunidad que cuando muere una persona la incineran y hacen un cocido de plátano, lo maceran y lo mezclan con las cenizas y hacen albóndigas, se ponen en círculos y se comen las albóndigas, van hablando de la persona que muere y, finalmente, cuando terminan de comer ya jamás la vuelven a nombrar, porque ya está en ellos, es decir, esa arepa está en nosotros,

esa memoria también, lo que hay que hacer es empezar a visibilizarla, a ponerla no simplemente en el comedor sino también en un renglón económico importante, hacer que haga parte de esa política nacional, y si Medellín está en este momento catalogada como la ciudad más innovadora, entonces la arepa debe volver a ser parte de este sustento.

Intervención 2: Quiero hacer dos reflexiones, una es sobre cómo se desaprende, pues vivía en España y me acostumbré a comer una arepa que se importa, que no tenía huellas dactilares y que era industrial. La segunda es sobre la seguridad alimentaria, Colombia está importando el 75% de sus alimentos, entonces me gustaría que en estos foros un campesino nos cuente sus batallas, porque son los principales protagonistas; El Carmen de Viboral ha sido la despensa de Antioquia y de donde se han sacado los mejores maíces, frijoles de Colombia, ahora está invadido por las flores, entonces la Universidad de Antioquia sabiamente ha creado el pregrado de gastronomía allí y está buscando que los campesinos vuelvan a soltarse de tanto químico. Entonces hago el llamado a que en el próximo encuentro de la arepa, tengamos también a esos campesinos que son los que nos dan ese quehacer ancestral.

Intervención 3 (Ramiro Delgado): Es muy bonito que nuestra Universidad le haya apostado al mundo de la comida y que congregate en este evento a muchas generaciones, donde todos estamos sumando. Recuerdo cuando mi mamá me decía: “Mijo, ¿a usted por qué le gusta tanto la cocina, si la cocina es muy cansona, muy ingrata? Uno cocina, cocina y cocina y en media hora se acaba todo y queda la casa hecha patas arriba”; entonces este encuentro representa la memoria de mi mamá y del Alma Máter a la que le he dedicado muchos años de vida.

Me parece muy interesante el tema de la nostalgia y el recuerdo. Hace muchos años con algunos colegas nos sentamos a pensar en la memoria culinaria de los migrantes colombianos y construimos un concepto muy lindo, una compañera nuestra nos habló de la nostalgia. Este tema se vuelve un eslogan de nuestra universidad y de las luchas. También peleo porque hablemos de la paz de maíz, y al pan lo relaciono como al trigo, con

el poder, porque el Estado es una farsa, como dice William Ospina, actúa donde no tiene que actuar y donde tiene que actuar, no lo hace, yo le tengo mucho miedo al Estado, por eso no uso soberanía ni seguridad porque son los temas del poder. Hablo más del movimiento de la vida anclado a la tierra y a la memoria, le tengo miedo a encuentros que son jalados desde el poder, y siempre lo he dicho, aticemos el fogón con cuidado, aticemos la arepa, cuidemos la arepa, démosle la verdadera visibilidad.

Está la cocina lenta, estamos reflexionando con cuidado, sé que es poderosísimo y que viviremos muchos meses untados de maíces, de molinos, de coladas, de mazamorras, pero yo creo que vale la pena mirar siempre al futuro, nuestro proyecto universitario es gigante porque tenemos un nuevo fogón que venimos cocinando muchos, que se llama nuestro pregrado de Ciencias Culinarias, que es un tesoro.

Julián Estrada: Gregorio, hay algo que yo quisiera que quedara en la manifestación de tu trabajo, y es lo siguiente: es una mirada histórica, sí, pero ¿cuál es tu opinión?, en ese proceso de mestizaje y de tradición de conocimiento, ¿qué te permite hablar en tus trabajos de investigación sobre ese contacto de las tres cocinas: la indígena, la española y la negra? Y ¿por qué pregunto esto? porque yo sé que eres de las personas que ha visto con detenimiento o puedes tener una hipótesis sobre cómo es ese proceso, porque nosotros sabemos que hay un mestizaje culinario, pero sería muy importante verlo dentro de esas estructuras de ese papel que juega la mujer.

Sobre las cocinas monacales sabemos que las religiosas españolas patrimonian la harina de maíz, la involucran en las resultantes culinarias que nosotros conocemos hoy en día, que derivan y no son propiamente la arepa, como el pandequeso, el buñuelo, pero es interesante que desde la historia se vea cómo fue ese proceso y también la presencia histórica del hombre en la cocina en América Latina, ¿quién cocinaba en los barcos de la conquista?, y ¿quién era, es decir, qué sabes de ese oficio culinario?

Gregorio Saldarriaga: Documentalmente es muy difícil observar ese mundo doméstico, porque no era un mundo registrado. Nosotros tenemos

un limitante muy grande y es que los archivos eclesiásticos son archivos privados y el acceso a ellos depende de la voluntad de quien los administre y hasta ahora esas voluntades han estado muy cerradas, cuando se nos abran y sepamos dónde están, cuando nos organicemos, seguramente todo lo que voy a decir aquí va a ser superado, pero con lo que sabemos, yo creo que hay un paso previo a la cocina monarca y es la cocina de todas las mujeres, ya desde 1560 nos hablan de la forma como las mujeres toman el maíz y lo transforman, le agregan el huevo como producto de la expansión de occidente, de las preparaciones y de la adición del queso de la que surgen un montón de posibilidades como el pandequeso o la almojábana, todas con nombre hispánico pero con base en el maíz.

Entonces es como se tamiza ese mundo cultural, ese mundo de posibilidades que es el maíz, pero, además, a través de lo que ya se conoce, de la forma como ellos preparaban el pan de trigo. Ahí se empiezan a dar unos cruces, hay un problema con las mujeres en la cotidianidad, y el registro está condicionado por una instancia de poder o porque hay un juicio criminal, una visita, una situación conflictiva en la cocina, y eso nos altera el lente con el que estamos mirando, el conflicto siempre está, pero si es un conflicto lo suficientemente grande, es porque sí está alterando la cotidianidad. El proceso de aprendizaje que se hace con las indias y con las negras es violento, a la negra la educaba una mulata, y lo hacía con palo firme para romper la obstinación. También se puede encontrar, en el caso de las indias, que les están sirviendo a los mayordomos y a los clérigos en las encomiendas, porque hay un montón de castigos por no saber hacer el pan, el trigo es muy costoso y que se eche a perder también puede ser una de esas venganzas femeninas. Con respecto entonces al proceso de transmisión y transformación de los conocimientos culinarios hay información fragmentaria, son ideas sueltas.

Intervención 4: Siempre los paisas se asocian con la arepa y yo quisiera saber si existe el significado de la palabra arepa, ¿de dónde viene? Lo segundo, tiene que ver con el título del evento: *La cocina del afecto*, quiero preguntarle si el comedor, que es una parte de la cocina, genera mucho más afecto para ustedes, porque es el lugar donde se consume lo

que se hizo en la cocina, asociado al lugar de comer, de tertulias e incluso de regaños de los padres a los hijos. A nivel internacional los grandes chefs son hombres, ¿es una situación machista, o en realidad la situación es distinta, y tiene esto alguna implicación histórica y antropológica?

Luz Marina Vélez: En términos históricos la palabra arepa viene de pan de maíz y es un término acuñado en Venezuela, por una comunidad indígena de allí; maíz significa alimento, y en cada continente hay un cereal distinto: en Asia está el arroz, en Europa el trigo y en América el maíz, entonces hay una sustentabilidad de estos ingredientes que son parte de la canasta básica familiar, ese ingrediente del maíz se consigue durante todo el año, es de fácil preparación y es barato, entonces ahí hay todo un sustento de que se llame “el alimento”.

La otra pregunta respecto al sistema cocina, comedor, comensal y cocinero hay una especie de integración, eso es un proceso, comienza en la agricultura, en la pesca, en la ganadería, eso continúa en un intercambio con la plaza de mercado, la alacena, la cocina, después va al comedor y después va a la memoria, no se logra separar uno de estos aspectos, porque es un todo integral, el comedor tiene su propia dinámica y hace parte de la dinámica de la cocina.

Por último, lo que tiene que ver con la mirada internacional, los chefs en este momento ostentan un cargo administrativo y se están mostrando como si fueran superhéroes, parece que se pusieran el delantal por capa, es una dinámica desde la internacionalización, desde la innovación, desde la gastronomía. Las mujeres manejan una dinámica más desde la culinaria, más desde el adentro de las casas y, sin embargo, hay mujeres en México, acá hablando de las grandes cocinas, mujeres que están en la jugada de ser cocineras, de ser chefs e investigadoras al mismo tiempo, entonces sí hay, sí existen, solo que no las conocemos, es necesaria una visibilización; en este momento, claro que hay chefs muy reconocidas a nivel latinoamericano.

Gregorio Saldarriaga: Es particular que en los lugares donde se pasa hambre, no hay grandes cocineros, qué mal repartido está el mundo. Traigo esta idea por lo que decía Luz Marina de los hombres cocineros

como los grandes superhéroes que se ponen la bata como capa, hay que tener en cuenta que en una carrera académica siempre se hace un conjunto de renunciadas a lo largo del trayecto, y en ese proceso a las mujeres les toca renunciar a un montón de cosas de su carrera profesional, para satisfacer los asuntos domésticos y yo creo que es un aspecto de machismo que hay que tener en cuenta, porque lo que ellas están posibilitando es que el mundo continúe.

Luz Marina Vélez: Lo que dice Julián Estrada, que la cultura debe entender estos gestos que son de la solidaridad, que son del cuidado y son el sustrato fundamental.

Gisela Posada: Una labor silenciosa más de orfebres y sin visualizaciones mediáticas, que produce todo este momento de redes.

Intervención 5: El alimento y el acto de ingerir es tal vez el acto íntimo por excelencia que lleva algo de afuera, materiales transformados en la cocina, hacia adentro de cada uno de nosotros, de nuestro cuerpo y, por tanto, es un acto de incorporación, donde incorporamos ideas acerca de ese alimento que entra en nuestro interior y de allí es que aparecen todas estas representaciones. Con ocasión de este homenaje a la arepa y al maíz, uno piensa que no tiene nada que ver una arepa con una tostadita bimbo, una saltinita y otras opciones que están disponibles. Es algo que está implícito en el día a día nuestro, y aparentemente se hace de modo mecánico, pero que nos da la oportunidad de pensar ¿qué comemos?, ¿por qué comemos?, ¿en dónde comemos?

La comida significa muchísimos sentimientos ¿cuántas veces nos hemos dado cuenta que los distanciamientos con la pareja tienen su efecto en la comida?, hay otras formas de realizar la sexualidad, el erotismo figura también en las comidas compartidas, hay muchos hechos, muchas otras lecturas de la comida que están ahí a la orden del día. De algún modo, los asuntos de la mesa, de la cocina y de la comida se degradaron, fueron entregados como algo que no podía competir con muchas otras cuestiones centrales, como la economía, la política y la religión. Todo mi

reconocimiento por estas enseñanzas que hemos escuchado acá en este acto que hace lo que somos.

Luz Marina Vélez: Históricamente las mujeres han estado exaltadas y sacrificadas en altares, en comedores, en hogueras, en mesas, en camas, y, en este caso, en escenarios.

Intervención 6: Muchas gracias por sus charlas tan interesantes, siempre se vio la comida como algo con lo que comprar afecto o negar afecto, la cocina se está quedando olvidada y junto con ella los recuerdos se van perdiendo, la cocina es asociativa. Interesante para otros encuentros tratar de traer esos recuerdos, que en los barrios se encuentran muchos, es rico sentarse acá a escuchar personajes tan interesantes.

Pilar Velilla: Yo no tengo una sola palabra que añadir a esta sucesión de charlas tan interesantes, hemos aprendido en un par de días, hemos tenido las clases más hermosas, Luz Marina es una experta y de las arepas sé lo que todo el mundo sabe. Todos los domingos debería haber una pequeña feria en los parques organizada por el Estado, que le dé una oportunidad de trabajo a esas personas que están en el rebusque, pero un trabajo digno, no al sol y al agua arrastrando un carro de vive 100, sino una feria de artesanos, de tejedores. Así como está hoy la Plazuela de San Ignacio, debería ser el centro de la ciudad, unos aquí en este recinto sagrado, otros afuera, disfrutando tranquilos de una mañana de domingo silenciosa, pero es un trabajo de todos, principalmente de la Alcaldía, les agradezco mucho haber estado acá esta mañana, la arepa hoy no se convertirá en un evento sino en un certamen de ciudad.

Intervención 7: Yo quería comentarle algo especialmente a Pilar, y es sobre algo que experimenté anoche muy especial y fue la ausencia de miedo, yo paso mucho por este parque y me senté con toda la tranquilidad y me parece una cosa emocionantísima la apropiación de los ciudadanos de estos espacios públicos, que hace que la violencia se tenga que retraer.

Gisela Posada: Por eso *Caminá Pa'l Centro* busca exorcizar los miedos del centro, en esta estrategia de movilización ciudadana se reúnen 60 entidades públicas y privadas para construir el derecho a la ciudad.

Intervención 8: Buenos días, mi nombre es José Luis y soy estudiante del Cesde. Según lo que he investigado y leído hace algún tiempo, la gente se reunía en torno a personas que recitaban poemas, escuchando canciones en la plazas y parques, era algo que llamaba mucho la atención y es algo que se ha ido perdiendo y ahora no tenemos por falta de cultura; lo mismo con la gastronomía, se ha dejado de investigar lo propio, ya que siempre buscamos lo de afuera y por eso la importancia de *La arepa invita*.

La cultura está en todo, desde la gastronomía demostramos lo que sentimos y somos. Hay que recoger todos estos valores ancestrales y aplicarlos a nuestra vida y lo de *La arepa invita*, inclusive yo no soy paisa, soy costeño y la arepa muy poco, pero nos trae este reconocimiento de volver a retomar nuestra propia cultura y no buscar culturas ajenas.

Luz Marina Vélez: Con esto quiero decir que esta es una invitación a recordar y eso significa volver a poner el corazón, entonces volviendo a poner en el corazón esta identidad es que podemos hacer de la magia, patria.

Gisela Posada: Gregorio, cerremos con algo tuyo.

Gregorio Saldarriaga: Simplemente señalar que tenemos que pensar más si rescatamos esto de allá o de acá, es cómo hacer que le llegue la arepa a todo el mundo.

Gisela Posada: Lo importante es lo que ha surgido, el fuego es auténtico y esa capacidad de vernos, de reconocernos, de que este lugar tan hermoso como es el Edificio San Ignacio, el Paraninfo, sea un espacio de puertas abiertas y eso lo hemos ido conquistado de la mano de los orates del centro de la ciudad, Alcaldía, teatros, entidades, fundaciones, colectivos, ciudadanos de a pie.

Quiero cerrar este encuentro a propósito de la plaza y la capacidad ciudadana de encontrarnos, de exorcizar los miedos y el derecho que tenemos a vivir una efímera existencia con cierta dignidad, no solo nosotros sino esos niños que se duermen sin comer, lo que es demasiado lacerante y nos tiene que dejar demasiado incómodos, yo creo que la tarea no está hecha todavía. William Ospina dice de José Manuel Arango, el poeta con el que quiero concluir lo siguiente: “De cada poema suyo volvemos con la sensación de que algo que había estado allí siempre, a la vez en las cosas y en nosotros, nos acaba de ser revelado, y no de un modo evidente, sino como una insinuación que nos ha de seguir largamente”.

El poema de José Manuel Arango, nacido acá en la entraña, es del libro *Este lugar de la noche*:

*Los hombres se echan a las calles
para celebrar la llegada de la noche
un son de flauta entra delgado en el oído
y otra vez son las plazas lugares de fiesta
donde las niñas que cruzan con la espalda desnuda
repiten los movimientos de un antiguo baile sagrado
y en la algarabía de los vendedores de fruta (en este caso de arepa)
olvidados dioses hablan.*

Muchas gracias.

El, maíz

Gabriela Mistral, Chile

I

El maíz del Anáhuac,
el maíz de olas fieles,
cuerpo de los mexitlis,
a mi cuerpo se viene.
En el viento me huye,
jugando a que lo encuentre,
y que me cubre y me baña
el Quetzalcóatl¹ verde
de las colas trabadas
que lamen y que hieren.
Braceo en la oleada
como el que nade siempre;
a puñados recojo
las pechugas huyentes,
riendo risa india
que mofa y que consiente,
y voy ciega en marea
verde resplandeciente,
¡braceándole la vida,
braceándole la muerte!

II

El Anáhuac lo ensanchan
maizales que crecen.
La tierra, por divina,
parece que la vuelen.
En la luz sólo existen
eternidades verdes,
remada de esplendores
que bajan y que ascienden.
Las Sierras Madres pasa
su pasión vehemente.
El indio que los cruza
“como que no parece”.
Maizal hasta donde
lo postrero emblanquece,
y México se acaba
donde el maíz se muere.

III

Por bocado de Xóchitl,
madre de las mujeres,
porque el umbral en hijos
y en danza reverbere,
se matan los mexitlis
como Tlálocs² que jueguen
y la piel del Anáhuac
de escamas resplandece.
Xóchitl va caminando
filos y filos verdes.
Su hombre halló tendido
en caña de la muerte.
La besa con el beso
que a la nada descende
y le siembra la carne
en el Anáhuac leve,
en donde llama un cuerno
por el que todo vuelve...

IV

Mazorca del aire³
y mazorcal terrestre,
el tendal de los muertos
y el Quetzalcóatl verde,
se están como uno solo
mitad frío y ardiente,
y la mano en la mano,
se velan y se tienen.
Están en turno y pausa
que el Anáhuac comprende,
hasta que el silbo largo
por los maíces suene
de que las cañas rotas
dancen y desprecen:
¡eternidad que va
y eternidad que viene!

V

Las mesas del maíz
quieren que yo me acuerde.
El corro está mirándome
fugaz y eternamente.
Los sentados son órganos⁴,
las sentadas magueyes.
Delante de mi pecho
la mazorcada tienden.

De la voz y los modos
gracia tolteca llueve.
La casta come lento,
como el venado bebe.
Dorados son el hombre,
el bocado, el aceite,
y en sesgo de ave pasan
las jícaras alegres.
Otra vez me tuvieron
éstos que aquí me tienen,
y el corro, de lo eterno,
parece que espejee...

VI

El santo maíz sube
en un ímpetu verde,
y dormido se llena
de tórtolas ardientes.
El secreto maíz
en vaina fresca hierve
y hierve de unos crótalos
y de unos hidromieles.
El dios que lo consuma,
es dios que lo enceguece:
le da forma de ofrenda
por dársela ferviente;
en voladores hálitos
su entrega se disuelve.
Y México se acaba
donde la milpa⁵ muere.

VII

El pecho del maíz
su fervor lo retiene.
El ojo del maíz
tiene el abismo breve.
El habla del maíz
en valva y valva envuelve.
Ley vieja del maíz,
caída no perece,
y el hombre del maíz
se juega, no se pierde.
Ahora es en Anáhuac
y ya fue en el Oriente:
¡eternidades van
y eternidades vienen!

VIII

Molinos rompe-cielos
mis ojos no los quieren.
El maizal no aman
y su harina no muelen:
no come grano santo
la hiperbórea gente.
Cuando mecen sus hijos
de otra mecida mecen,
en vez de los niveles
de balanceadas frentes.
A costas del maíz
mejor que no naveguen:
maíz de nuestra boca
lo coma quien lo rece.
El cuerno mexicano
de maizal se vierte
y así tiemblan los pulsos
en trance de cogerle
y así canta la sangre
con el arcángel verde,
porque el mágico
Anáhuac
se ama perdidamente...

IX

Hace años que el maíz
no me canta en las sienas
ni corre por mis ojos
su crinada serpiente.
Me faltan los maíces
y me sobran las mieses.
Y al sueño, en vez de Anáhuac,
le dejo que me suelte
su mazorca infinita
que me aplaca y me duerme.
Y grano rojo y negro⁶
y dorado y en cierce,
el sueño sin Anáhuac
me cuenta hasta mi muerte.

Notas

- (1) Quetzalcóatl, la serpiente emplumada de los aztecas.
- (2) Espíritus juguetones del agua.
- (3) Alusión al fresco del maíz de Diego Rivera llamado "Fecundación".
- (4) Cactus cirial simple.
- (5) "Milpa", el maizal en lengua indígena.
- (6) Especies coloreadas del maíz

Ana Fernanda Ríos Gallán

Telas

Tinta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Cuarto

El país en una arepa

*Conversan Alberto Salcedo Ramos,
periodista y escritor, y Julián Estrada
Ochoa, antropólogo y director acadé-
mico de La arepa invita*



El domingo 16 de septiembre de 2018 se presentó en el Salón *El Colombiano*, y en el marco de la XII Fiesta del Libro y la Cultura de Medellín, la conversación entre el periodista y escritor Alberto Salcedo Ramos y el director académico del programa *La arepa invita*, Julián Estrada Ochoa, como una edición más de las acostumbradas charlas en torno a la arepa y la alimentación en general, bajo la responsabilidad de la Universidad de Antioquia, Comfama y la Alcaldía de Medellín. Conversación que giró, naturalmente, en torno al maíz y la arepa, pero que, al igual, contó con otros ingredientes como libros, recetarios, personajes del hacer culinario, entre otros temas.

Alberto Salcedo: Buenas tardes. Es un gusto estar aquí en uno de los temas más serios que se ha abordado en la Fiesta del Libro este año, el tema de la arepa.

Es curioso ver el ego que maneja la gente en relación con la arepa, porque en todos los lugares donde se hacen arepas creen que esas son las mejores del mundo. Ahora iba entrando por aquí y un amigo venezolano que editó uno de mis libros me dijo: “¿Vas a decir que las arepas son

venezolanas? ¿Me lo juras?”. Entonces las arepas son venezolanas, colombianas, chilenas, mexicanas. Arepas hay en muchos lugares.

Qué bello el texto que leyó el amigo Lorenzo Villegas. Y hay un texto aquí de Julián Estrada, que quiero leer para entrar en materia.

Tribulaciones sobre la arepa

Pocas veces me habían hablado tan elocuentemente de un diccionario gastronómico, además viniendo los comentarios de quien venían, la idoneidad del libro era incuestionable. Jamás lo había visto en mis librerías de costumbre. Llegó a mis manos como regalo y venía en bolsa plástica de oficina especializada en mensajería y correos.

Se trataba del *Diccionario internacional de la gastronomía* de Guido Gómez de Silva, premio Gourmand World Cookbook en 2003. Hice lo que hago siempre cuando tomo por primera vez un diccionario, pensé una palabra y procedí, “árbol, arce, ardilla, areca, arenque, arilo”, imposible, página 12 y página 13, una vez más, “árbol, arce, ardilla, arenque”, se pifió el licenciado Gómez de Silva, se le embolató en su mesa de trabajo ni más ni menos que la palabra “arepa”. Tranquilo Guido, de esto en Antioquia, tierra de areperos, nadie se entera.

No sé de quién fue la ocurrencia, si de mi taita o de la vieja: Me llamo Gregorio, y esto nada complica, pero mi padre es Gutiérrez y mi madre González ¿Total? Después de 135 años de muerto, fui bautizado con el nombre del antiguo vate. Hoy soy otro Gutiérrez González, más viejo que el original y con más de medio siglo de existencia contestándole a todo el mundo de la misma manera, la misma pregunta: “Sí señor, sí señora, yo soy homónimo del letrado; pero que algo quede claro: no soy poeta y aunque admiro el ingenioso poema de mi tocayo he tratado de que su nombre y su obra no se metan en mi vida... bueno, he tratado y muy poco he logrado, tengo algunas razones para ello”.

En Antioquia a todo niño que pisa la primaria, inmediatamente le cae un apodo; en mi caso, aún no conocía un pupitre y mis primos mayores me llamaban “arepita”. Sobra decir que hasta la fecha –varón hecho y derecho– pocos familiares, ningún amigo y nadie en el gremio me llama Gregorio.

Claro está que por llamarme GGG la *Memoria sobre el cultivo del maíz* es una especie de conjuro, que todavía no logro definir si me ha dado o quitado, y faltón sería si no confieso lo mucho que la conozco, por esta razón, lejano a emulaciones, hace rato vengo maquinando con cacumen algunas reflexiones que hoy quiero plasmar en este folio; tales pensamientos no pretenden ser apocalípticos, pero ante la realidad de lo que ha pasado en los últimos cien años, y por lo que viene pasando en la última década en los avatares culinarios alrededor de la arepa, me veo obligado a titular dichas reflexiones tal y como aparecen al inicio de esta crónica.

Creo que la ventaja que tengo para entrevistar a Julián Estrada, si alguna tengo, es que soy ignorante, y a veces las preguntas que hace un ignorante son mejores que las preguntas que hacen quienes saben mucho. Y voy a comenzar preguntándole a Julián por una, dos o tres curiosidades relacionadas con la arepa, cosas curiosas que se sepan poco de la arepa, de la paisa o de cualquier otra arepa del planeta.

Julián Estrada: La pregunta me coge fuera de punto, pero vamos por partes. Hay una cosa que nunca esperé encontrarme y la encontré hace diez años, y fue que se nos cuadró la arepa.

Alberto Salcedo: ¿Quedó cuadrada?

Julián Estrada: Quedó cuadrada y entonces no la podemos oponer al vanguardismo culinario, y esto fue el resultado de unos muchachos que están estudiando diseño en la Universidad Pontificia Bolivariana y que

resolvieron hacer con la masa de la arepa un molde similar al del pan tajado. Crearon las arepas para hacer en la tostadora. Además avanzaron y les tiraron anilina amarilla, rosada y verde, de tal manera que la arepa salió cuadrada para hacerse en tostadora y de colores rosado, amarillo y verde.

Alberto Salcedo: Y también es curioso que pasen por ahí unas arepas, mientras nosotros estamos hablando de arepas.

Julián Estrada: Pues curioso es que no nos hayan pasado a nosotros. No acostumbramos a hablar con la boca llena.

Alberto Salcedo: Arepas de colores, eso es muy raro, nunca lo había visto.

Julián Estrada: Nunca, nunca y mucho menos cuadradas. Esto es el culmen ya. Pero me parece que es una propuesta que va exactamente en contravía de lo tradicional y que ahí es donde tenemos que valorar si el vanguardismo culinario tiene sentido y hasta dónde puede ser aceptado o no. A mí me pareció algo osado y lo acepto.

Alberto Salcedo: Cuando yo he oído a personas que no pertenecen a la cultura antioqueña, en mi tierra (la costa Atlántica) o en otro lugar, hablando de la arepa antioqueña con fundamentalismo, suelen referirse a lo siguiente: “Esas arepas no saben a nada”. Lo mismo dicen de una arepa que hay en mi tierra, que no es una arepa, que es el bollo limpio, que es la versión cilíndrica de la arepa paisa y la versión costeña.

Julián Estrada: Solo que el bollo se termina de preparar en un método de cocción universal como en las cocinas aborígenes nuestras, en hoja de bijao. La arepa no. La arepa termina asada, en su versión original, nativa y aborígen en callana de barro. Ya hoy pasa por brasas al carbón o por parrilla eléctrica o hay quienes las asan al teflón, ya hay muchas versiones.

Alberto Salcedo: ¿A qué sabe la arepa paisa?

Julián Estrada: “La arepa paisa sabe a lo que se le eche”, es lo que decimos los paisas para defendernos. Pero comienza primero porque lo simple también es bueno, y Luis López de Mesa estaría diciendo que esa es la similitud entre la galleta judía y los paisas. Es que ahí están pintados los paisas, hubiese hecho la relación del sinsabor de la arepa con el hecho de que tenemos algo de judíos.

Yo no quiero aportar, ni hacerme al lado de esa hipótesis, pero quiero hacer mención del asunto. Lo bueno que tiene la arepa es que comienza a conquistar sabor con uno de los elementos más simples que tiene la cocina y es la sal. Ya una arepa con sal se dispara en sabor. Si a eso el bolsillo lo permite, como diría Carrasquilla, para no hablar de oligarquías, ni de élites, ni de nada. Él decía: “Si tú tienes modo y le echas mantequilla, olvídense, esa ya sí es la súper arepa”. Y hay una mayor que la súper arepa y es la arepa con sal, mantequilla y quesito, que no es diminutivo de queso, que no vaya a creer el señor Uribe que quesito es diminutivo de queso. Arepa con mantequilla, sal y quesito, y si tiene hogao al frente y aguacate, olvídense que también le liga, y usted a eso le puede poner un *recalentao* de frijoles y tomárselo con chocolate o con aguapanela y el pan francés frente a la arepa es un pelaito.

Alberto Salcedo: Llegamos a un punto que me parece muy interesante. Digamos que una abuela paisa nos trae unas arepas y las pone aquí para todos los que estamos presentes, cada uno agarra una y cada uno le pone encima lo que quiere que la arepa tenga; la conclusión sería que el sabor de la arepa es responsabilidad de cada quien, no es responsabilidad de quien asó la arepa sino de quien se la va a comer.

Julián Estrada: Esto es el cara y sello de todo y es la relatividad. Me voy a salir con algo que es muy importante y yo tengo aquí un amigo al cual respeto mucho, que es antropólogo, y aquí existirán otros más, pero eso se llama la reciprocidad. Bienvenida la arepa hecha de manos de mi abuela y yo veré qué es lo que le pongo, eso pasaba en las familias antioqueñas.

Eso se llama también, vuelvo a Carrasquilla, los remilgos de crianza, esos berrinches o esas jodas que hemos puesto todos. Las familias antioqueñas

rurales estaban, hasta mediados de los años 40, decían los estudiosos de la demografía paisa, conformadas en promedio por once personas, o sea, que estaban en un rango de nueve a catorce personas; pero los catorce no comían la arepa de la misma manera, y con relación a la forma de la arepa, hablando de remilgos de crianza, el señor, el marido de esa abuela que tú estás comentando, cualquier viejo patriarca antioqueño criado en el Suroeste o en una zona rural que era muy jodón en la mesa, pedía que le sirvieran lo que llamaban el desayuno: sus tragos mañaneros con una arepa de bola, y si se equivocaba la señora, la mandaba pa' la mierda porque era arepa de tela lo que le tenía que dar, entonces la forma era fundamental, era una arepa grande, plana, y dependiendo de sus remilgos de crianza, la exigía gruesa o la exigía delgada, porque le gustaba masuda o le gustaba tostada, y a la hora del almuerzo para el sancocho o para los fríjoles, ¡ay de que le pusieran la arepa de tela!, ya era arepa de bola. Bueno, así voy en el espectro de los remilgos del paisa.

Alberto Salcedo: Esa fue una pregunta que también tenía pensada: la diferencia entre la arepa delgadita y la de bola. Pero bueno, ¿una arepa sola a qué sabe? A algo tiene que saber. He visto gente que se puede comer una arepa sola, he visto paisas que se la comen sola y he visto que el sabor va más allá de lo que indica el paladar, tiene algo que ver con la memoria, con el afecto.

Julián Estrada: Claro, por eso son íconos de identidad cultural y eso pasa, por ejemplo, con el alfajor argentino, con la *baguette* francesa o con el churro español, en donde ciertos amasijos terminan por convertirse en... es que decir arepa es decir "mamá", y decir "mamá" es decir "familia" y decir arepa también es decir "región", es decir, cocina de crianza, es eso.

Alberto Salcedo: ¿Tú tienes memoria de las primeras arepas que te comiste? ¿Cómo eran las de tu casa?

Julián Estrada: Claro. Voy a poner eso en contexto: exactamente es una experiencia de vida lo que hace que a mí me nazca este interés por el

mundo de las cocinas, por el mundo de las ollas, porque fui absolutamente asiduo e hice presencia en las cocinas de mi casa y de las casas de mis abuelas y de mis tías, pues a mí me encantaba irme a meter en la cocina, me encantaba hablar con las señoras que trabajaban allí.

Yo tengo un trabajo que se llama *Mis cocineras* y he hecho una recopilación de aquellas mujeres, todas humildes, que fui conociendo en el transcurso de los años en fincas de Urabá, Córdoba, el Oriente antioqueño, en fin; pero hay una cocinera, que era la cocinera de mi abuela materna, llamada Carmen Rosa, que tenía una mano especial para las arepas y vos sabés que uno de pelaito se despertaba muy temprano, y yo me bajaba a escuchar el radio, la cocina todavía estaba iluminada con bombillo porque no se había aclarado, y ella me hacía a mí arepas especiales, entonces recuerdo el sabor de las arepas de Carmen Rosa y lo tengo registrado en la memoria, eso es lo que se llama memoria gustativa.

Me ausenté del país durante muchos años y cuando regresé, catorce días después, una persona me invitó a un lugar en El Poblado y en ese lugar me sirvieron una arepa, y cuando yo probé, le dije a la persona con quien estaba: “Esta arepa me sabe a las arepas de Carmen Rosa” y la dueña del restaurante escuchó lo que yo dije y me comentó: “Aquí hay una señora que se llama Carmen Rosa” y llamaron a la señora y era Carmen Rosa.

Alberto Salcedo: ¿Dónde viviste en esos años en que te ausentaste de Colombia?

Julián Estrada: Yo tuve el privilegio de vivir en Bélgica, en Bruselas.

Alberto Salcedo: ¿Existen arepas paisas en Bélgica?

Julián Estrada: Sí, ya existía la famosa areparina, ya había comenzado ese proceso de deshidratación del maíz, y entonces tuve unos amigos cocineros que fueron allá, enviados por el Sena, hace muchos años. Eran las épocas después de mayo del 68, y llevaron areparina y uno de ellos armó arepas. Fue la primera vez que comí arepa, llevaba por ahí año y medio sin probarla.

Alberto Salcedo: ¿Pero tú hiciste arepas allá en Bruselas alguna vez?

Julián Estrada: No. Yo personalmente no hice arepas.

Alberto Salcedo: ¿Reivindicas la posibilidad de hacerlas con promasa, con areparina, en un exilio donde uno no tenga la posibilidad?

Julián Estrada: La cocina viaja, pero la cocina viaja muy mal, es decir, el ruso puede comer aquí pollo a la kiev, a un húngaro le dan aquí goulash, a un español en alguna parte le dan una paella; cuando tú vas a Londres, a Nueva York, a París o a Madrid te dan fríjoles, pero no saben a lo mismo.

Ahí hay algo, es ese halo esotérico que tiene la cocina, para el húngaro que se sienta acá a comerse un goulash, la carne no está bien cortada, le falta la paprika que es, no tiene un comino que es de por sí fundamental en el goulash que se llama la alcaravea, y entonces termina por decir que eso es una caricatura de goulash y el de la paella dice, además si lo invitaron a una paella de mafioso, caracterizada por tener más mariscos que arroz, que dónde está el arroz, y así todo.

Nosotros cuando estamos por fuera, al menos el paisa, y yo creo que tú tendrás esa añoranza con tu comida del Caribe, uno ve que se come un sancocho, porque logró comprar yuca, arracacha y papa en los mercados afganos de París y hace sancocho, pero no es lo mismo, esa olla y ese aire, no es lo mismo.

Alberto Salcedo: Hablemos un poco de la versatilidad de la arepa paisa. Desnuda, escueta, uno la ve allí como un objeto lo más sencillo del mundo, pero luego pueden hacer matrimonio con muchos alimentos y llevársela bien con ellos. ¿Se la lleva bien con todos o solo con algunos?

Julián Estrada: Ahí estás tocando el tema por el cual surge *La arepa invita* de este año, esa era la inquietud. Primero el hecho de que la arepa es un ícono de nuestra identidad y, segundo, que la arepa responde a una receta que por su sencillez, sencillez entre comillas, todo el mundo la conoce, pero el comensal contemporáneo, que se convirtió en una persona afanosa

y afanada, y que ha cambiado por completo sus hábitos en los últimos cuatro lustros, ha hecho que la arepa se haya desdibujado completamente en sus procesos de preparación.

Desde mediados del siglo XX hasta los años sesenta, la arepa se hacía en todas las casas de familia de Antioquia, en las zonas rurales y urbanas, y se compraba, se cocinaba y se molía el maíz. Se hacían arepas independientemente de si existía una cosa que ha sido parte de la neurosis de las amas de casa de clase media y clase alta, en esta región y en Colombia, lo dice Álvaro Villar Gaviria, que es lo que se llama despectivamente las muchachas del servicio, las señoras que trabajan en la casa. Ellas eran las que hacían las arepas. Y como eso se ha venido a menos, la arepa ha desaparecido y se ha convertido en una industria. Hay talleres “artesanales”, talleres semi industriales y grandes fábricas de arepas.

Entonces en *La arepa invita* lo que estábamos buscando era rescatar ese artesanado culinario que se ha perdido fundamentalmente en lo urbano, en lo rural todavía existe. Lamentablemente, la agresividad del marketing y del mercadeo de las empresas areperas hace que la arepa también se esté perdiendo y se esté saliendo de los procesos y de los talleres de cocina rurales. Pero aquella arepa a la que nosotros estamos tratando de volver, que es el objetivo mayor de *La arepa invita* de 2019, es aquella que tiene huellas digitales, aquella arepa producto de cocinar el maíz, que se hace en casa, que hay que dedicarle un rato, y que tiene indiscutiblemente un sabor completamente diferente a las arepas que son hechas en serie.

Alberto Salcedo: Pero, vuelvo a la pregunta: ¿Tú crees que esa arepa, esa así desnuda, escueta, se la lleva bien con todos los complementos o habrá alguno con el que no se lleve bien?

Julián Estrada: Es que no te contesté la segunda parte. Por eso se llama *La arepa invita*, un nombre concebido por este maestro que estuvo acá sentado llamado Lorenzo (Villegas), porque ese nombre nos va a dar para que en las diferentes versiones del programa, la arepa invite a otras arepas regionales de Colombia, como la santandereana, la costeña, la llanera, en fin,

o también da la posibilidad para que la arepa invite al marrano, al aguacate, entre otros.

Uno de mis grandes reclamos a los amigos dueños de restaurantes o a los restaurantes contemporáneos de Colombia, Antioquia y Medellín, es exactamente la ausencia de la arepa en la mesa de los restaurantes a manteles y aún en restaurantes populares. Hay como una especie de vergüenza ajena, la arepa no aparece, aparecen más los cruasanes, el *baguette*, tanto que, no voy a decir el nombre, un día tuve una conversación con alguien que tiene un restaurante de cocina francesa y mediterránea de alto prestigio y de excelente calidad y me dijo: “Ya después de esto voy a tener arepa de bola”. La masa de la arepa de bola arrastra una salsa del *stay* pimienta mejor que una *baguette*, la masa se lo permite. Le digo que una arepa con caviar es una verraquera y la arepa de bola partida en media luna, frita en aceite de oliva y acompañada con queso azul, hasta el rey de España la ha probado.

Alberto Salcedo: Aprovechando que yo estoy aquí en Medellín, si yo fuera un sacerdote que oficiara matrimonios de alimentos y dijera: “El frijol es símbolo de la antioqueñidad y la arepa también”, ¿tú crees que el frijol y la arepa pueden casarse?

Julián Estrada: Yo la llamo, y no lo dijo Gregorio Gutiérrez, la pareja sacra, porque desde la huerta hasta la mesa van juntos siempre. Yo soy uno de los grandes opositores de la bandeja paisa, pero no porque ella sepa *maluco*, sino porque creo que es un resultado del *marketing* que ganó. Ella existe, se lo merece, está muy bien ubicada, pero en términos de la historia y la antropología, el plato que más representa a la antioqueñidad son los frijoles verdes, porque en ese *ethos*, en esa sociedad rural que fue Antioquia, hasta mediados de los años cincuenta del siglo pasado, cuando Antioquia era un 60% rural y un 30% urbano, el promedio de los integrantes de una familia campesina era de nueve y estaba caracterizada porque las fincas no eran grandes, sino que predominaba el minifundio con una huerta muy reducida, a la madre campesina antioqueña le tocaba irse para la huerta

donde siempre, desde la agricultura indígena, se ha sembrado primero el maíz y en la vara de este se enredaba el frijol.

Aquí todavía hay mucha gente que se entera tarde de que el gran legado de la cocina indígena, en Antioquia y en América, son esos dos productos básicos: el frijol y el maíz, que comienzan en la huerta. Durante el siglo XVII, después de que llegaron los españoles, el campesinado antioqueño siempre ha tenido que bregar con hacer del maíz y del frijol su sustento y las familias tenían que correr rápidamente con tantas bocas para alimentar y coger el frijol verde y la mazorca niña, porque no se podía esperar a que *jechara*. El frijol verde no hay que remojarlo, sino que se procesa de una, y la mazorca niña tiene un sabor dulce que era lo que se le metía al frijol verde. Entonces la ventaja del frijol *jecho* es que crece y rinde, y eso para la economía doméstica era muy importante; el dilema era también de tiempo y por eso desde la huerta campesina y aborígen, la sacra pareja, maíz y frijol, viene desde la huerta hasta la mesa.

Alberto Salcedo: ¿Y en el plato puede seguir ese matrimonio?

Julián Estrada: Claro que sí, los frijoles verdes van con chócolo, con la mazorca dentro, hay quien lo desgrana porque, como decíamos ahora, las recetas son parentales, es decir, cada municipio, vereda o familia tiene su receta de frijoles, pues dependiendo de los *pancogeres* y de la base de sustentación agraria de esa región es la tinta y es el frijol. Tenemos muchos tipos de frijoles y muchas maneras de hacer tinta de frijol, bien sea calando con ahuyama, con col, con plátano verde, con yuca, todo depende de los pisos térmicos en donde estemos trabajando.

Isaías Arcila: Haciendo mención a lo que estaba hablando Julián ahora, pues básicamente es una arepa de mote, que remite un poco más a lo indígena, porque es el proceso de nixtamalización (así se le llama al proceso mediante el cual se realiza la cocción) del maíz y las arepas de mote, a diferencia de los otros dos o tres tipos comunes en Antioquia, porque son muchos más, son el maíz criollo, que se cuece con el rescoldo de las cenizas, después de prender el fogón, se cocina con esa ceniza por una

hora, y al otro día se golpea contra una piedra dentro de un costal ralo o un costal de fibra y se les retira el endocarpo, que es la cáscara dura que recubre al maíz, lo que llamamos afrecho. Luego se somete nuevamente a cocción el maíz y se muele. Al contrario de lo que sería la arepa sancochada, que es la amarilla que siempre vemos, que es maíz madero y calentano, que ese sí está cocinado directamente y tiene mucho más afrecho. A diferencia de la arepa de maíz blanco, que es el maíz cascado para retirarle a la fuerza ese mismo endocarpo. Básicamente, están rellenas de un elemento que, en la cocina tradicional antioqueña, se le refiere como el *recalentado*, que es el resultado del reciclaje de la comida del día anterior. Lo que vamos a repartir más adelante son unas migas de arepa. Se hacen con el relleno de la arepa, entonces es un doble reciclaje de este producto.

Julián Estrada: Isaías nos acompañó en la primera versión de *La arepa invita*, a comienzos de este año, y nosotros, el grupo de trabajo, consideramos que es el curador fundamental, porque es un gran conocedor. Isaías es una persona que trabaja en El Carmen de Viboral y desde hace años ha creado una cátedra para los niños de los diferentes grados del colegio Monseñor Ramón Arcila. Ha enseñado a trabajar alrededor del maíz, de la arepa y del frijol.

¿Qué está pasando? ¿Por qué estamos nosotros haciendo *La arepa invita*? Porque el problema que tenemos en la alimentación contemporánea es la obesidad y esa obesidad está acompañada del éxito que tiene la comercialización de la comida chatarra. Y eso, ¿a dónde apunta? Apunta a que hoy las loncheras de los niños que van a los colegios en esta región están llenas de comida chatarra, con código de barras, para decirlo de manera todavía más precisa. Somos, entonces, muy verracos para emular las cocinas de otras partes y desconocer lo propio.

Cuando te sientas en México, si el azar o el destino te lo permite, y estás conversando o desayunando con cuatro mexicanos, seguramente te hablan, todos ellos, con un conocimiento, sin ser cocineros, de las tortillas de su región, del mole de su región, de los ajíes de su región. Nosotros aquí no sabemos hablar de ningún maíz, porque no nos los han enseñado, nosotros a duras penas entendemos qué es un maíz trillado, pero no

conocemos los tipos de maíz, no sabemos qué es un maíz amarillo, un diente de caballo, un capio. Como sí lo sabe Isaías, que es “arepólogo”, y yo, que soy “antropoarepólogo”, título que me dio un documentalista, Diego García, cuando hicimos un trabajo sobre la arepa con el cual ganamos un premio en Argentina en 1995.

Alberto Salcedo: La explicación que nos hizo Isaías hablaba de un proceso dispendioso, en el que había que golpear el maíz al día siguiente. Te voy a citar dos platos de mi tierra, que son producto de una batalla ardua contra el tiempo. Uno es el casabe, la torta de yuca que se come mucho en Córdoba. Las mujeres se levantan a las tres de la mañana y trabajan como bestias, es un oficio básicamente femenino. Y luego, cuando terminan la jornada, no se pueden bañar. Se sabe de casos de mujeres que se han ido a bañar y mueren bajo la ducha, prácticamente absorbiendo unas temperaturas extremadamente altas. El otro es el caso del buñuelo de frijol “cabecita negra”, pues los frijoles hay que someterlos a remojo por tres horas y para retirar su cáscara toca hacerlo grano por grano, despellejarlos y luego molerlos en molino artesanal. Pregunto: ¿Pensamos en lo refinado que es este gusto que exige, en la preparación, este tipo de sacrificios, en el que parece que la comida no se la fueran a comer seres humanos sino unos dioses?

Julián Estrada: Infortunadamente el hombre del común desconoce mucho los procesos culinarios, pero lo que ha faltado y a lo que estamos apuntando es que el hombre, en este siglo XXI, comience a tener una concientización alrededor de la cocina, como un elemento más de la cultura, tan importante como lo es la literatura, la arquitectura, la danza o la música para un país.

Volviendo a México, hoy en día, por política de Estado, las mamás no pueden poner dentro de las loncheras de los niños comida empacada y que tenga código de barras. Le están pidiendo a la mujer mexicana que vuelva a su cocina y que se invente aquel “mecato” para el niño, una palabra muy nuestra. Hay que enseñar lo que son todos los derivados que tienen las harinas de maíz y de yuca.

Con relación a eso que tú acabas de observar, ojalá la gente del común tuviera mayor conciencia de procesos culinarios como esos. El casabe es la receta más longeva que existe en la historia de los recetarios americanos, viene del Amazonas. El casabe es otra arepa, entre comillas, arepa de yuca.

Alberto Salcedo: En *La arepa invita* del año 2019, teniendo en cuenta esto que estás diciendo, la necesidad de inculcar entre los jóvenes conocimientos de cocinas ancestrales, para que estos no se vayan perdiendo, ¿tienen pensado, sumarle a las actividades académicas y a los foros, algunos talleres de cocina con la gente?

Julián Estrada: Claro, así se hizo en el 2018 y fue un éxito.

Alberto Salcedo: ¿Sobre qué han pensado hacer talleres?

Julián Estrada: Exactamente de todos los procesos, porque la arepa no es una sola, como decía, la arepa de mote, la arepa de maíz afrecho, los diferentes tipos y formas de las arepas, entonces eso es lo que se busca, que la gente aprenda a elaborar los diferentes tipos de arepas.

Alberto Salcedo: Gisela me mandó la transcripción de lo que se habló en *La arepa invita* en su primera edición. Alguien se quejaba de las arepas de paquete que venden en los supermercados. Decían que esas arepas se pegan a las sartenes y se desintegran. ¿Por qué pasa eso y cómo podríamos evitarlo?

Julián Estrada: Es exactamente la demostración de lo que está pasando en términos de la aplicación de aditivos y de sustancias químicas. Que, para que no se conviertan en percederas y duren dentro de la nevera, les aplican sustancias que afectan la consistencia, el sabor y los procesos de preparación. La arepa industrial, con el respeto de quienes están metidos en esa industria, es una caricatura de la arepa. Nada tiene que ver con la arepa hecha a mano.

Preguntas del público:

Intervención 1: Nos gustaría que hablaran de las arepas de las negras de Belén Rincón, que todavía venden sus arepas en La Playa los martes y que hacen parte de nuestra cultura antioqueña.

Julián Estrada: Allá comenzamos el documental sobre la arepa, del cual hice mención anteriormente. Los talleres de areperas que hubo en Belén hasta finales de los años 90, ya desaparecieron, porque a la arepera artesanal, en general, la han estado persiguiendo durante toda la vida, desde que trabajaban en las plazas de Cisneros, pues asumen que la arepa hecha a mano no cumple los requisitos que exige el Invima. Para *La arepa invita* de 2018 estuvimos haciendo un seguimiento y, cooperativas de areperas que llegaron con más de 400 mujeres, ya no existen.

Intervención 2: Voy a contar una corta anécdota. Una antigua matrona de Medellín, famosa cocinera y gran escritora, alguna vez invitó a comer a un escritor español de apellido Donoso y después de dar la última cucharada, el escritor pidió papel y lápiz y le escribió algo así como: “Una presa de pollo campesina, que naufragaba en un sancocho charro a esta mi pobre humanidad ladina le dio el placer bizarro de conocer a la escritora fina doña Sofía Ospina de Navarro”.

Esa matrona fue mi abuela y yo últimamente he investigado, entrevistado gente que la conoció, porque su memoria está viva y, aunque ya está muerta, en mi casa se habla de ella como si estuviera viva.

Le quiero preguntar a Julián ¿Qué le debe la cocina antioqueña a Sofía Ospina de Navarro?

Julián Estrada: Le debe mucho y quiero decirle lo siguiente: *La buena mesa*, que es el nombre de su libro, aparece por primera vez en 1923. Doña Sofía Ospina de Navarro se convierte, después de los años 40, en un manual para las señoras de clase media y clase alta de Medellín, aunque no me gusta hacer clasificaciones sociales. Es pertinente aclarar que estas señoras empiezan a utilizar este manual e igualmente a tomar como prerrequisito

que señoras que entraban a trabajar en las casas supieran leer para poder acercarse al manual de doña Sofía Ospina.

Ese *boom* que tiene doña Sofía por la proliferación de ediciones de su libro, uno de los de mayor número de ediciones, se convierte en una cocina de clase media y que aporta a la cocina antioqueña. Antes de doña Sofía, la región en Colombia con mayor número de libros de cocina, a partir de principios del siglo XIX, era Antioquia. No fueron los santandereanos, no fue Cundinamarca, no fue el Caribe. Aquí la primera persona que hace un libro de cocina se llama Maraya Vélez de Sánchez y la primera edición se llamó *Manual de cocina para la ciudad y el campo*, y ese libro fue editado en París, pues ella se dio el lujo de pagar nada menos que a ediciones Gallimard.

Después viene el libro de Elisa Hernández, hermana de los Hernández, dueños de *El Colombiano*. Ella saca un libro en 1919 que se llama *La cocina*, y está dividido en dos tomos, cocina de sal y cocina de dulce.

Todas ellas fueron señoras que estuvieron en Europa, cuando las élites antioqueñas se iban a principios del siglo XX, mandaban a los hijos a estudiar, dependiendo si eran liberales o conservadores, a Inglaterra o a Francia. O también estudiaban ingenierías textiles o abogacía.

Pero a las mujeres las mandaban a las escuelas de buenos oficios, porque apenas las universidades estaban aceptando a las mujeres. Así que todas vinieron a escribir manuales de comportamiento y de cocina, entre esas Doña Sofía, Maraya y Elisa.

Antes de Doña Sofía hay más señoras, pero el éxito que tuvo ella fue que se popularizó y fue manual para las señoras que trabajaban en las casas. De ahí que se produjeran recetas como la torta de macarrones, entre otras. Una serie de comida, que es más de clase media y alta que de cocina popular.

Alberto Salcedo: Tú tienes un libro que se llama *Doña Gula* y con mucha frecuencia cocineros sofisticados ven mal la gula; la ven como la vulgaridad del comer. Se piensa que comer con gula es ser vulgar. Yo soy un goloso y un glotón orgulloso y quisiera saber qué me quieres decir sobre la gula paisa.

Julián Estrada: La gula es únicamente un pecado que nos advierte todas las interdicciones de la Iglesia católica, pero estás hablando con otro glotón y otro goloso. Al goloso y al glotón no hay que estigmatizarlos, pues ellos practican el sibaritismo, la buena vida. Donde el sabor de lo bueno deleita y sí se exagera se llama gula.

Intervención 3: ¿Cuál consideras que es la mejor arepa?

Julián Estrada: Por mi formación me he negado a hacer clasificaciones, no me gustan los ranquin, ni las clasificaciones del 1 al 10, porque casi siempre se convierten en injusticia. En cuanto a las clasificaciones no pienso en el mejor ni en el peor, pienso en el penúltimo que no queda nunca en nada. Entonces la arepa campeona recibe todos los elogios, la subcampeona está cerca de la campeona, la más mala de las arepas le dan un curso de cocina, pero a la penúltima nadie la mira, y para mí la más importante es la penúltima.

Intervención 4: Me quiero salir un poco de la región y que Alberto nos hable un poco de la arepa de huevo.

Alberto Salcedo: La costa Caribe se ve como una región unitaria, desde el punto de vista cultural. Y la verdad es que no existe eso. Si tomas un solo departamento, La Guajira, puedes ver que es un territorio enorme, tiene Guajira baja, media y alta, y esos tres lugares del mismo departamento no se parecen en nada entre sí.

En la costa Caribe hay muchas diferencias en el habla, por ejemplo, y hay lugares donde es difícil ver los diferentes matices. Yo nací en Barranquilla y si me presentas a un samario, lo saludo y puedo pensar que es barranquillero, porque hablamos muy parecido. Pero si me presentas a un vallenato, enseguida identifico que hablamos distinto.

La arepa de huevo tiene una mezcla en Luruaco, un pueblo de Bolívar; se hace mucho y se come en casi toda la Costa, sobre todo en Atlántico y Bolívar. Con esta arepa se presentó una disputa simpática en los años 70, porque había un historiador de Cartagena, llamado Eduardo Lemaitre,

que decía que la arepa no es arepa, sino empanada de huevo. Eduardo hacía parte de la Academia de Historia de Cartagena y su par en Barranquilla, Alfredo de la Espriella, también historiador, le decía que no fuera ridículo, que eso era arepa.

El argumento de Eduardo era que, aunque fuera redonda, si tenía relleno ya no era arepa, era un emparedado, pertenecía a la categoría de las empanadas, de las que tenían relleno, aunque fuera redonda. Y el argumento de Alfredo era que era redonda y por lo tanto era una arepa.

Se dedicaron cinco artículos en la prensa a ese tema. Entonces en Luruaco siempre se hicieron las arepas de huevo con harina, la masa, rellena de huevo y ya. En Cartagena tenían además carne molida, todavía te la puedes comer así. Entonces los cartageneros decían que la de ellos era mejor, porque tenía carne molida, además del huevo. Los barranquilleros decían que la mejor era la de allá, porque no había carne molida que estorbara.

De modo que cada quién encuentra siempre la forma de mirar mal lo que está más allá, y en Luruaco resolvieron el asunto, vendiéndolas por una lado solo con huevo y por otro con huevo y carne molida, y se acabó.

Me hace acordar de una historia que contaba David Sánchez Juliao. Había una vez una discusión entre David y otra persona, entre si lo correcto era decir Mompox, terminado en X, o Mompós, terminado en S. Estaban en Bogotá discutiendo en la calle y de pronto vieron a un momposino que venía acercándose y dijeron: “este es el que nos va a sacar de la duda”. ¿Lo correcto es Mompox con X o con S? Y el momposino respondió: “yo no sé, porque yo siempre digo Mompó”.

De modo que con la arepa de huevo pasa lo mismo, a veces me la han dado como empanada de huevo y me la como, a veces me la dan como arepa de huevo y me la como. Y las dos me gustan.



Del libro
*Maíz, regalo
de los dioses*

Por José Echavarría A. y
Cristina Muñoz G., Ecuador

El maíz inspiró a nuestros abuelos para la composición de algunos acertijos. Vicente Mena (1971) trae, al respecto, estas **adivinanzas**:

En un monte montesino hay un
pobre capuchino, tiene barbas y no es
hombre, tiene dientes y no come.
- El choclo (Quito, F 13).

Voy por un caminito, encuentro a
un viejito le abrí la bragueta, le
encontré el pelito
- El Choclo (St Domingo, F 47).

De joven soy canoso y de viejo
muy sabroso. (Plutarco Cisneros, D.15)
- El maíz (Otavalo, D. 15).

Paulo de Carvalho Neto (1964:168)
transcribe un **refrán** apropiado para
todos los tiempos:

*“En cama angosta, echarse al medio, y en
poca chicha, uno primero”.*
(Se refiere a los que, en vida, procuran
siempre adelantarse a los demás).

Frases proverbiales:

- *“Estar hecho una chicha”.*

(Estar completamente sucio y ajado un vestido de reciente estreno).

- *“Estar con toditita la chicha”.*

(Hallarse una persona a punto de estallar de iras).

- *“Ya me está entrando la chicha”.*

(Estar a punto de desahogar la cólera, atacando al individuo que la provocó).

- *“Pedir la chicha” y “Dar la chicha”.*

(Pedir o dar albricias, cuando alguien ha estrenado una prenda de vestir u otras cosas).

Dichos indígenas:

*Jumbipag allimi yacu, cushipag huallo
asuata ubihay.*

- Para el sudor buena es agua, para la
alegría un buen vaso de chicha.

Shungu urmagpi, asuahuan shayachi.

- Si tu corazón decae, levántalo con chicha.
Tandata micuy, muchashca quipa.
Come tu pan después de besarlo.

El P. Julio París, en su obra “Gramática
de la Lengua Quichua” (1924:51) trae las
siguientes frases:

*“chaupi ñampi sara mura shina, shitash-
cami cani”*

- “Soy como un grano de maíz botado
en la calle”.

“Ucshapish sarapish, chaupi ñampi, ishcai shayarincunami; ñuca sapallami cani”

- “La paja y el grano de maíz están juntos en el camino; yo estoy solo”.

Frases:

“shuc sara muru jatun ñampi shitashca shina, chasna causanimi”

- “Como grano de maíz abandonado en el camino, tal vivo yo”.

Ana Fernanda Ríos Gallán

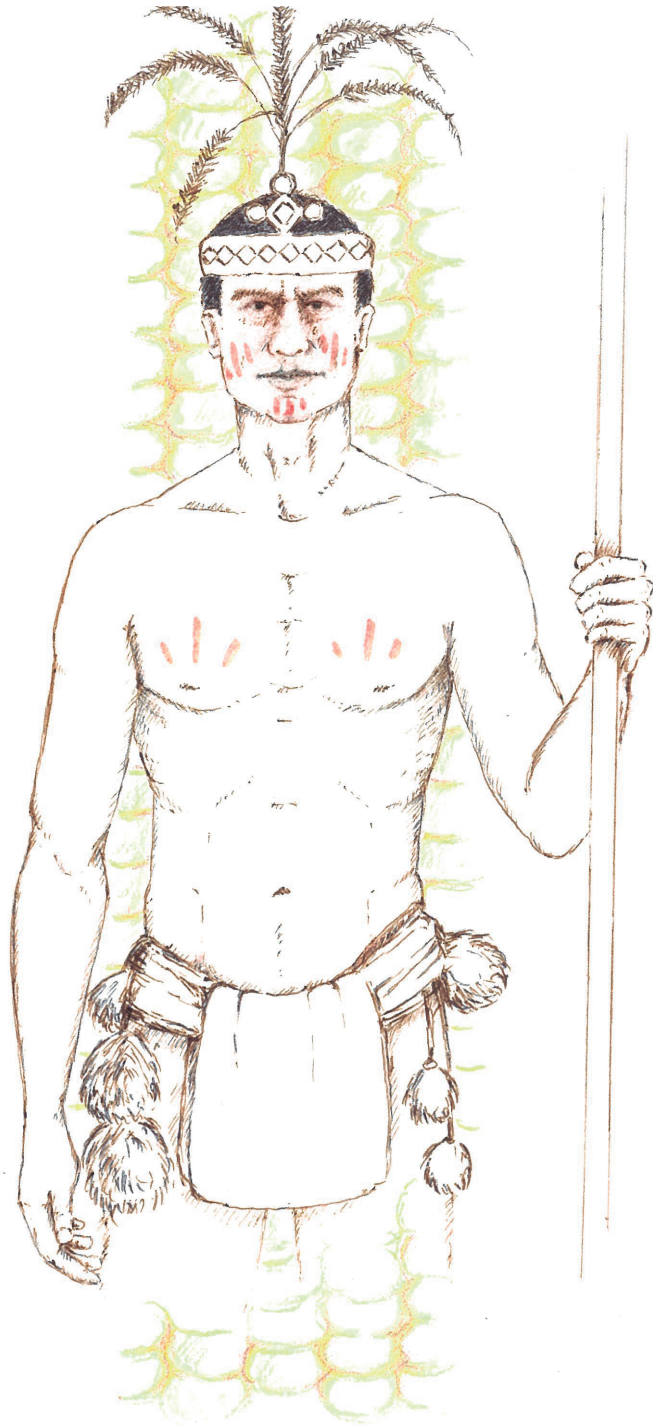
Maikki

(Maíz en el dialecto wayuunaiki)

Mixta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Quinto

Colonización anacrónica del maíz: industrialización genética frente al derecho patrimonial

*Conversan Gisela Posada
e Isaías Arcila*

Amasijo de saberes · LA AREPA INVITA



harla inaugural de la tercera edición consecutiva del programa *La arepa invita*, el 1 de julio de 2020, en la cual participaron la periodista cultural Gisela Posada y el artista e investigador Isaías Arcila. Dicha conversación fue grabada en el estudio de televisión de la Universidad de Antioquia y transmitida en directo a través de redes sociales.

En un diálogo expedito y esclarecedor, los dos contertulios hablan sobre la importancia del maíz en toda nuestra región, sobre su origen netamente americano, sobre las grandes desventajas económicas y de distribución en que se cultiva por los campesinos colombianos, sobre la injerencia de los mercados internacionales y sobre las grandes ventajas que les propician a esos mercados los diferentes gobiernos colombianos. Siempre en detrimento de una cada vez más desfavorecida población campesina.

Ante ello, concluyen los dos conversadores, nos quedará siempre la conciencia sobre nuestra comida, la riqueza culinaria que ella significa y la defensa a ultranza de lo nuestro, de su gran diversidad.

Gisela Posada: Hace tres años la Universidad de Antioquia, la Alcaldía de Medellín y Comfama iniciaron una conversación de cara a la tradición del maíz y la arepa como alimento fundacional de nuestras cocinas y de nuestra cultura. Desde el principio de las conversaciones, los análisis y las reflexiones han sido sumamente productivas y se ha subrayado el valor de las comidas ancestrales, el valor de los portadores y portadoras de tradición que existen en nuestro medio, que nos acompañan de manera cotidiana, pero que están muy invisibilizados.

Este año desarrollamos la tercera edición de *La arepa invita* y la premisa en la que ha transitado todo este bagaje tiene que ver con la soberanía alimentaria. Vale precisar que esta idea fue original del periodista culinario Lorenzo Villegas, y a esta intención se integró el maestro Julián Estrada, quien es el director académico del encuentro. Además, los acompañan académicos del nivel de Isaías Arcila, Ramiro Delgado y otros importantes profesores universitarios.

Hoy comienzan las conversaciones académicas con los talleres en los que nos vamos a encontrar con esos portadores e importadores de tradición, para conocer qué hacen, cómo lo hacen, cómo comercializan su trabajo y cuáles son sus afugias permanentes para llevar a cabo sus labores.

Es un honor presentar a uno de los integrantes del grupo académico, una persona muy joven, Isaías Arcila, quien es un artista plástico y cocinero, además de hacer parte del comité académico de *La arepa invita*.

Isaías Arcila: Siempre ha sido un placer durante estos tres años estar participando en *La arepa invita*. Es mucho lo que hemos avanzado, pero también queda mucho trayecto por recorrer. Para nadie es un secreto que nos desconocemos recíprocamente dentro de la misma región, no sabemos qué es lo que tenemos en variedades de semillas de maíz, ni mucho menos de arepas. No las hemos comido todas, pero básicamente el evento consiste en reintegrar este alimento a nuestra cultura alimentaria y también a nuestra tradición, lo cual implica no solo volver a comer bien, con gusto y con cariño el plato que es servido, sino que implica un apoyo al campesinado, y eso se puede hacer comprando directamente semillas propias y semillas que han sido preservadas y valorizadas por el mismo campesino.

El hecho de que tengamos semillas genéticamente modificadas o que estén en propiedad intelectual de una u otra empresa, significa que los rasgos genéticos y las particularidades de ciertas semillas nativas se pierden o se dejan de producir en pro de una que sea mucho más rentable, en aras de siembra, cosecha y venta. Entonces lo primero que tenemos que hacer es dejar de lado la idea de que el maíz es amarillo. Eso es una mentira que nos vendieron. Siempre vemos representada una mazorca grande, bonita, llena de granos desde el principio hasta el fin, sin nada de tusa, supremamente amarilla; un clásico de las caricaturas norteamericanas.

Siempre buscamos la estética particular de un alimento y eso también ha implicado el desperdicio de alimentos a nivel mundial. Siempre buscamos lo sublime dentro de un alimento, pero si vemos toda la diversidad de plantas y la diversidad dentro de una sola variedad, nos damos cuenta de que las rarezas también tienen su particularidad, su belleza. De esto modo, empezamos a ver que el maíz no solamente es amarillo, sino que, también, hay maíz morado y negro. Podemos hablar entonces de variedades de semillas nativas, ya sean aborígenes o populares, que han desarrollado los mismos campesinos al mezclar una y otra variedad de semillas para obtener otra en particular, pero más adelante nos vamos a dar cuenta qué es lo que pasa cuando hay una semilla modificada e insertada dentro de un campo donde no le corresponde estar.

Gisela Posada: Permíteme detenerme en el asunto de las semillas. Hablabas de ellas y me parece importante que nos expliques en manos de quiénes están, cómo se movilizan y cómo circula este bien.

Isaías Arcila: De cierta manera, podríamos decir que las semillas deberían ser de libre acceso, para quien pueda sembrarlas y tenga la disponibilidad espacial, y digo esto último porque tenemos que entender que no todas las semillas se dan en todas partes del mundo, pues se necesitan alturas específicas y unas condiciones de suelo determinadas. Entonces lo que hacen muchas de esas empresas de semillas es generar rasgos para que una variedad en específico se dé en todas partes y, si no se da, modifican nuevamente el rasgo hasta que se genere, por así decirlo, una adaptación.

Ese es el riesgo latente. Actualmente, cada vez que una empresa modifica una semilla para que sea resistente a los mismos agregados químicos que ellos venden, como los matamalezas o los químicos, ya sea para hacerlos crecer o para mantenerlos con plagas alejadas, se supone que esa modificación en específico pertenece a la empresa.

Gisela Posada: Entonces, ¿esas empresas patentan el uso y la comercialización de esa semilla?

Isaías Arcila: Sí, y vamos a ver más adelante la magia que el gobierno hizo, y que tanto han aplaudido los medios por el hecho de obtener nuestra propia semilla modificada, que no tenemos idea para qué, porque con las que teníamos propias lo estábamos haciendo bien. Algunos creen que ese tipo de modificaciones son necesarias, pero otros no pensamos así.

Gisela Posada: ¿Por qué no son necesarias este tipo de modificaciones?

Isaías Arcila: Cuando nos vendieron la idea de la Revolución Verde pensamos que era interesante y funcional, hasta cierto punto, dar garantías de que todo el mundo va a tener acceso a los alimentos. Pero, después de tantas décadas, vemos que la hambruna sigue latente y lo único que hemos logrado aumentar es la cantidad de desperdicios de alimentos, de tierras mal utilizadas y de agua desperdiciada. Tanto en la producción de alimentos, ya sean de origen orgánico o animal, porque en ambos casos se dan desperdicios.

Cada una de las variedades de maíz nos aporta, a nivel técnico, un procesamiento distinto a la hora de cultivarlo, de cosecharlo y de procesarlo. La cocina es el centro donde se termina domesticando el alimento y se procesa, pero, entonces, a la hora de prepararlo, cada particularidad en una variedad de maíz nos ofrece características organolépticas distintas. ¿Qué quiere decir esto? Que nos da un sabor, un color y un aroma determinado, porque los procesos de carbonización en una arepa, dependiendo del maíz, son distintos y por eso se genera una multiplicidad y un universo de arepas.

Se dice que las arepas antioqueñas son insípidas, solamente de maíz blanco, pero resulta que no es insípida, sino que está mal preparada, porque se hace con una variedad de maíz que no es tan gustoso y que, además, está mal cocido. Actualmente, una arepa se queda pegada a la parrilla o se quiebra, pero antes se dejaban enrollar por el tipo de maíz que se utilizaba y por el tipo de cocción que se le daba.

En algunos campos encontramos el maíz casado, que es una mazorca de maíz Calentano, que tiene granos blancos y granos amarillos. En un mismo campo siembran maíz amarillo y maíz blanco y por la acción del viento las esporas de polen se juntan y sale la mazorca cruzada. Ese mismo asunto de cruce se va a dar con las variedades que están modificadas y las que no, y lo que pasa ahí es que se generan pérdidas de rasgos genéticos de las razas originarias. Hay que recordar que el maíz es un tipo de pasto y que al comienzo solamente era un granito con el proceso de selección que los mismos aborígenes hacían y de tomar el grano más grande. La planta fue desarrollándose y adaptándose. Así, en vez de aparecer un grano, aparecen varios dentro de la planta, como una manera de reproducirse y mantenerse.

Gisela Posada: En lo que nos has comentado, ¿cómo conversarían esa pugna que hay en la tradición y la preservación con la masificación y la densidad?

Isaías Arcila: Ese es el asunto central al que vamos a retornar. Todas esas variedades tan pequeñas no son rentables, porque es una planta que da muy pocas mazorcas, y para poder obtener un kilo, lo que se hace es que se selecciona una variedad específica que se adapte a todos los gustos y que tenga el mismo tamaño, una cosa muy importante que siempre se trata de buscar en las mazorcas. Al ver un paquete de semillas compradas que pertenecen a determinada empresa, se especifica el rendimiento y fuera de eso se nos dice cuántas hileras tiene la mazorca, cuántos granos. Eso es lo que nos ofrecen en una empresa de semillas.

Pero el asunto es que si no hay una garantía de rentabilidad, usted tiene que hacerse garante de esa rentabilidad, entonces necesito que la

mazorca me dé una determinada cantidad de granos, que me dé tantas mazorcas la caña y que todas esas mazorcas que me dé la caña se den al mismo tiempo, y que todas tengan floración. Sin embargo, cada vez que se generan estas modificaciones perdemos nuestra identidad genérica y perdemos nuestra identidad en la cocina. No es viable que un solo tipo de arepa identifique a todo el país o que todas las arepas del país se hagan con un solo grano, porque nosotros tenemos variedades de arepas y no es lo mismo estar en La Guajira y comerse una arepa de chichiguare, a estar en Antioquia y comerse una arepa de teja. Si nos movemos encontramos una arepa de maíz Cariaco amarillo, y no es lo mismo ir a algunas zonas frías y encontrar entonces un cucaracho. Cada uno de esos maíces ofrece unas características de cocción distinta y, por ende, de sabor.

Gisela Posada: ¿Los valores nutricionales también son variables?

Isaías Arcila: Exactamente, porque dependiendo de la variedad, vamos a tener maíces harinosos, feculosos o duros.

Gisela Posada: Mauren Ardila, una profesora de la Universidad de Antioquia, habla del perfil de las arepas y menciona que unas arepas son mejores para la compra y el consumo masivo, por ejemplo, las arepas de Sonsón. ¿Qué opinas de ese análisis de la profe Mauren y del grupo de investigación alrededor de este alimento tradicional?

Isaías Arcila: El principal problema con el que vamos a contar siempre en este tipo de asuntos es que es una cuestión subjetiva y, al igual que pasa en el arte, es difícil encontrar un gusto para todo el mundo.

Gisela Posada: Pero ella lo decía más como una recomendación científica, porque la duración de la arepa era mayor, no le daban hongos, es decir, eran arepas de larga duración.

Isaías Arcila: Con respecto a lo de larga duración, siempre he tenido la batalla con ese tema, porque todo está hecho para que se descomponga.

No necesariamente todas las arepas deben tener la adición de elementos químicos, sino que se hace por cuestión de duración. A lo largo de la historia encontramos que las mamás no hacían arepas para que les duraran toda la semana, eso es algo nuevo. Al igual que el pan, la arepa se compraba a diario, porque son productos que van perdiendo sus características a lo largo del día. Obviamente, en nuestras cocinas tradicionales manejamos un asunto de reciclaje, nuestra cocina no está dada para que la comida se dañe y se bote. Antes, en las fábricas de arepas se tenía una mochila de costal donde se iban guardando las arepitas de bola y se dejaban envejecer para después hacer migas de arepa o para hacer casados con ellas.

Gisela Posada: Estás hablando de prácticas ancestrales que, realmente, se han acabado en lo fundamental.

Isaías Arcila: También había una receta muy tradicional, las trasnochadas, que consistía en moler las arepas viejas con queso de sal y volver a hornear unos amasijos. Cabe aclarar que la arepa, como nuestro logo lo dice, es un amasijo de resistencia, en tanto se resiste a desaparecer y quiere pervivir siempre, pero no queremos que solamente esté en la memoria.

Gisela Posada: No es solo un asunto nostálgico, sino, también, político.

Isaías Arcila: Estaríamos hablando de la soberanía y de la autonomía alimentaria, es decir, qué quiero comer y cómo lo quiero comer.

La aceptación por parte del gobierno de las semillas modificadas surge en el 2002 y a partir de este momento empezamos a sentir una presión. En el 2005 se hace pública la aceptación porque ya estaba desde el 2003 la supuesta siembra controlada, pero no nos dicen cómo hay que controlarla. El Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) nos dice que sembraron 100.109 hectáreas de maíz, que es un maíz transgénico. Eso para muchos será un logro, pero en cuanto va pasando el tiempo, nos damos cuenta de que no ha sido tan bueno. Aceptamos esas semillas, no porque quisiéramos, sino porque nos las impusieron. En 2018 hay un decrecimiento de esa siembra.

El año pasado se aprobó la primera semilla modificada que se hizo en Colombia, pero lo que pasa con esa semilla es que se hizo con eventos o con tecnología que ya eran de libre uso en el mundo, es decir, las grandes empresas liberaron el uso porque ya no les servían y Colombia simplemente modificó con tecnologías en desuso una semilla que no sabemos si es propia o si ya estaba modificada. A lo que vamos es que eso se celebra el año pasado, porque según el gobierno ya todo el mundo iba a tener el libre acceso al maíz, supuestamente ya éramos libres de acceder a las semillas.

El otro asunto es que nos dicen que eso es para que el campesino pueda sembrar mejor, más fácil, más rentable, y para que pueda mejorar la economía, pero resulta que importamos maíz. El 60% del maíz nacional es importado y el campesino ya no tiene forma de pelear con eso, porque usted para comprar un kilo de maíz criollo sembrado por campesinos colombianos tiene que pagar después del precio de reventa entre 3.000 y 4.000 pesos, mientras que un maíz diente de caballo importado, ya sea de Estados Unidos o de Brasil, está costando entre 1.000 o 1.500 pesos el kilo. En ese sentido, hay una desventaja tanto para el que siembra como para la productora de las arepas.

Gisela Posada: Es una competencia imposible de sostener para los campesinos.

Isaías Arcila: El gobierno dice que en plena pandemia, para garantizar la seguridad alimentaria del país y para generar abastecimiento de producción, va a eliminar los aranceles de importación del maíz de Estados Unidos. Entonces acabaron de joder a los maiceros, porque para acabar de ajustar resulta que al granjero estadounidense le dan un incentivo por sembrar maíz, él ya está ganando solamente por haber sembrado maíz, mientras que aquí no hay garantías en la consecución de buena calidad de semillas, le aumentan constantemente el precio de los químicos para la siembra de distintos productos, sea papa, maíz o frijol y, fuera de eso, importan. Hace tres meses se aceptó la importación de papa de Europa, sabiendo que acá se siembra y que tenemos muchas variedades nativas y de distintos colores.

Gisela Posada: En una experiencia tuya, partes una papa y dentro de ella sale un plástico, porque las condiciones de nuestra agricultura son precarias, entre otras razones debido a la contaminación. Sin duda alguna la pandemia nos paró al frente de nuestras propias desgracias y ha demostrado que íbamos un poco desbocados frente al tema de la biodiversidad y la protección ecológica. ¿Qué piensas de esa diferencia entre lo que llamamos seguridad alimentaria y lo que es idealmente la soberanía alimentaria?

Isaías Arcila: Lo del plástico sucede porque si la tierra está muy sucia, la planta trata de adaptarse al entorno que tiene. Si hay un plástico, la papa va a crecer y se va a adaptar alrededor de dicho plástico. Podemos hablar de que hay alimentos sintéticos que no tienen nada de características nutritivas, que son calorías vacías. Uno simplemente se embucha y a eso nos referimos cuando hablamos de seguridad alimentaria. Ese es un término en desuso, porque hablar de seguridad alimentaria es mantener un estómago lleno. La seguridad alimentaria es que el Estado nos garantice algo para comer, pero a ellos no les va a importar la calidad de ese alimento.

Gisela Posada: Simplemente importan las despensas para poder entregar el alimento y solucionar el hambre.

Isaías Arcila: Cuando estaba escribiendo mi primer libro, e hice algunas visitas a los centros educativos, encontré que les dan una tabla donde dice cuántas calorías, carbohidratos y proteínas debe comer el niño en el día, pero en algunos casos los gobiernos solucionan eso muy fácil: les dan una colada, un chorizo de fábrica y si les hace falta calorías, a la colada le echaban una cucharada de margarina, eso aumenta el nivel calórico efectivamente, pero no quiere decir que sean calorías buenas y que los esté nutriendo adecuadamente. Nos están garantizando una alimentación, una supuesta “seguridad alimentaria”, pero eso no quiere decir que sea de calidad.

Quando hablamos de soberanía alimentaria y de autonomía se trata de tener la posibilidad de seleccionar qué me quiero comer, cómo me

lo quiero comer, qué quiero sembrar, cómo lo quiero sembrar. En esas políticas tan restrictivas que tenemos de producción se acepta este tipo de productos que ya tiene unas modificaciones. El problema con todas las variedades modificadas es que también se ven como si fueran un tema lineal, que esa modificación siempre va a estar dentro de la misma variedad, que ellos venden y que se va a ir hacia delante, no teniendo en cuenta que hay cruzamientos. Se han dado casos en el mundo donde esas contaminaciones cruzadas son demandadas por los campesinos, porque se están robando la información genética de la variedad que está modificada, no hay una protección como tal a esas variedades y no solo pasa con el maíz, sino con otros productos.

Gisela Posada: Estás tocando el tema de derecho patrimonial y uso de semillas.

Isaías Arcila: Exacto, se trata básicamente de volver al inicio, a quien le pertenecen, a quien quiera consumirlas, pero no hay garantías de eso, no hay garantías de que yo pueda sembrar algo y pueda consumirlo directamente. Vamos a llegar a un punto en el que solo se podrá sembrar una variedad específica de semillas certificadas. Por ejemplo, todas las variedades que hoy se siembran a grandes trazos están certificadas por el Instituto Colombiano Agropecuario.

Gisela Posada: ¿Cuál es el estado del arte en esa puja entre el derecho patrimonial y la circulación del uso de semillas? ¿Cómo conviven ambas cosas?

Isaías Arcila: El asunto es preguntarse dónde puedo conseguir una variedad distinta de maíz; si pensamos en un supermercado, solamente se encuentra el maíz amarillo y blanco, no tenemos certeza de dónde provienen; las mayores productoras de arepa harina, harinas procesadas y precocidas obtienen el maíz importado.

Gisela Posada: Es decir, son industrias nacionales y acuden a la materia prima externa.

Isaías Arcila: En plena pandemia recibieron apoyo nacional, pero resulta que no solo importan la materia prima, sino que aprovechan que no hay aranceles y siguen importando. ¿Por qué no se compra el maíz nacional? Comprar variedades pequeñas garantiza que haya una diversidad en nuestras plantaciones, podrían apoyar al campesinado y, fuera de eso, pueden ofrecer una variedad distinta en su producción. Pero, simplemente, se dedican a importar. Casi toda la producción de maíz que se importa es para la elaboración de tortas y de productos para la alimentación animal.

Es importante recordar que a una parte de ese maíz que se vende en los supermercados, sobre todo las harinas precocidas, se le eliminan sus aceites esenciales. El endocarpio, que es la cáscara que recubre el maíz y tiene una función de fermentación, y que cumple también una función de fibra en el organismo, a muchos de estos maíces, digo, se les retira la fécula y se vende aparte. Se encuentra fécula de maíz separada del grano. La harina ya tan procesada pierde parte de sus características nutricionales. Volvemos a lo mismo: es maíz importado, maíz transgénico. Y mientras tanto nuestros campesinos pierden ese potencial de sembrarlo.

Gisela Posada: Claro, por falta de estímulo y soledad en ese trabajo que hacen.

Isaías Arcila: Cuando se pierde toda esa variabilidad en plantas, se pierde también en las cocinas. Cuando se pierde una receta, no solamente estamos hablando de que se pierda ese sabor de antaño o esa microhistoria que nos determina como comunidad o como sociedad, porque a fin de cuentas antes de que una sociedad se establezca, primero tiene que establecer qué va a comer y según eso determinar cómo se come y cómo se siembra y todas las variables que familiarmente se van a generar. Entonces perdemos una receta, una semilla y con ello parte de nuestra identidad.

Guardar semillas tampoco es viable, porque se estaría guardando información genética, pero si no sabemos cómo se cosechan, cómo se siembran, cómo se consumen, pues no hacemos nada. Tenemos entonces una labor compleja, porque no hay un apoyo estatal. Y si lo hubiera como tal, sería de palabra, pero no de acción, no hay incentivos que manifiesten

el apoyo a los agricultores orgánicos, a los agricultores convencionales o tradicionales.

Cuando hay una variedad que se da en todo el mundo, eso ya es una plaga, porque en una inclinación se va a dar una variedad de maíz o no, por eso hay maíces calentanos que tienden a ser más amarillos y si tienen, por ejemplo, coloraciones muy rojizas, es por la presencia de antioxaminas que se puede dar porque hay una acidez muy fuerte del suelo o porque hay una falta de nutrientes. Esto también tiene que ver con cómo está el ambiente a la hora de sembrar, el campesino sabe que no siembra un maíz tirándolo simplemente, sino que se tiene que sembrar en menguante, pero son cosas que se saben en el campo, y en la medida en que se crece allí se empiezan a entender y a reconocer. El problema es que cuando se da un proceso de negación de identidad se pierde todo esto.

Gisela Posada: A veces ni se sabe qué es o cuál es la identidad.

Isaías Arcila: Muchas veces en los campos colombianos, tristemente, los niños pierden ciencias naturales porque no saben lo que está en el libro, pero sí saben lo que pasa en su comunidad. Si le preguntan a un niño campesino: ¿cómo se siembra?, ¿cuáles son las plantas que hay en su entorno? y ¿para qué se usan esas plantas?, sabe decir los fines medicinales y alimentarios, pero no se sabe lo del papel. Ahí es donde viene el problema central: tenemos una educación que está fuera de contexto, basada en elementos educativos importados que nunca han sido contextualizados.

Gisela Posada: Isaías, tú has allanado la enseñanza de la forma de comer, de acercarse al alimento y a la tierra desde la geografía. ¿Cómo has hecho eso, cuál es tu método y cómo lo han recibido los niños?

Isaías Arcila: Tenemos un proyecto en el colegio Monseñor Ramón Arcila de El Carmen de Viboral. Allí los estudiantes ven cocina durante tres meses al año. Así tratamos de volver a nuestras raíces, pues normalmente las desconocemos, no sabemos que hay una culinaria afro, no sabemos que hay una culinaria indígena, una campesina y que dentro de estas hay

variantes. Por eso cada vez que nos centramos en una preparación o en una semilla, debemos tener en cuenta un espacio geográfico distinto y una cultura distinta. A través de una semilla, de un dulce o de una comida se pueden enseñar geografía, matemáticas, arte y hasta ética.

Lo más importante de la cocina es enseñar a compartir, enseñar que la persona que tenemos al lado es igual a nosotros, sin importar la coloración, la etnia, su cultura o su creencia religiosa, porque, increíblemente, todavía vivimos con sesgos. Todos somos únicos, pero al mismo tiempo somos iguales, tenemos los mismos derechos. Sentarnos a comer nos lo recuerda, porque biológicamente estamos diseñados para comer, pero nosotros tenemos la característica de que hicimos del arte de comer una cultura, hicimos un culto alrededor de la mesa y qué más enriquecedor que sentarse a comer de una manera distinta, cada vez que yo me reconozco en el otro y lo veo en el plato de comida. No es lo mismo un hogao como se hace en Antioquía que un refrito como se hace en las zonas costeras, pero nos identificamos en que tienen las mismas bases alimentarias y podemos sentarnos a comer y disfrutarlo o hacer un intercambio cultural alrededor del alimento.

Gisela Posada: Y ahora sí que nos ha tocado entender esa dimensión en este confinamiento y en esta pandemia, que nos recuerda que la comida hace posible el acercamiento al otro. Muchas personas se han reencontrado incluso con los alimentos y con el acto de cocinar. Para ir cerrando, quisiera aprovechar tu voz desde la perspectiva de artista plástico, investigador y cocinero. He escuchado al profesor Julián Estrada decir que nuestra finalidad debe ser que los niños de las escuelas, en lugar de llevar la comida con el código de barras comprado en un supermercado, lleven mejor una arepa y volvamos otra vez a esas formas de alimentación afectuosas desde la familia. ¿Crees que podemos ir logrando eso, creando mayor conciencia de lo que significa la tradición y nuestra posibilidad de identidad con lo que somos?

Isaías Arcila: Siempre he recalcado que eso se hace desde casa, se hace volviendo a cocinar en familia, pero ya no se le saca el tiempo. También quisiera remitirme

a algo: esa garantía de que una arepa que nos vamos a comer es propia, es posiblemente dudosa. No sabemos cuál es el maíz, ni de dónde proviene, no sabemos qué variedad es específicamente y cómo fue tratado. Si se detalla el asunto, se dice que el producto tiene químicos para que mate insectos, para que mate maleza, pero muchas de esas plantas que se consideran malezas tienen un fin medicinal, todos tienen una función orgánica en ese espacio de siembra, y de una u otra forma hay que aceptarlos o adaptarse a ellos.

Normalmente nos comemos todos esos químicos que están ahí, pues el maíz, para crecer, los absorbió. El problema de todos los químicos de síntesis es que son liposolubles, es decir, que se insertan en la grasa y usted va a cargar con ellos en su organismo toda la vida, porque es difícil eliminarlos. El mayor problema es que esos lípidos se insertan muchas veces en los senos de las mujeres y cuando amamantan a sus hijos se los transfieren, porque son ellos quienes absorben esas grasas insertas en el cuerpo de sus madres. No solo nos estamos contaminando nosotros mismos de manera egoísta, sino que estamos contaminando también a nuestros hijos y a nuestros nietos. De una u otra manera estamos imponiendo un peso sobre las nuevas generaciones, porque además no nos hemos concientizado de que tenemos que cambiar como sociedad y empezar a depurar el ambiente tan contaminado que tenemos.

Gisela Posada: Esa visión que acabas de plantear nos lleva a reflexionar sobre la total irresponsabilidad del presente frente a lo que puede venir y a lo que estamos abocados a entregarles a quienes lleguen a la casa de todos, que es este planeta en el que estamos. Quiero que cerremos con una reflexión tuya, una pregunta un poco inocente y también desprevenida: ¿Cómo llegó esta semilla milagrosa y fundacional a América? ¿Cómo llegó algo tan maravilloso como lo es el maíz?

Isaías Arcila: La primera aclaración que hay que hacer es que el maíz es americano. Hay diferentes teorías aceptadas al respecto, de dónde fue el centro de domesticación de este grano. Algunos dicen que fue en México, otros dicen que hay dos o tres centros de domesticación, pero más allá

de eso hay que entender que hay unas variedades nativas que hay que preservar. El primer problema político, económico y fundacional de todo el asunto, radica en que hay que proteger las variedades vernáculas, las variedades genéticas originarias, porque es lo que nos garantiza que se va a preservar la planta como tal, y por eso son importantes los grupos de semillas y los intercambios.

Gisela Posada: ¿Crees que ese movimiento en el mundo tiene fortaleza o es muy marginal respecto a los centros de poder?

Isaías Arcila: Tiene fortaleza por su individualidad, por los subjetivos que son, pero políticamente no es viable; siempre hay una mano que está diciendo que no vale la pena. Bayer y Monsanto nos venden el alimento contaminado y nos venden también la supuesta cura. De esta manera esos grupos de semilla son importantes por el hecho de que preservan esa identidad regional y muchas veces tienen semillas de México, Ecuador o Perú. Se trata de generar una diversidad genética con base en sus viajes. Digamos que estos grupos de semillas deberían obligatoriamente ser apoyados por las entidades gubernamentales para que preserven e identifiquen las variedades que ya tenemos.

Gisela Posada: ¿Y cuál sería el papel de la academia?

Isaías Arcila: Es muy importante. Tenemos a Víctor Manuel Patiño, quien hablaba, por ejemplo, de que estos maíces chococitos son muy buenos para sembrar en zonas húmedas, donde otras variedades no lo son, y que si no hay una persona que distribuya esas semillas van a desaparecer. En ese sentido, los grupos de semilla cumplen la función de patrimonializar la semilla y de preservarla viva, porque una semilla, si bien puede preservarse muchos años en unas determinadas condiciones, también se puede perder con facilidad. La academia debería propender por la renovación, la resiembra y la distribución en los mercados campesinos. Las semillas antes eran moneda de cambio, antes de que existiera el metal y el papel.

Hay comunidades campesinas que todavía hablan de la mano de vuelta, en la que se cambia trabajo por comida o se cambia trabajo por semilla.

Gisela Posada: Todavía existe esa figura, un poco extinta.

Isaías Arcila: Irrisoria para algunos, poco válida económicamente, pero que es una forma de resistencia.

Gisela Posada: Y ahora, en medio de la pandemia, se aplica mucho más esta forma de intercambio.

Isaías Arcila: Por ejemplo, muchos campesinos, que sembraban chόcolo, se vieron en la necesidad de cerrar sus empresas. Por lo tanto, no había quién les comprara y se vieron en la obligación de vender cultivos completos, caña con mazorca para que la picaran y la ensilaran (almacenaran en silos) para alimentación de caballos, y tuvieron pérdidas. Pero lo más lamentable es que no hubo una entidad, no hubo un gobierno que se levantara para decir: yo apoyo, voy a distribuir determinado rubro para la compra de productos que se donen para la reventa. Esos incentivos nunca se vieron para el campesino raso y por eso se vieron en la obligación de picar cultivos de repollo para regalar o para nutrir en la tierra, porque no hubo forma de sacarlo. En el caso del maíz, picaron y lo ensilaron para ganado, pagándoles a 175 pesos el kilo de alimento picado.

Gisela Posada: Son tragedias de las que estamos hechos, sin embargo para no quedar tan desalentados, debo decir que en *La arepa invita* hemos hecho un esfuerzo muy grande, con mucha pasión y con mucha mística desde las entidades que venimos promoviendo esta conversación de ciudad. ¿Por qué invitar a la gente a que participe de lo que estamos haciendo y que se sienta un llamado a esta reflexión que nos estás planteando?

Isaías Arcila: Más que hacer *La arepa invita* como un espacio para la conversación, creo que lo más importante es invitar a la gente a volver a cocinar arepas en casa. Los invitamos a todos a que vean los talleres de

elaboración de arepas, de todas las variedades que tenemos en Colombia, que no son solo de maíz, también hay de yuca, de plátano y de productos que poco se escuchan y que están a punto de desaparecer.

Se trata de volver a cocinar en casa, de volver a comer y de darnos cuenta de que alrededor del alimento hay algo que parece tan simple, como una arepa, pero detrás de ella hay un pensamiento, una historiografía, unos temas geográficos y políticos muy marcados. Llevo unos años diciendo que es necesario volver a lo simple, a lo común y a lo cotidiano. Entonces volver a hacer una arepa en casa puede ser simple, pero puede representar mucho a nivel comunitario y volver a comerse una arepa con un quemadito, alrededor de la mesa, es un asunto de mucho valor.

Cosas tan simples como la marca de los dedos en la arepa, que es la identidad de la persona que la hizo, y la marca de la arepa sobre la parrilla, nos cuenta una historia de quién hizo la arepa, cómo la hizo y en qué condiciones. No es lo mismo una arepa en una cayana que en una parrilla o en la parte trasera de una nevera. Entonces hay toda una historia y una consecuencia en el acto de comer arepa que es invisible, pero que es necesario dentro del evento y en *La arepa invita* queremos visibilizar esas microhistorias y ese acto político que hay en el comer.

Gisela Posada: Queremos agradecerle a Isaías por este viaje tan especial que nos da. Es muy alentador ver que jóvenes como él se dedican a unos temas tan valiosos y tan poco abordados por las nuevas generaciones. En este caso uno logra ver una identidad y una comprensión muy grande de lo que son nuestras comidas, nuestra tradición y nuestra diversidad.

Isaías Arcila: Muchas gracias por la invitación.



La suave patria

Ramón López Velarde, México

Proemio

Yo que sólo canté de la exquisita
partitura del íntimo decoro,
alzo hoy la voz a la mitad del foro,
a la manera del tenor que imita
la gutural modulación del bajo,
para cortar a la epopeya un gajo.

Navegaré por las olas civiles
con remos que no pesan, porque van
como los brazos del correo chuan
que remaba la Mancha con fusiles.

Diré con una épica sordina:
la Patria es impecable y diamantina.

Suave Patria: permite que te
envuelva
en la más honda música de selva
con que me modelaste por entero
al golpe cadencioso de las hachas,
entre risas y gritos de muchachas
y pájaros de oficio carpintero.

Primer acto

Patria: tu superficie es el maíz,
tus minas el palacio del Rey de Oros,
y tu cielo, las garzas en desliz
y el relámpago verde de los loros.

El Niño Dios te escrituró un establo
y los veneros del petróleo el diablo.

Sobre tu Capital, cada hora vuela
ojerosa y pintada, en carretela;
y en tu provincia, del reloj en vela
que rondan los palomos colipavos,
las campanadas caen como centavos.

Patria: tu mutilado territorio
se viste de percal y de abalorio.

Suave Patria: tu casa todavía
es tan grande, que el tren va por la vía
como aguinaldo de juguetería.

Y en el barullo de las estaciones,
con tu mirada de mestiza, pones
la inmensidad sobre los corazones.

¿Quién, en la noche que asusta a la rana,
no miró, antes de saber del vicio,
del brazo de su novia, la galana
pólvora de los juegos de artificio?

Suave Patria: en tu tórrido festín
luces policromías de delfín,
y con tu pelo rubio se desposa
el alma, equilibrista chuparrosa,
y a tus dos trenzas de tabaco sabe
ofrendar aguamiel toda mi briosa
raza de bailadores de jarabe.

Tu barro suena a plata, y en tu puño
su sonora miseria es alcancía;
y por las madrugadas del terruño,
en calles como espejos se vacía
el santo olor de la panadería.

Cuando nacemos, nos regalas notas,
después, un paraíso de compotas,
y luego te regalas toda entera
suave Patria, alacena y pajarera.

Al triste y al feliz dices que sí,
que en tu lengua de amor prueben de ti
la picadura del ajonjolí.

¡Y tu cielo nupcial, que cuando truena
de deleites frenéticos nos llena!

Trueno de nuestras nubes, que nos baña
de locura, enloquece a la montaña,
requiebra a la mujer, sana al lunático,
incorpora a los muertos, pide el Viático,
y al fin derrumba las madererías
de Dios, sobre las tierras labrantías.

Trueno del temporal: oigo en tus quejas
crujir los esqueletos en parejas,
oigo lo que se fue, lo que aún no toco
y la hora actual con su vientre de coco.
Y oigo en el brinco de tu ida y venida,
oh trueno, la ruleta de mi vida.



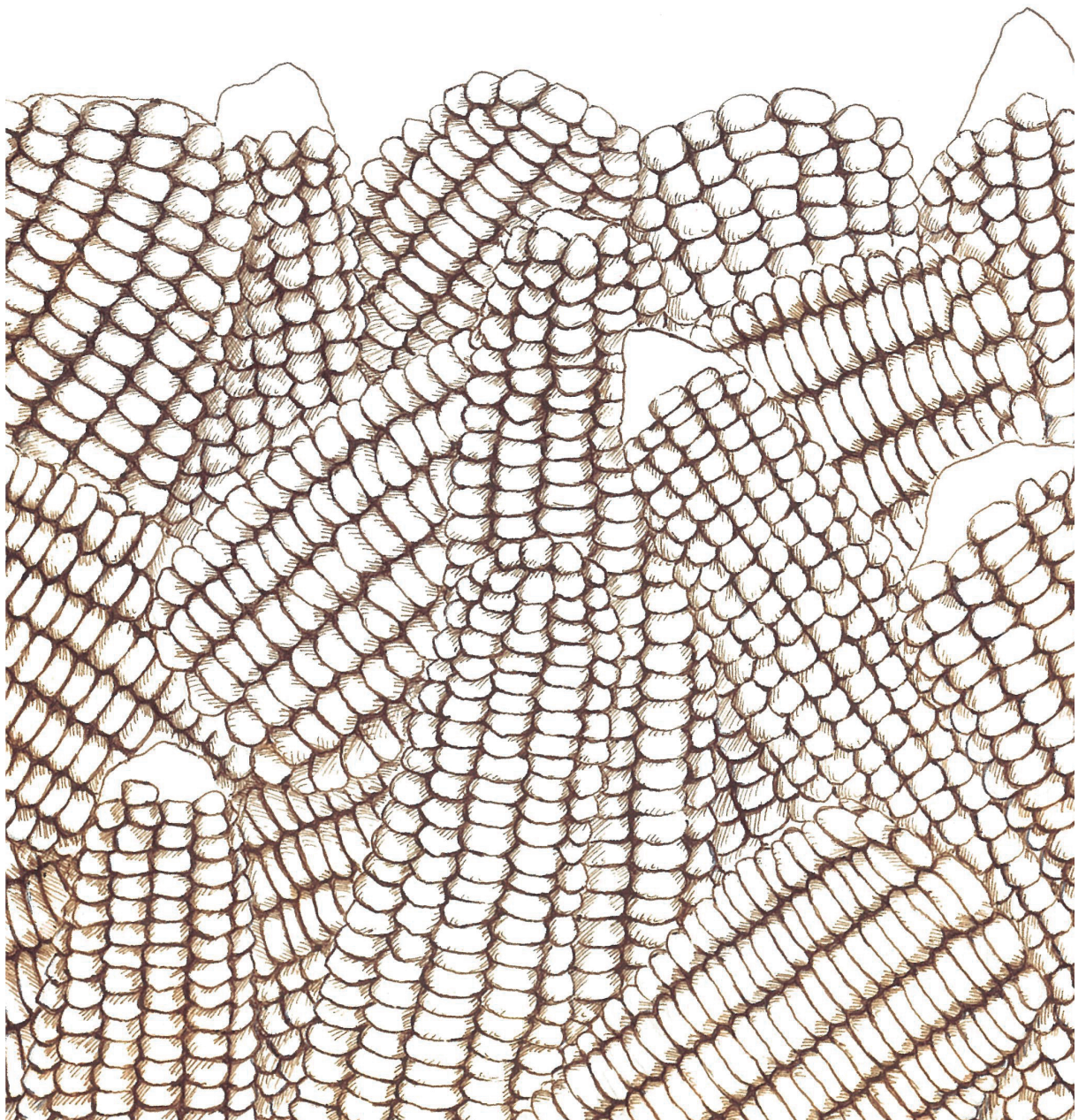
Ana Fernanda Ríos Gallán

Mazorcas

Tinta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Sexto

Apetitosa tertulia culinaria

*Conversan Julián Estrada, Leonor
Espinosa y Eduardo Martínez*



El 2 de julio de 2020, en el marco, una vez más, de la tercera edición del programa *La arepa invita*, se presentó esta conversación entre Julián Estrada, director académico del programa, la maestra de cocina, Leonor Espinosa, y el también maestro, Eduardo Martínez. Hablaron no reunidos físicamente, sino apartados, en teleconferencia, por el contagioso virus, durante una hora. Tocaron en su interesante e informada conversación, como siempre que se presentan estos diálogos, temas controversiales sobre la alimentación, sobre la soberanía alimentaria y su innegable carácter político, y sobre la belleza, también innegable, que hay en la gran diversidad cultural y culinaria de nuestro país y en los viajes, amén de sus bellezas regionales, tanto en sus territorios como en la de sus gentes.

Julián Estrada: Damos inicio a la segunda charla de esta programación académica de *La arepa invita* en su tercera edición. Este año nuestra intención es trabajar la categoría de soberanía alimentaria. En los años anteriores, le hemos dado suma importancia a los artesanos, a los productores de la arepa que subsisten de hacer este producto con huella digital. A estas

conversaciones las calificamos de “Amasijo de resistencia”, porque tanto en su condición de artesanía culinaria, como de icono de la alimentación en nuestro país, ha permitido la subsistencia de muchas personas y familias en los sectores rurales y urbanos.

Hoy vamos a desarrollar una charla lujuriosa y para ello nos acompañan tres grandes amigos: Leonor Espinosa, Eduardo Martínez y Alex Quessep (a quien estamos esperando), chefs con una amplia trayectoria en Colombia y en el extranjero. Durante los últimos quince años, esta nueva generación de colombianos ha querido entrar al conocimiento de la cocina y da cierta satisfacción saber que en un futuro vamos a tener un tsunami columnario.

Es paradójico saber que tenemos grandes cocineros, pero con profesiones diametralmente opuestas y alejadas, en su principio y en su proceso de formación académica, de la cocina. Por ejemplo, Leonor Espinosa realizó estudios de planeación económica, pero también de artes plásticas, y en ellas ha tenido su gran trayectoria antes de entrar a la cocina; Eduardo Martínez es ingeniero agrónomo; y Álex, quien definitivamente no nos puede acompañar hoy, es arquitecto. Todos ellos son profesionales que se dedicaron a quemarse los dedos con las salsas, para llegar a ser exitosos profesionales con unas hermosas cocinas y restaurantes, con unas suculentas y sugestivas cartas y con una amplia experiencia de investigación.

Empecemos por Leonor: recuerdo unos trabajos tuyos que me llamaron mucho la atención, sobre una presentación de los platos con hojas de bijao. Hoy en día pretender que un restaurante en Bogotá o en Cartagena presente una hoja de bijao sobre un plato es algo curioso, y tú fuiste vanguardista en eso. Además de ser artista plástica incursionaste en las cocinas y restaurantes de diferentes ciudades de Colombia y consolidaste tu restaurante Leo, Cocina y Cava, una propuesta para potencializar un acervo de alimentos, de recetas, de productos vegetales y animales que no hacían parte de las cocinas colombianas.

Leonor Espinosa: Desde hace tres años decidimos legalizar el nombre de pila de nuestro restaurante, que, definitivamente, es Leo. Al año de

crearlo se definió que queríamos revolucionar la cocina colombiana. Esa fue la razón de ser y la filosofía culinaria de Leo. Al año de estar viajando me doy cuenta de que, en el Caribe colombiano y poblaciones cercanas, el potencial de especies biológicas es promisorio, pero no se les da uso en las cocinas. En los primeros años también comencé un proyecto con el viceministerio de turismo en la zona del Amazonas y eso me permite conocer todos los productos de esa biodiversidad y de la cultura. A partir de esto me empiezo a interesar por los ingredientes y a mirar cómo se les podría dar el uso adecuado.

Julián Estrada: Has tocado una región muy importante: el Amazonas, y nos das ideas de cómo comienza ese derrotero.

Sigamos. Eduardo es ingeniero agrónomo y desde que llegó a la cocina ha realizado unos recorridos muy interesantes. Precisamente, guarda en su memoria un cuadro de infancia sumamente importante, que surge viajando con su padre por muchas partes del país. Después estuvo haciendo en el Pacífico un trabajo que le permitió reconocer esa nueva cocina y también estuvo en el Amazonas. Él ha logrado recopilar la variedad indiscutible que tenemos en animales, insectos, tallos, hojas y semillas. Ese es el reto para alguien que piensa el paisaje en la olla. Cuéntanos un poco de este proceso.

Eduardo Martínez: Como contaste, mi primera formación es de agrónomo, yo me gradué de la Universidad Nacional en 1996, pero fui a hacer mi práctica con la idea de que me iba a ir cuatro meses al Pacífico. La Facultad de Agronomía formaba profesionales sobre todo para la revolución verde, pero yo sabía que eso no era lo que me interesaba y decidí hacer mi práctica en el Pacífico, cerca del río Anchicayá. Pensé que iba a irme cuatro meses, pero terminaron convirtiéndose en cuatro años. En el Pacífico comenzó mi epifanía de cocinero. A mí me gustaba cocinar para mis amigos, pero en esta región me di cuenta del enorme juego simbólico y de valores que se dan en la cocina. Yo tenía el gran interés de explorar la biodiversidad, y más porque nosotros teníamos ese discurso de que Colombia era el segundo país más biodiverso del mundo.

La primera carta del restaurante Minimal en el 2001 está alimentada de esa experiencia. Teníamos albacora ahumada de Bahía Solano y usábamos borojó. Otra influencia que tuve en ese momento fue la memoria de infancia. Nosotros hemos viajado desde muy chicos, mi abuela es de un pueblo de Cundinamarca y ahí los amasijos eran muy importantes. Entonces, en esa primera carta esas dos cosas eran bien notorias.

Julián Estrada: La primera vez que yo me senté en el restaurante de Leonor recuerdo una carimañola con liebre ahumada y, no se me olvida, el famoso postre de Kola Román, que es tan clásico de las abuelas cartageneras. Leonor tiene descendencia y simpatías por la cocina cartagenera, pero también por la cocina sabanera, y, entre ambas, hay una gran diferencia. Quienes hemos tenido el privilegio de caminar por el Caribe, sabemos que hay dos ámbitos geográficos y culturales muy diferentes entre la cocina del litoral, versus la cocina sabanera, esa cocina de fincas, de suero y de queso. Leonor, quisiera preguntar no solo por el producto como tal, sino por ciertas artesanías culinarias, como el mongo. Después has enriquecido la cocina no solo con recetas, sino con productos de artesanos culinarios. Cuéntenos sobre eso.

Leonor Espinosa: Leo comienza ciento por ciento como un restaurante colombiano, pero previo a eso había pasado por dos restaurantes, y ya estaba empezando a hacer ese uso de ingredientes colombianos, del recetario tradicional, mezclados con un poco de ingredientes asiáticos, explicando el significado de esa diversidad parecida en esos usos y costumbres en el sudeste asiático, el Caribe y también en la Amazonía.

El concepto del restaurante era colombiano, pero con un énfasis en resaltar cocinas tradicionales, distinto de lo que estamos haciendo hoy en día. Y la cocina que conocía, afortunadamente, era la de la sabana de Sucre, porque allí había pasado, de los seis a los dieciséis años, recorriendo con mis abuelos, que eran personas muy conocidas en toda la depresión momposina. Tenían comadres por todos esos lados y además todas esas costumbres se vivían cuando uno viajaba por estos territorios. Al mismo tiempo, para mí era muy importante la cocina de donde estaba creciendo,

la de Cartagena, una cocina distinta, una cocina donde la influencia era muchísimo mayor.

Así, empiezo a mostrar todas estas artesanías culinarias y todas estas recetas. El Mote de Palmito es una de ellas y creo que no se conocía tanto en el interior del país. Evoco la finca de mis abuelos, cerca al pueblo de Sucre, que tiene cuatro litorales, y una cosa es la cocina de la ciénaga y otra la de la llanura.

Julián Estrada: Eso es fantástico. Esta conversación es muy importante, porque le permite reconocer al público esa necesidad de salir a conocer el país, de salir en función de nuestras cocinas regionales colombianas. Cocinas regionales, populares, campesinas, indígenas y afrodescendientes.

Eduardo, ya nos hiciste referencia a tus ancestros cundiboyacenses y a tus viajes por el Amazonas y por el Pacífico, pero ¿cómo empezaron a aparecer esos platos en tu restaurante y qué lectura le has hecho a la aceptación del comensal colombiano y del comensal extranjero a estas ofertas?

Eduardo Martínez: Algo que a mí me parece sorprendente es que luego de más de dieciocho años la despensa no se agota, nunca tengo la sensación de que uno ya supo todo, sino que sigo recorriendo Colombia, inclusive sitios que ya había visitado. Y cada vez aprendo algo nuevo. Lo que le digo a los estudiantes es que el universo es inmenso y aunque somos un continente, las aproximaciones pueden ser múltiples para desarrollar conceptos.

Respecto a lo que me preguntas, abrimos Minimal porque era un espacio que nosotros mismos necesitábamos. Sentía que en ese momento Bogotá necesitaba resaltar la cocina colombiana con otros ojos, sin desestimar para nada los restaurantes de comida típica. En mi experiencia recorriendo el país puedo decir que hay tantas miradas como el país mismo, y aún el que no conocemos, y por eso es importante construir una noción de identidad moderna, pero desde el reconocimiento de quiénes somos y de cuál es nuestro territorio. Desde un principio fue muy grato ver la recepción de los comensales, porque en ese momento parecía muy arriesgado, pero, afortunadamente, era algo que la gente estaba necesitando.

Julián Estrada: La cocina colombiana tiene demanda, no solo en los comensales, sino también en estas nuevas generaciones que están ávidos de conocer y de investigar. El año pasado tuvimos un caso claro de ello. El de Miguel Warren, un hombre que logró poner un restaurante en menos de dos años con una muy buena demanda y con una carta bastante interesante. Este fue, para él, el resultado de viajar como un hippie con chequera en moto por todo el país, pero con una metodología de investigación que vale la pena reconocer. Y logró hacer una primera propuesta de restaurante que ha conseguido su reconocimiento.

Asumo, entonces, que hay una cantidad grande de hombres y mujeres jóvenes que tienen ganas de conocer un país con unas regiones diversas: el Caribe, el Pacífico, las cordilleras, los Llanos Orientales, la Amazonía. Lo mismo que la riqueza de los ríos Magdalena y Cauca, pero, como dice Eduardo, todo eso está todavía por explorar. Cuando preguntamos cuántos tamales hay en Colombia, es impresionante ver las masas que existen. Lo mismo pasa con los sancochos y con las empanadas, y esto se vuelve algo estimulante. El caso de la cocina en hoja muestra claramente esta gran diversidad. En Colombia hay más de 130 hojas y eso daría para hacer un restaurante únicamente de cocina en hoja.

Me gustaría saber qué ha pasado con los platos de la cocina tradicional. ¿Hay posibilidad de rescatar esos platos, esos sancochos, los pucheros, la cocina de la costa caribeña que se servía en totumos? Veo la necesidad de que ustedes, que tienen estos prestigios tan bien logrados, recuperen los platos tradicionales de las cocinas de subregiones, ¿habrá posibilidades?

Leonor Espinosa: Esos platos tradicionales de nuestro patrimonio ancestral existen, se consumen todavía y no creo que haya que rescatarlos. Sin embargo, es necesario revisar la forma como se está expresando la cocina en el mundo. Caben más bien estas narrativas innovadoras sustentadas en tradiciones, porque le da un alcance mayor al país en temas de posicionamiento y en temas de visibilidad en el exterior.

Mi trabajo se ha centrado en tratar con especies biológicas que se podían adaptar a la culinaria a partir de la innovación y, también, en mitigar los impactos negativos de la inseguridad alimentaria. Entonces,

esas prácticas modernas han visibilizado a través de la innovación toda la biodiversidad y se ha logrado que en otros países Colombia se reconozca por su cimienta en la etnobotánica. Eso lo sustenta la relación del hombre con el territorio, en la que se conectan portadores de tradición y pequeños agricultores.

Defiendo la idea de que hay que pasar la página, e ir a una narrativa en temas de innovación que se sustenta, por supuesto, dentro del proceso tradicional. Un problema grave en Colombia fue que la gente empezó a innovar sin el conocimiento del producto en el territorio, sin su conocimiento biocultural. Entonces surgieron recetas que tampoco se indagaron. Eso hizo que la cocina colombiana tomara un camino nefasto. De ahí la necesidad de narrar una nueva historia en la cocina colombiana a partir de esa biocultura, a partir de la reconexión y la visibilidad de territorios étnicos y rurales. Y en eso se sustenta mi propuesta culinaria. Además, necesitamos conocer también los usos, las costumbres y la memoria culinaria. Asuntos que, tal vez, los nuevos cocineros descuidan en sus conocimientos de la cocina.

Colombia lleva aproximadamente veinte años fortaleciendo nuestras tradiciones y se nos está olvidando que la tradición se tiene que transformar en bienes y servicios, para generar unas cadenas gastronómicas fortalecidas y una identidad mucho más arraigada. Para que esto sea una herramienta en el posicionamiento y en la política pública en cuanto al turismo.

Julián Estrada: Has tocado algo fundamental y eso me recuerda que las políticas públicas alrededor de las cocinas tradicionales están ausentes.

Eduardo, ¿cómo crees que esas recetas tradicionales puedan seguir teniendo presencia en los nuevos restaurantes? Que estos platos no se encuentren solamente en restaurantes de comida típica, sino también en restaurantes donde haya vanguardismo culinario colombiano, donde sea posible mostrar la tradición bien equilibrada.

Eduardo Martínez: Todo el mundo se tiene que dar el tiempo y el espacio de entender bien el espíritu de las cosas, porque si uno no ha entendido

el contexto de todo lo que significa el plato, me parece que el ejercicio se empobrece mucho. Por lo menos, siempre entiendo que nuestro trabajo también implica comunicación y por eso creo que las cosas deben transmitir el espíritu que tienen, y eso requiere tiempo.

Como mencionaba Leo, es necesario darse el momento para explorar el territorio y entender eso qué significa, así al usar un ingrediente en los platos van a tener un tránsito poderoso y efectivo; no nos podemos quedar en un asunto esnobista, es decir, no se trata de hacer una preparación con unos ingredientes raros y que la comida sea exótica. Esa idea de lo exótico ha hecho daño, porque finalmente muestra que eso no es nuestro y pone una distancia.

Julián Estrada: Muy interesante que nos estés haciendo esa advertencia, que además es muy acertada.

Eduardo Martínez: Respecto a lo que preguntas, creo que se requiere que todos esos circuitos por donde transita la cocina popular se fortalezcan. Siempre me gusta referenciar lo que pasaba en Bogotá con las plazas de mercado, y era que finalmente todas esas cocinas campesinas y populares pensaban que estaban compitiendo con la oferta del plato ejecutivo o el corrientazo.

Por lo menos cuando llegamos a la Plaza de la Perseverancia ese asunto se había aplanado muchísimo, porque muchas de las riquezas que las cocineras tenían estaban escondidas, porque ellas habían entendido que su manera de competir era hacer pechugas a la plancha. Tenían la noción de que estaban compitiendo con el restaurante del corrientazo. Pero les quisimos hacer entender que el gran diferenciador que ellas tenían era la confianza en la cocina, ligada a su historia y tradición.

Es muy importante que culturalmente se asuma y se tenga claridad acerca del lugar de dónde venimos. Por ejemplo, en Perú las personas comprendieron la necesidad de sentirse orgullosos de su comida y de conocerla bien. Es muy bello cuando uno llega a Lima y de lo primero que le escucha hablar al taxista es de la comida; te recomienda, por ejemplo, el lugar donde encuentras el mejor ceviche.

Fortalecer esa identidad es importante, porque si no el circuito popular erosiona. Creo que hay una gran amenaza y lo que puede pasar es que terminemos perdiendo el vínculo con el territorio y lo lindo de la plaza. Como ya se mencionaba, lo que uno se está comiendo es un paisaje.

Julián Estrada: Exactamente, las respuestas de ustedes nos han alimentado y enriquecido sobre este tema.

En el recetario de las cocinas populares y campesinas colombianas, el maíz es el santo y seña, es el icono de la cocina colombiana. Quisiera que termináramos hablando sobre este producto y quiero preguntarles qué ha pasado con esa proliferación, con esa riqueza de arepas de maíz que tenemos. Hay de yuca, de plátano y de arracacha, entre otras.

Tenemos tanta variedad, pero también tenemos un problema de soberanía alimentaria, pues el maíz y las arepas, aunque los campesinos en la mayoría del país están trabajando con granos de maíz trillado, amarillo y blanco, casi la totalidad de las arepas, supuestamente artesanales y hechas a mano, las estamos trabajando con maíces transgénicos. Tenemos a productores directos en el Caribe, en Boyacá, en Cundinamarca y en Antioquia. Numerosos campesinos que están con una gran variedad de diferentes maíces. ¿Será que algún día vamos a probar esas arepas en los restaurantes de categoría?

Eduardo Martínez: Son muy importantes los procesos tradicionales y el reconocimiento tradicional, porque sin eso no podría existir la vanguardia. Lo cierto es que el reconocimiento de las cocinas en países como Perú, España y Francia, no se reconocieron internacionalmente por las cocinas tradicionales, sino por la alta cocina, y la alta cocina lleva a todo ese fortalecimiento del primer eslabón de la cadena productiva. Porque de allí se sustenta y la cadena comienza en un desarrollo donde hay muchos factores que intervienen. Incluso la gente se interesa por tener un restaurante en la lista de los 50 mejores del mundo, como el caso de Perú, que tiene como tres restaurantes, y eso hace que la misma política de turismo se encargue de dar a conocer el mejor ceviche o los mejores anticuchos.

Estoy seguro de que Colombia es un país que tendrá oportunidad de dar a conocer no solo las cocinas populares, sino también la alta cocina y para ello es necesario financiar, capacitar y buscar un mercado directo con productores. Que se pueda valorar el costo de mantener estos productos con semillas totalmente propias y autóctonas. Tenemos el compromiso de fortalecer, visibilizar y dar oportunidad a estas comunidades para que siembren y para que estos cocineros puedan mostrar esa diversidad de maíces.

Julián Estrada: Eduardo, ¿cómo ves esta historia de las arepas en los restaurantes? Vemos los restaurantes llenos de panes, de cruasanes, pero no de arepas.

Eduardo Martínez: Con este producto hay muchas posibilidades, pero evidentemente en los restaurantes no se muestra como deberían. Justo en este momento estamos trabajando con los maíces del resguardo de San Andrés de Sotavento, y hay posibilidades para arepas, empanadas, masas y envueltos. Creo que falta más gente que realmente se anime a incorporarlos, porque las posibilidades son increíbles.

Un punto en común que tengo con Leonor es que la primera vez que cocinamos juntos fue a raíz de un evento para protestar por la llegada del maíz transgénico a Colombia. Hicimos un menú de degustación y en ese momento empezamos a hacer una reflexión bien interesante sobre lo que significaba el maíz para nuestra cocina.

Julián Estrada: ¿Cuál es la metodología de investigación que usan ustedes para indagar sobre las cocinas regionales? Esa es una de las materias que deben tener todas las escuelas de cocina en Colombia, y que no está muy establecida. Un seminario o un semestre de metodología de investigación para explorar el territorio, como lo han hecho ustedes. ¿Qué opinan sobre el asunto?

Leonor Espinosa: La única forma de explorar el territorio es viajando. Nosotros viajamos con organizaciones internacionales que trabajan con

comunidades étnicas rurales, con permiso de naciones indígenas y de los consejos comunitarios, y por supuesto de las FARC o del ELN. Viajamos para conocer la cultura y esto se hace generalmente a través de entrevistas con la gente adulta que tiene la tradición, pero también propendemos por el estudio de especies biológicas que se podrían adaptar a la culinaria. Para ello tenemos un equipo interdisciplinario con dendrólogos, etnobotánicos, biólogos y antropólogos. Así recopilamos toda la información y todos esos usos y costumbres. La relación entre las especies biológicas y la tradición permite desarrollar proyectos encaminados a mejorar las condiciones de vida de estas comunidades, y entender la gastronomía de una manera distinta, como una herramienta generadora de identidad.

Julían Estrada: Muchas gracias a Eduardo y a Leonor. Estos temas que hemos tocado dan para un seminario entero de trabajo. Hoy queríamos, como protagonistas de *La arepa invita*, hacerles un homenaje a los productores directos, a esos campesinos a los que hicieron referencia ustedes y a esa hermosa cocina que está todavía por descubrirse.



Cultivo del maíz

*Gregorio Gutiérrez
González, Colombia*

Capítulo 1 (fragmento)

De los terrenos propios para el
cultivo, y manera de hacerse los
barbechos, que decimos rozas.
Buscando en dónde comenzar la Roza,
De un bosque primitivo la espesura,
Treinta peones y un patrón por jefe
Van recorriendo en silenciosa turba.
Vestidos todos de calzón de manta,
Y de camisa de coleta cruda,
Aquél a la rodilla, ésta a los codos,
Dejan sus formas de titán desnudas.
El sombrero de caña con el ala
Prendida de la copa con la aguja,
Deja mirar el bronceado rostro
Que la bondad y la franqueza anuncia.

Capítulo II (fragmento)

Que trata de la limpia y abono de los terrenos, muy especialmente por el método de la quema. De la manera de hacer las habitaciones, y de la siembra.

El lunes de mañana, los peones
Van, en la Roza, a improvisar un rancho;
Como hormigas arrieras se dispersan
Los materiales cada cual buscando.
Van llegando cargados con horquetas,
Estantillos, soleras, encañados,
Latas y paja y ruedas de bejuco,
En un plancito, todo amontonado.
En línea recta clavan tres horquetas,
La cumbrera sobre ellas levantando,
Para formar el, rancho vara en tierra,
Con un pequeño alar al otro lado.
Los encañados con bejuco amarran,
En la larga cumbrera recostados,
Y formando sobre ellos una reja
Concluyen con destreza el enlatado.

Capítulo III (fragmento)

Método sencillo de regar las sementeras,
y provechosas advertencias para espantar
los animales que hacen daño en los granos.
Brotaron del maíz en cada hoyo
Tres o cuatro maticas amarillas,
Que con dos hojas anchas y redondas
La tierna mata de frisol abriga.
Salpicada de estrellas de esmeralda
Desde lejos la Roza se divisa;
Manto real de terciopelo negro
Que las espaldas de un titán cobija.
Aborlonados sus airosos pliegues
Formados de cañadas y colinas;
Con el humo argentado de su rancho,
De sus quebradas con la blanca cinta.

Capítulo IV (fragmentos)

De la recolección de frutos y de cómo
deben alimentarse los trabajadores
Es el amanecer de un día de junio;
El sol no asoma, pero ya blanquea
Por el oriente el aplomado cielo,
Con la sonrisa de su luz primera.
Ya dio el gurri su fúnebre chillido
Largo y agudo, en la vecina selva;
Ya la Roza se va cubriendo en partes
Con los jirones de su chal de nieblas.
Lanza la choza cual penacho blanco
La vara de humo que se eleva recta;
Es que antes que el sol y que las aves
Se levantó, al fogón, la cocinera.
Ya tiene preparado el desayuno
Cuando el peón más listo se despierta;
Chocolate de harina en coco negro
Recibe cada cual, con media arepa.

Y ¿qué dirían si frisoles verdes
Con el mote de chócolo comieran,
Y con una tajada de aguacate
Blanda, amarilla, mantecosa, tierna....?
¿Si una postrera de espumosa leche
Con arepa de chócolo bebieran,
Una arepa dorada envuelta en hojas,
Que hay que soplar porque al partirla humea?
Y la natilla.... ¡Oh!, la más sabrosa
De todas las comidas de la tierra,
Con aquella dureza tentadora
Con que sus flancos ruborosos tiemblan....
¡Y tú también, la fermentada en tarros,
Remedio del calor, chicha antioqueña!
Y el mote, los tamales, los masatos,
El guarrús, los buñuelos, la conserva...
¡Y mil y mil manjares deliciosos
Que da el maíz en variedad inmensa...!
Empero, con la papa, la vil papa,
¿Qué cosa puede hacerse...? No comerla.

Ana Fernanda Ríos Gallán

Zea mays

Mixta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Lea mays

Séptimo

**La academia sale
al tablero en
*La arepa invita***

*Conversan Juan Carlos Amaya, Martha
Alicia Cadavid, Sara María Márquez,
Alejandro Franco Aguilar, Luis Alirio
López y Ramiro Delgado*



a arepa invita, en el marco de la tercera edición el 6 de julio de 2020, invitó a conversar a los docentes Juan Carlos Amaya, Ramiro Delgado, Martha Alicia Cadavid, Sara María Márquez, Alejandro Franco Aguilar y Luis Alirio López alrededor de la arepa, el maíz y la seguridad alimentaria.

Los dos primeros lo hacen desde el estudio de televisión de la Universidad de Antioquia y los demás desde sus casas. Esto, como se ha dicho, debido a la imposibilidad de acercarnos en grupo, por las medidas de bioseguridad adoptadas por la Universidad y ante la pandemia del coronavirus. La conversación entre los seis profesores se transmitió por las distintas redes sociales existentes, que han contado, en general, con gran asistencia de público.

Juan Carlos Amaya: Estamos en la tercera edición de *La arepa invita*, un evento muy especial de la ciudad de Medellín, apoyado por Comfama, la Alcaldía de Medellín y, desde luego, la casa de estudios Universidad de Antioquia.

Vamos a abordar en la conversación de hoy un tema que convoca a muchas unidades académicas. Tenemos la fortuna de compartir con un grupo selecto de profesores de la Universidad de Antioquia, quienes son un fiel testimonio de lo que la universidad hace por la soberanía alimentaria. Entre ellos, nos acompaña Martha Alicia Cadavid de la Escuela de Nutrición y Dietética. Ella es profesora y ha hecho su maestría en ciencias de la alimentación y la nutrición humana.

Martha Alicia Cadavid: Un saludo muy especial para todos y todas. Gracias por esta invitación que nos convoca a conversar en esta tercera edición, que celebro que tenga como norte la soberanía alimentaria, una categoría de análisis y de acción que esperamos se mantenga en las próximas ediciones.

Juan Carlos Amaya: Otra profesora y amiga que nos acompaña es Sara María Márquez, ingeniera agrónoma, doctora en agroecología, profesora de la Facultad de Ciencias Agrarias y, actualmente, directora de la seccional Suroeste.

Sara María Márquez: Es un placer estar acá en compañía de nuestros colegas profesores. Agradezco la invitación. Estoy muy contenta de poder discutir y analizar las diferentes visiones que hay desde la universidad con respecto a la soberanía alimentaria y los aportes que estamos realizando desde diferentes dependencias académicas y desde diferentes sedes y seccionales, para tratar de contribuir a mejorar todo el tema de la alimentación entre las diferentes poblaciones, no solo las del Área Metropolitana, sino también en las regiones.

Juan Carlos Amaya: Nos acompaña también Alejandro Franco Aguilar, licenciado en Nutriología, de origen mexicano, doctor en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias y profesor de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.

Alejandro Franco Aguilar: Muchas gracias. Esperemos que este diálogo sea muy enriquecedor para cada uno de ustedes y, sobre todo, para poder observar los puntos de vista que tenemos sobre la soberanía alimentaria como un tema que nos une.

Juan Carlos Amaya: El profesor Luis Alirio López es antropólogo, doctor en Salud Pública y profesor de nuestra Universidad. Bienvenido a esta conversación.

Luis Alirio López: Estoy muy contento de hacer parte de esta conversación y de reflexionar sobre un tema transdisciplinario, que tiene tantas aristas y que se puede abordar desde diferentes perspectivas, como lo es el tema de la soberanía alimentaria. Estoy muy complacido por la invitación y por estar aquí.

Juan Carlos Amaya: Otro amigo y profesor que me acompaña en el estudio de grabación es Ramiro Delgado Salazar, antropólogo, magíster en estudios de Asia y África, profesor de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, y un colega muy apreciado en todo este caminar del pregrado de Ciencias Culinarias. Un gusto, profesor.

Ramiro Delgado: Un saludo muy especial a todo el equipo de colegas que estamos pensando en una categoría tan problemática. *Qué* privilegio poder participar de la tercera edición de *La arepa invita*, un espacio en el que queremos problematizar los conceptos, en relación con la idea de amasijo de resistencia, muy propio para cruzar el tema de la soberanía alimentaria con la resistencia de los productos ancestrales.

Juan Carlos Amaya: Vamos a entrar en materia. La mirada de la alimentación tiene un universo de posibles formas de llegar a él, por lo que este tipo de iniciativas, donde podemos articular las diferentes áreas del conocimiento, son un gran avance. Hoy, de manera muy intencionada, hay una representación de cada uno de esos eslabones de la alimentación. Vamos a empezar haciendo ese recorrido con la profesora Sara Márquez, para

conocer cómo se entiende la soberanía alimentaria desde la producción primaria de las Ciencias Agrarias.

Sara Márquez: Para comenzar con el concepto de “soberanía alimentaria”, debo decir que nosotros la consideramos como la capacidad que tiene una comunidad para producir la totalidad de los alimentos que ella consume, con insumos generados dentro de la misma comunidad. En este tema, los agroecólogos tienen un compromiso muy alto, porque el hecho de producir la totalidad de los alimentos que se consumen es un asunto muy complicado. Por eso está el otro término complementario de “seguridad alimentaria”, que se preocupa por tener la posibilidad de adquirir todos los alimentos que desee la familia o la comunidad, así no hayan sido producidos dentro de su misma región o dentro de su misma comunidad.

Cuando uno hace un recuento histórico, vemos que como pueblo antioqueño fuimos muy soberanos en nuestra alimentación, porque en la misma región se producía la mayoría de los alimentos, o su totalidad, que estábamos consumiendo. Nuestros abuelos generaban todas las necesidades de producción y eran capaces de hacerla con insumos propios de las mismas fincas. Ellos no necesitaban ingresos de insumos adicionales para poder producir la mayoría de los alimentos. En las regiones se acostumbraba a que diferentes comunidades realizaran el trueque para poder adquirir la totalidad de alimentos que consideraban necesarios para tener una buena nutrición.

Sin embargo, esto fue cambiando debido a que, dentro de las mismas regiones antioqueñas, con la revolución verde y el crecimiento de los monocultivos, la gente empezó a disminuir la producción de alimentos, porque se suponía que el monocultivo que elegían les daba la posibilidad de vender el producto y con ese dinero adquirir de afuera la mayoría de los integrantes de su canasta familiar. Esto vino en detrimento de la nutrición para la mayoría de los integrantes de la comunidad antioqueña y, fuera de eso, nos hizo dependientes de conseguir los productos por fuera de la zona, lo cual fue generalizándose a nivel nacional e internacional.

Como universidad estamos trabajando para mejorar el nivel de seguridad alimentaria e ir en la tarea de incrementar y acercarnos a la

soberanía alimentaria. En la Universidad de Antioquia en la región del Suroeste, estamos trabajando en seguridad alimentaria, en el municipio de Andes, en un proyecto de mil huertas, desde el cual se pretenden establecer cultivos que los habitantes normalmente consumen, más otros de pancoger, como el frijol y el maíz, alimentos ancestrales que son la base de la población antioqueña.

En el municipio de Jardín estamos trabajando con espárrago agroecológico, que incluye también un cultivo de pancoger y de huerta. La Universidad también está elaborando un proyecto para Biosuroeste, una propuesta que hay en la Provincia de Cartama para trabajar en huertas que contribuyan en el mejoramiento de la seguridad alimentaria, pero encaminados a acercarnos un poco a la soberanía alimentaria.

Juan Carlos Amaya: Muy interesantes todas estas iniciativas, que son solo algunas de muchas otras que tiene la Universidad. Ahora conversemos un poco desde la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, donde el objeto de estudio es la transformación y el diseño de los alimentos. Profesor Alejandro, ¿cómo se entiende la soberanía desde su unidad académica?

Alejandro Franco Aguilar: Desde el programa de Ingeniería de Alimentos tomamos como referente que la soberanía alimentaria tiene sus orígenes en los movimientos campesinos de América Central y América del Sur, y surge a partir de la organización de lo que es la vía campesina, que llevó este concepto al escenario mundial. Como definición nos apegamos a lo mencionado en el Foro Internacional de Soberanía Alimentaria en 2007, que dice que la soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos para una alimentación sana y culturalmente apropiada a través de sus propios métodos tradicionales, que es el derecho a definir su propia comida y sus sistemas agrícolas.

En ese sentido, entendemos que la soberanía alimentaria se ve afectada por diferentes causas, entre ellas el cambio climático, los conflictos políticos nacionales y globales, la caída de los mercados, el cambio en sistemas alimentarios y la industria de alimentos. En esta industria, el rol que lleva el ingeniero de alimentos en cuanto a la toma de decisiones puede generar

cambios en la política pública, en la cadena de suministros, en el mercado, en la manera como se lleva a cabo ese acto comercial entre los grandes y pequeños productores, los campesinos y los consumidores. Viendo ese escenario, partimos siempre de hacernos una pregunta: ¿Cómo las decisiones pueden ayudar o no a la sociedad? Y nos la respondemos: teniendo en cuenta que lo que buscamos con la soberanía alimentaria es que toda la sociedad tenga un beneficio.

Así las cosas, el ingeniero de alimentos debe reconocer que los movimientos campesinos están activos y hacen parte de todo este movimiento mundial y, por tanto, tiene que diferenciar entre lo que son los modelos de producción industrial y los modelos de producción tradicional para garantizar el uso del suelo, las semillas, la biodiversidad. Además, debe haber un comercio justo y sostenible. Estamos en esa tarea involucrando al ingeniero de alimentos en temas sociales para que pueda tener una visión mucho más amplia, para poder formar un profesional integral.

Juan Carlos Amaya: Para la profesora, quien hace parte de la Escuela de Nutrición y Dietética, ¿cómo entienden en su unidad académica la soberanía?

Martha Alicia Cadavid: Cuando salimos al tablero para hablar sobre soberanía alimentaria, nuestros marcos conceptuales son claramente los de la agroecología. Hemos aprendido mucho de esos primeros eslabones de los que depende la alimentación de nuestras comunidades, a los que ya se refería el profesor Alejandro al mencionar las construcciones de los movimientos campesinos.

Quisiera hacer énfasis en algo que nosotros enseñamos con vehemencia, que es el derecho de los pueblos a definir sus políticas alimentarias. Para hacer énfasis en los ejes de la soberanía alimentaria se requieren transformaciones, tanto en la producción, como en la distribución y el consumo. Entonces lo que hemos hecho en los ejercicios de investigación es estudiar cómo los sistemas alimentarios, desde la producción hasta el consumo, deben ser garantes de la soberanía y la seguridad alimentaria.

Entre las características de estos sistemas alimentarios se encuentra garantizar la soberanía y la seguridad alimentaria, de tal manera que las personas puedan acceder a una alimentación sana, soberana, sustentable y sostenible. Además, debe contemplar la protección del medio ambiente en todos sus eslabones y facilitar un consumo ético y solidario. En el ejercicio de la nutrición es sumamente importante respetar la diversidad biológica y cultural. Esto es, la posibilidad del intercambio con la agrobiodiversidad, pero también con las culturas que procesan alimentos y de las formas como se producen esos alimentos.

Es muy importante que estos sistemas garanticen el acceso y la apropiación al conocimiento, la ciencia y la tecnología. De hecho, la agroecología tiene una riqueza enorme en producción de ciencia y tecnología, y la posibilidad de apropiación que aquí hemos aprendido es muy interesante. Otra característica debe ser promover un comercio justo, lo cual implica respetar las diferentes formas de trabajo presentes en el sistema; que se respete todo lo que hace el productor, que se dignifiquen sus formas de trabajo. Lo que, finalmente, se expresa en intercambios de comercio justo o acciones como el financiamiento previo de cosechas o contratos de largo plazo, para que se puedan prever todos los riesgos que hay en un sistema productivo que contempla la distribución y el consumo.

Estos sistemas deben ser próximos, no sólo geográficamente, sino que nos deben permitir una conexión más allá de lo comercial con el alimento, es decir, una conexión en todas las dimensiones que tiene el alimento para que realmente haya una gestión democrática, donde todos los actores estén en igualdad de poder. Porque lo que nos ha permitido ver las investigaciones que realizamos al respecto es la disparidad de poder que hay en los actores del sistema, pues unos ponen las condiciones y otros las tienen que asumir. En últimas, debe haber una lucha por la posibilidad de que nuestros pueblos definan sus políticas alimentarias.

Juan Carlos Amaya: Luis Alirio, sé que eres antropólogo, pero tu formación ha sido en salud pública, ¿cómo se entiende desde este campo la soberanía alimentaria?

Luis Alirio López: Es un asunto fundamental y quiero empezar haciendo la distinción entre seguridad alimentaria y soberanía alimentaria. El concepto de seguridad alimentaria es un poco técnico, pero cuando se involucra con el concepto de soberanía alimentaria nos damos cuenta de que estamos frente a un concepto político, y así lo asumimos desde la salud: una categoría política para mirar la alimentación y su relación con la salud pública.

El concepto de soberanía alimentaria no parte de la academia, sino que nace de la sociedad civil, de los pueblos que empiezan a cuestionar modelos de desarrollo, que empiezan a cuestionar el sistema hegemónico alimentario. En ese sentido, el concepto nos proporciona unas herramientas para cuestionar un sistema alimentario global que, desde el punto de vista ambiental, es insostenible y, desde el punto de vista de la salud pública, nos deja serias contradicciones. Por ejemplo, con respecto al auge de la ganadería y la agricultura agroindustrial se nos están imponiendo unos patrones diferentes en la dieta, y eso lleva a que gran parte de los sujetos de la sociedad estén muy adaptados a un sistema enfermo, un sistema que, en lugar de satisfacer a la comunidad y de brindar comida saludable y sostenible ambientalmente, nos está enfermando.

En el año 2017 salió una investigación muy importante de la revista *Lancet*, en la que se afirma que la primera causa de mortalidad en el mundo está asociada a enfermedades no transmisibles, muchas de ellas asociadas a los hábitos alimentarios, al consumo excesivo de azúcares, al consumo excesivo de alimentos ultraprocesados. Y, precisamente, la soberanía alimentaria nos invita a pensar ese asunto.

Como decía anteriormente, se trata de un tema político, porque como bien sabemos la soberanía alimentaria aboga por el derecho a que los pueblos se alimenten de acuerdo con sus costumbres y por el derecho a preservar nuestra cultura culinaria. El sistema alimentario global tiene anomalías como las que acabo de mencionar. Si no repensamos ese régimen alimentario global vamos a tener serios problemas en la sostenibilidad del sistema alimentario.

Con el auge de la agroindustria, según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), se ha perdido más del 75 % de la agrobiodiversidad. Entonces, las reflexiones tienen que ser

muy profundas, en tanto nos inviten a cuestionar ese modelo hegemónico y el concepto de soberanía alimentaria, que viene a ser un concepto político y contrahegemónico. Nos sirve para pensar en la posibilidad de implementar acciones locales, sobre todo ahora, que en medio de la pandemia las economías están cerradas; nos invita a defender lo público.

El proyecto interdisciplinario que se está desarrollando busca que la soberanía alimentaria abogue por las tres S: un vuelco al sistema alimentario basado en la economía solidaria, que sea sostenible ambientalmente, pero que también produzca alimentos saludables. Solidaria, sostenible y saludable. Si logramos conjugar esos tres elementos, la solidaridad de los actores en el territorio y los actores campesinos, con unos modelos agroecológicos sustentables, podríamos tener una producción de alimentos saludables.

Juan Carlos Amaya: Ramiro tiene una mirada bien particular, no solo desde su Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, sino también como profesor fundador del programa de Ciencias Culinarias. ¿Cuál es su mirada al respecto de la soberanía alimentaria?

Ramiro Delgado: Como ya han mencionado anteriormente mis colegas, estamos hablando de un universo complejo, desde la producción, la circulación, la preparación y el consumo. Es decir, todo el ciclo completo de la alimentación. También me parece muy interesante cómo se resalta el tema de la inequidad, pues desde la antropología y las ciencias sociales los códigos culturales son decisivos.

Entre seguridad y soberanía no encuentro más que unas ideas en el papel, porque también está la autonomía. Entonces soberanía, seguridad y autonomía siguen los pensamientos coloniales y otras miradas políticas sobre el tema. Hay una complejidad innegable en el uso de esos términos. Es por esto que las palabras seguridad y soberanía me parecen de un modelo muy ideal, porque el acceso a la tierra, el control de los sistemas económicos, lo mismo que el control del mercado y de los insumos, son muy lejanos a nuestra realidad. Y la antropología y las ciencias sociales son muy críticas al mirar esas dos autopistas, donde están las miradas diversas y la figura del Estado Nación en la globalización. Hay allí un

fuerte contrapunto, porque si bien en el papel la soberanía arranca con los movimientos campesinos y poco a poco en el discurso aparece el tema del alimento, y se habla incluso de las preferencias culturales, queda muy diluido en temas de nutrición, de salud, de inocuidad, de todo ese vocabulario que abordan otras disciplinas. A la hora de sentarnos a la mesa las comidas, los sabores y los saberes tienen una constitución muy compleja. Se trata de encontrar categorías más allá de esas que oficialmente han determinado el Estado, los entes internacionales, la FAO, etc.

Los colegas han hablado de la importancia de los sistemas ancestrales de circulación y de intercambio, de las grandes sabidurías que tenemos en torno al manejo de los cultivos de las semillas y de todo el tema de la preparación y el consumo, porque en esa diversidad cultural está la diversidad de insumos, de técnicas y de saberes para producir unos sistemas culinarios y unas maneras de saborear y de sentir, de tal manera que yo pueda decir: soy soberano y autónomo en la elección de lo que como.

Es importante darnos cuenta de que nuestros pueblos originarios y ancestrales, tanto los rurales como los urbanos, están sometidos a unas redes de poder de las cuales quedan prácticamente excluidos. Así las cosas, la tierra se convierte en un recurso económico, mas no en un recurso simbólico que genera sabidurías y experiencias.

Juan Carlos Amaya: La profesora Sara viene desarrollando unas experiencias muy bonitas en el Suroeste, y también hay una experiencia conjunta de las facultades de Ciencias Agrarias y de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, que tiene que ver con la especialización en café. ¿Nos puede contar más sobre esta propuesta?

Sara Márquez: La especialización en café es un proyecto articulado entre ambas facultades, ¿por qué quisimos llevar la especialización en café? Básicamente fue creada para este núcleo, este nicho de altísima producción de café, bajo modelos de monocultivo. Soy profesora y co-creadora de la especialización y estamos tratando de crear una mayor conciencia entre los estudiantes de la especialización, quienes hacen parte del

gremio cafetero y son propietarios de fincas o trabajadores en cooperativas de caficultores o empleados bancarios muy relacionados con los créditos para caficultores.

Desde la propuesta estamos tratando de generar una mayor conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad de los cultivos de café en esa región. La sostenibilidad desde la agroecología la manejamos primero en el entorno social y luego en el ambiental, en el tecnológico y en el económico. Entonces estamos cubriendo las posibles aristas que se le pueden colocar a la palabra sostenibilidad, para tratar de que ellos lleven y generen alternativas para modificar los sistemas de producción en unos sistemas más sostenibles. Esto es un desafío, pues es una región de altísima producción del producto.

En el proceso hemos reconocido que si se quiere ser sostenible, no se puede seguir con todos esos niveles de intensificación y de monocultivo. Estamos llevando ese mensaje poco a poco y ahora que estamos ayudándoles a los chicos a que elaboren sus monografías, nos quedamos aterrados de todas las aristas que estamos tocando. Dentro de ellas siempre se evidencia el café diversificado, acompañado de productos de pancoger, porque estamos tratando de mostrarles a los agricultores que lo que ellos perdieron al acabar con la biodiversidad es básicamente tan grave como crear una agricultura, una producción de café casi que hidropónico. Dándole todo desde afuera y dejando de lado los grandes recursos naturales que hay en la región.

Juan Carlos Amaya: Profesor Alejandro, ¿cómo desde la Ingeniería de Alimentos se vienen haciendo aportes a este tema de la soberanía alimentaria?

Alejandro Franco Aguilar: Tomando en cuenta los comentarios de mis colegas vemos que el aumento de la población mundial sigue creciendo y, con ello, la demanda de alimentos. En ese sentido, los ingenieros deben enfocarse en desarrollar alimentos con requerimientos nutricionales especiales y más saludables, con el fin de evitar el desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas. Para ello surgen diferentes alternativas, como los

alimentos mínimamente procesados que van en contra de los ultraprocesados; estos alimentos mínimamente procesados incluyen la mezcla de frutas y verduras cortadas, higienizadas con sistemas de envases que permiten aumentar su vida útil y mantener sus propiedades nutricionales.

Este tipo de productos permiten reducir la cadena de comercialización, favoreciendo tanto al pequeño productor como a los consumidores. El rol del ingeniero de alimentos es muy valioso, ya que es el encargado de darle el valor agregado a estos alimentos. Entonces estamos buscando articular al ingeniero de alimentos desde el campo social para que, con todos los conocimientos de la disciplina, ayude a que esos productos no se conviertan en un desperdicio de alimentos, sino aprovecharlos en su máxima potencia.

Juan Carlos Amaya: Profesora Martha, ustedes han realizado un trabajo muy interesante con las redes alternativas de producción y de consumo.

Martha Alicia Cadavid: La experiencia surgió de un trabajo de investigación en el que definimos que debíamos encontrar el eslabón que une la producción y el consumo. De allí decidimos comenzar a profundizar sobre lo que sucede en la distribución de alimentos, pero, finalmente, lo que estábamos buscando eran propuestas a esos problemas que el profesor Luis Alirio nos estaba contando: un sistema alimentario globalizado, industrializado, que es absolutamente depredador de los recursos naturales y excluye al campesinado. El ejercicio de investigación nos permitió preguntarnos si existían alternativas en nuestro territorio para resolver estos problemas.

Luego, este ejercicio de investigación lo llevamos a otros territorios, como Cundinamarca y el Eje Cafetero. Pero, específicamente, encontramos que en Medellín y en el Oriente Antioqueño existía un germen de esto, que se denomina alternativo. De espacios que se oponen a casi todas esas características, que, justamente, son degradadoras del medio ambiente, son excluyentes e inequitativos, y en respuesta las investigaciones se antepone favoreciendo la proximidad en otro tipo de producción de alimentos, siguiendo los principios de la agroecología. Esto nos

permite entender que las formas de producción de los alimentos afectan la salud de las personas. Consumir un alimento cargado de agroquímicos claramente tendrá afectaciones sobre la salud, pero también sus decisiones de consumo están marcadas por querer vincularse con esas transformaciones, por querer apoyar al pequeño productor.

Justamente, en este tiempo de pandemia estas iniciativas se han adaptado fácilmente a la situación, porque ya se tenía una concepción de la soberanía alimentaria. De hecho, nosotros tenemos la expresión de lo alternativo en la distribución al interior de la Universidad, nosotros nos vinculamos como escuela de nutrición para este año con lo que se denomina Canasta de la U, mercado agroecológico. De esta manera se constituyen espacios para discutir sobre esos problemas, pero, sobre todo, para encontrar soluciones. Allí concurrimos profesores, comunidad de estudiantes y empleados administrativos, para pensarnos el sistema alimentario.

Juan Carlos Amaya: Nos gustaría que Luis Alirio nos ampliara un poco más el tema de la economía solidaria.

Luis Alirio López: Hay un asunto importante para empezar a pensar en la economía solidaria y tiene que ver con el rol de los actores en los territorios, pues para pensar la economía solidaria es importante tenerlos en cuenta. Un actor social es aquel que está interesado en un asunto, está interesado en un tema, para este caso en el tema de la alimentación. De este modo, un actor social tiene poder de influir en las decisiones.

En los territorios nos hemos dado cuenta de que hay múltiples actores sociales, muchos de ellos desprovistos de poder, que quisieran intervenir y tienen ideas, pero su capacidad de gestión es muy baja para influir en políticas públicas. La economía solidaria busca acercar a los actores y a los consumidores. Estos actores se interesan por la alimentación saludable y sostenible, y así le apuestan a la construcción de pequeñas redes solidarias, de economías locales que manejen unos principios, unos conceptos éticos y estéticos con respecto al uso y al consumo del alimento. Esto es importante para hacer un proyecto de economía solidaria. El punto de partida

es relativamente fácil: se comparten unos intereses comunes, unos valores éticos, unas preocupaciones por el medio ambiente y unas preocupaciones por la alimentación saludable. Contar con este tipo de protagonistas en el territorio permite la concreción de proyectos productivos en un diálogo permanente con los actores políticos. El diálogo entre ellos favorece también la capacidad para que las compras públicas de alimentos estén enfocadas en el territorio y en los pequeños productores de un municipio.

En esta pandemia ha sido importante dialogar con estos actores y trabajar con base en la influencia que tienen en el territorio y en las motivaciones que tienen para llevar a cabo los cambios. Los modelos productivos tienen que estar bien enfocados en la producción local, ahora que necesitamos producir nuestra propia comida, consumirla y que sea una comida apropiada, que nos guste, que nos garantice el derecho a una alimentación saludable y que, además de ello, dinamice los modelos de desarrollo económico, mucho más ahora que necesitamos activar la economía. Estoy convencido de que los actores rurales y campesinos deberían ser primordiales, pues son el motor fundamental de la economía que necesitamos.

Juan Carlos Amaya: Ramiro, cerremos esta conversación hablando no solo desde tu trayectoria en la cocina, sino también desde tu grupo de investigación y todo lo que ustedes han hecho como aportes a este tema de la soberanía.

Ramiro Delgado: El proyecto de Ciencias Culinarias es una propuesta valiosa que busca formar profesionales en este campo con una conciencia local. No en vano es un proyecto regional de la Universidad de Antioquia, que articula varias dependencias académicas. Se pretende formar profesionales de ciencias culinarias, cocineros y cocineras en todas las dimensiones, en el reconocimiento de su propio territorio, de los productos, las técnicas de cultivo, los sistemas de mercadeo, las formas de preparación y de alimentación. Es decir, una conciencia de ellos mismos y de su región.

En el pregrado hay un énfasis, en los distintos cursos, en las cocinas regionales, nacionales y latinoamericanas. Una reflexión propia que debe

llevar a estos profesionales a ser actores fundamentales, en términos de un mercado que probablemente compite con otros estudios en gastronomía, con el fin de reconocer la diversidad culinaria del país y la biodiversidad agroecológica de plantas, animales, recursos y ecosistemas.

En esa formación, a propósito de la soberanía alimentaria, se busca generar un debate sobre la necesidad de descolonizar la mente y los códigos coloniales, pero es una lucha difícil, porque las estructuras de poder terminan manejando ciertos niveles de control y de dominio. Hay una línea importante con Ciencias Culinarias que nutre este grupo de tertulia. Se trata del Laboratorio de Comidas y Culturas, espacio en el que procuramos convocar e incluir productos regionales, tanto del artesanado que llega directamente para el consumo, como de los mismos estudiantes e integrantes del grupo. Esto nos permite pensar la riqueza culinaria de productos que se utilizan para esa pluralidad de recetas.

Es importante que las cocinas regionales resistan, pues son una manera de permanecer y de anclar nuestras memorias. *La arepa invita* en su tercera edición combina los talleres, las discusiones académicas y las vivencias comunitarias. Lástima que para esta ocasión no podamos saborear la arepa, no tengamos el gusto de tenerla en vivo, dada la pandemia que no deja juntarnos, pero esperamos que los distintos ejercicios que todos los colegas han hecho sean un motivo para profundizar en este tema que nos convoca.

Juan Carlos Amaya: Gracias por esta invitación. La Universidad de Antioquia salió al tablero y escuchamos las experiencias de algunas personas de las unidades académicas.



Lavar
el maíz
en la
playa

Gloria Guevara, Nicaragua

Me voy para el palo del guabo,
verde oscuro,

que está a la orilla de la playa,
a lavar el maíz para las tortillas.

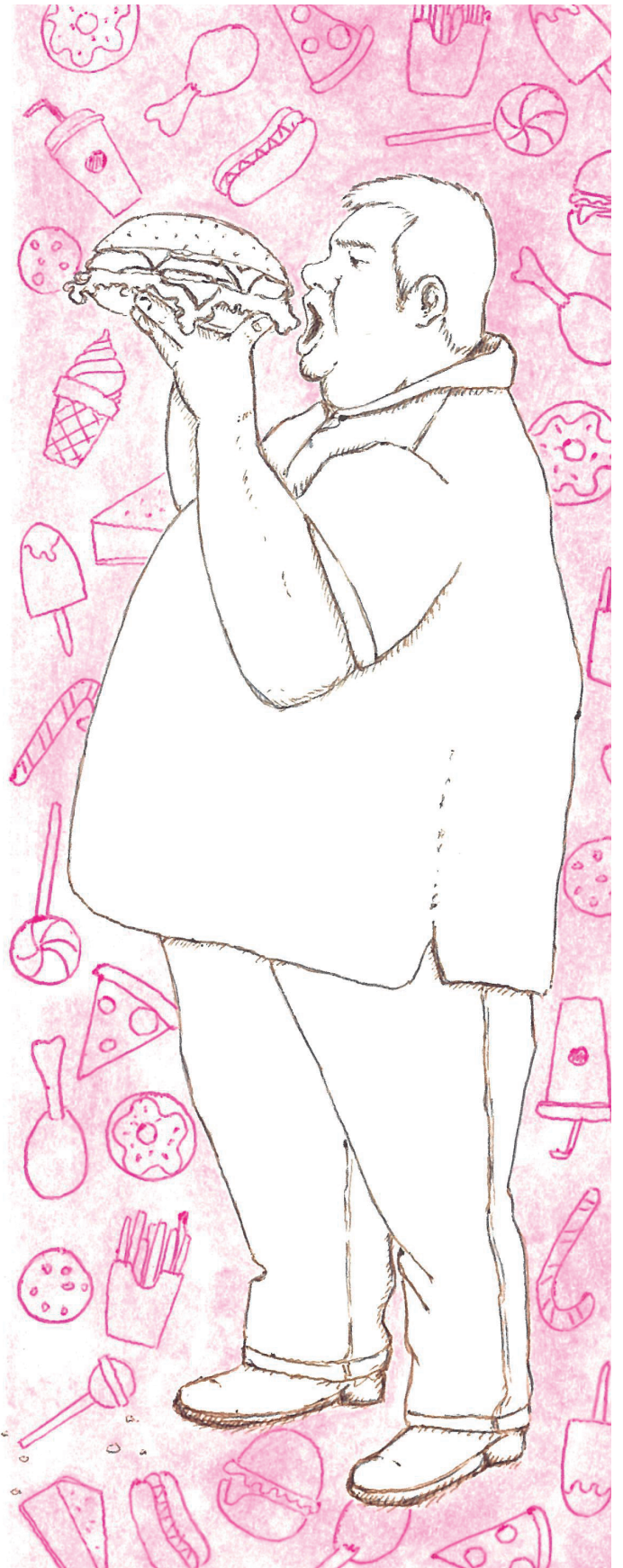
Me quito la ropa para sentirme
más cómoda

y solo me he quedado con mi
calzón rojo.

Restriego el maíz hasta dejarlo
blanco.

Termino, lavo mi cotona rosada,
me baño,
y me regreso.

Ana Fernanda Ríos Gallán
El atarugado y el mendigo
Mixta sobre papel
19,5 x 14 cm
2021



Octavo

Redes y casas comunitarias de semillas en Colombia

*Conversan Paola Cárdenas, Emmanuel
Taborda y Tarsicio Aguilar*



e llevó a cabo, el 7 de julio de 2020, la conversación que se tituló “Redes y casas comunitarias de semillas en Colombia”, en el marco de la tercera edición de *La arepa invita*, en la cual participaron Paola Cárdenas, quien es la productora general del evento, el ingeniero y agrónomo, Tarsicio Aguilar, y Emmanuel Taborda, profesor e investigador culinario. Debido a la pandemia, ya instalada, los dos primeros estuvieron en los estudios de televisión de la Universidad de Antioquia, y el tercero desde su casa en El Carmen de Viboral.

Hablaron largamente sobre la seguridad y la soberanía alimentaria, las patentes de producción de semillas, las ventajas de la industria sobre el campesino y los pequeños, pero fructíferos mercados de los barrios, verdadera resistencia a la oficialidad uniformada de la comida.

Tres contertulios que saben muy bien de qué hablan. Informada y deliciosa conversación.

Paola Cárdenas: Bienvenidos a una conversación más de *La arepa invita*, amasijo de resistencia. Para este año tenemos como tema central la

soberanía alimentaria y por estos días muchas organizaciones y personas andan conversando sobre el tema, sobre todo ahora que estamos en un momento coyuntural global y en una crisis política, social, cultural y económica bastante aguda, tanto así que se hace necesario poner en el debate público la soberanía alimentaria. Justamente hace días leía un titular en un diario digital que rezaba así: “Para salir de la pandemia, soberanía alimentaria”.

Presentaré a nuestros invitados de hoy; uno de ellos es Tarsicio Aguilar, quien nos acompaña en estudio en el centro de producción de la Universidad de Antioquia. Tarsicio es ingeniero agrónomo, hace parte de la Red Colombiana de Agricultura Biológica y desde allí dinamiza los procesos de políticas, al igual que las propuestas de los sistemas participativos de garantía, en cuanto a los mercados ecológicos y de calidad de semillas criollas en Colombia. También nos acompaña Emmanuel Taborda, quien es cocinero, docente y director de *Cocina como acción social*, una estrategia que promueve el diálogo de saberes en torno a las cocinas y hoy, justamente, comienza este evento que Emmanuel dirige.

La conversación de hoy tiene un componente muy interesante sobre cómo logramos esa soberanía alimentaria desde la producción, es decir, representado desde el tema del campo, y para ese tema el experto es Tarsicio. También conversaremos sobre cómo desde el consumo logramos esa soberanía alimentaria, un asunto que tiene que ver mucho con Emmanuel y con lo que él realiza como cocinero y director del proyecto que ya mencioné.

Antes de entrar en el fondo del asunto, quisiera conversar sobre las definiciones y diferencias entre soberanía y seguridad alimentaria, porque es necesario decir que no se puede hablar de seguridad sin hablar de soberanía.

Tarsicio Aguilar: Cuando hablamos de soberanía alimentaria nos referimos a la decisión que pueden tener los municipios, los pueblos o la unión de pueblos para definir sus políticas agrarias y alimentarias, esto implica que en este proceso los campesinos y el público en general puedan acceder a los alimentos. Además, implica que no se generen restricciones en términos arancelarios y desventajas para países terceros.

Esta es una política que nace más o menos en el año 1992, acuñada principalmente por vía campesina, pero es un asunto que se viene discutiendo desde años atrás. Cuando hablamos de seguridad alimentaria nos estamos refiriendo a que la gente pueda tener el acceso y la disponibilidad de alimentos sin importar de donde vengan. Si tengo síntomas de hambre la puedo saciar con una gaseosa o con un buen alimento; no se trata solo de comer, sino de qué es lo que se come y a eso se refiere principalmente este concepto. Aproximadamente en 1943, un grupo de 30 países se reúnen en México para pensar en qué hacer con los excedentes agrícolas y también a esto se le sumó el componente económico, lo que hizo que se empezara a rivalizar el concepto; el alimento pasó de ser un derecho a convertirse en una mercancía.

Paola Cárdenas: Incluso esa definición de soberanía viene de una decisión de los campesinos de hacer esa distinción; son ellos quienes se apropian del término seguridad, que no es lo mismo que soberanía. Hace unos días escuché un ejemplo que me pareció bastante ilustrativo: Medellín puede garantizar la seguridad alimentaria de sus habitantes, como municipio y como administración puede tener los recursos económicos para garantizar la seguridad alimentaria de sus habitantes, eso significa que las personas puedan comer, pero cuando ya pasamos a hablar de soberanía habría que garantizar cuáles son esos alimentos y dónde comprarlos.

Tarsicio Aguilar: Es un ejemplo claro. Medellín no alcanza a abastecerse de sus alimentos, más del 30% de los productos que se consumen en la ciudad vienen del país, pero casi el 60% vienen de afuera, es decir que, solo un 5% de los alimentos lo producen sus corregimientos. La seguridad y soberanía alimentaria no se logra en una sola finca o en un solo municipio, de ahí la necesidad de empezar todo el proceso de movimientos y redes para podernos juntar.

Paola Cárdenas: Desde esa juntanza podemos hablar entonces del consumo. Emmanuel, cuéntanos cuál es tu perspectiva desde el consumo, teniendo en cuenta el proyecto que trabajas en la ciudad.

Emmanuel Taborda: Para entender la seguridad y la soberanía alimentaria también es importante considerar esas políticas que un Estado o un ente administrativo garantiza para sus habitantes. Desde el consumo, la soberanía se conecta con las comunidades, porque son ellos quienes deciden tener unas prácticas soberanas y hay que tener en cuenta que la mayoría de las poblaciones que viven en los barrios periféricos de la ciudad son producto de unas dinámicas migratorias; nuestros barrios se constituyen desde ese desplazamiento que ha vivido el país a lo largo de su historia y, de una u otra manera, las casas de los barrios terminan siendo una representación de ese paisaje. Ese ejercicio soberano en la ciudad implica tener al menos una tomatera o poder tener su cebolla de rama o su cilantro.

En este tiempo de pandemia hemos visto que la administración está haciendo un ejercicio para garantizar que las familias de Medellín tengan un bocado de comida, pero desde mi ejercicio como cocinero pongo en la mesa el tema del hambre, un asunto totalmente delicado. No es lo mismo sentir hambre que padecerla.

Paola Cárdenas: Vamos a reforzar entonces estas definiciones, para ello veremos un video que nos amplía el tema.

Las semillas que tiene hoy la humanidad para alimentarse y vivir son producto de 10.000 años de trabajo de mujeres y hombres que han cultivado la tierra. Existen agricultores y agricultoras que han heredado las semillas de sucesos por generaciones, que manejan sistemas de producción biodiversos, con gran cantidad de semillas, animales y plantas para diferentes usos. Estas semillas han caminado con los pueblos desde los inicios de la agricultura y se han adaptado en sistemas productivos que han evolucionado con las culturas y el ambiente dónde han sido sembradas.

Año tras año, desaparecen variedades de semillas nativas y criollas; para preservar nuestra soberanía alimentaria y la biodiversidad, es necesario mantener la diversidad vegetal en manos de las comunidades presentes en los territorios, sin embargo, se encuentran obstáculos.

Tal es el caso de la resolución 3168 de 2015 de Colombia, que considera la certificación como único elemento para garantizar la calidad de las semillas que se pueden comercializar, o el convenio UPOV 91, el cual protege los derechos de propiedad intelectual de las grandes empresas semilleras y limita los derechos de los agricultores a intercambiar y resembrar las semillas.

Los custodios y guardianes de semillas se han ocupado de encontrar alternativas a la pérdida de semillas nativas y criollas, produciendo semillas de calidad, adaptadas a las condiciones locales, por eso han establecido el sistema participativo de garantía, el cual busca que sea reconocido como mecanismo para garantizar la promoción, divulgación y control de calidad de las semillas. Este proceso garantiza que las semillas sean criollas o nativas, de libre polinización, de alta calidad física y sanitaria, vinculada a una casa de semillas y no producidas a partir de transgénicos o productos de síntesis químicas que las contaminan.

Los sistemas participativos de garantía permiten un intercambio y comercialización de semillas que sean solidarios, justos y éticos entre los custodios, evitando así defender a las transnacionales productoras de semillas y de esta manera rechazar las leyes que impiden la libre circulación, intercambio y venta de semillas.

Paola Cárdenas: Esta explicación nos da pie para aclarar los conceptos y nos referencia un tema fundamental: la ley de patentes. A partir de esta se consolida el sistema participativo de garantías. Al respecto hay dos palabras para entender de dónde viene la necesidad de hablar sobre el asunto: decisión y autonomía.

Tarsicio, ¿en qué momentos entramos en toda esa problemática de la ley de patentes?

Tarsicio Aguilar: Tenemos que pensar que el desarrollo del maíz lleva más o menos 12 mil años de historia; su antecesor es el Teocintle. Ahora bien,

cuando las semillas, que son bienes comunes, se convierten en mercancía, una de las maneras de fortalecer el asunto es generar unas patentes; antes se hacía a través de las máquinas, pero ahora se hace a través de la vida.

Paola Cárdenas: Hablamos de las leyes de libre mercado creadas por nuestros gobernantes y no podemos dejar a un lado lo que estas generan para que, efectivamente, todo lo que es vida se convierta en una mercancía.

Tarsicio Aguilar: Cuando la economía en función del flujo del dinero empieza a tener lugar en el tema de la alimentación, se genera una manera de patentar las semillas para que no todos los campesinos ni los pobladores rurales puedan producirla. Tenemos el convenio UPOV del 91 y este dice que, si una persona le hace un mejoramiento genético a una semilla, entonces ya le pertenece; si alguien de la industria les cambia el color a los maíces, entonces estos le pertenecen.

Paola Cárdenas: Cuéntanos un poco sobre la polinización del maíz, a través del aire y no de las abejas.

Tarsicio Aguilar: En el proceso productivo, cuando se quería crear una nueva variedad, lo que hacían nuestros ancestros era juntar dos maíces distintos y los ponían a una distancia cercana para que las dos semillas se cruzaran. Para que, por ejemplo, saliera una mazorca de un solo color empezaron a separar los granos y a sembrarlos nuevamente separados, esa es una de las técnicas que se hace normalmente en fusión, pero también existe la otra que se viene desarrollando en los laboratorios, la cual consiste en modificar genéticamente el maíz e incluso se le agrega un gen que no es de la planta de maíz, sino de otra cosa distinta, puede ser de un organismo, una bacteria, un producto sintético, o de un pesticida, a eso es lo que llamamos los productos transgénicos.

También estamos hablando de que en la vida nos movemos por la economía, pero ahora está en discusión la ética. ¿Será que es ético hacer estas modificaciones de las semillas? En Colombia, y en muchos otros países, existen algunas normas; en nuestro caso es la Resolución 3168,

en la que se establece que solamente se pueden producir y comercializar semillas mejoradas, certificadas por los laboratorios y cultivadas por estas empresas.

Por eso tenemos la necesidad de reivindicar el trabajo de nuestras comunidades ancestrales, ellas vienen haciendo un proceso de producción y mejoramiento de semillas y, por tanto, son dueñas de las semillas. Ante eso estamos haciendo un trabajo serio para garantizar la calidad de las semillas, basándonos en el sistema participativo de garantías, un sistema que busca garantizar que esas semillas criollas y nativas no tengan plagas, ni enfermedades, además de tener un proceso social articulado a unas casas comunitarias de semillas.

Paola Cárdenas: Es una cadena completa donde se articula la vida desde el territorio. ¿Cómo juntamos entonces eso para lograr la soberanía en la producción y en el consumo?

Tarsicio Aguilar: Un asunto clave tiene que ver con la información y el conocimiento para la decisión y por eso es muy importante saber qué es lo que está ocurriendo, pero ahí viene el otro asunto que nos desliga de la soberanía y de la seguridad, se trata de los medios de comunicación y la información, eso tiene que ver con el tema del consumo. Estos medios me dicen cómo suplir el hambre y ahí entra la industria actual de los alimentos. Por ejemplo, hay un producto que dicen que está hecho a base de quinua, nos presentan todas las bondades que tiene este producto, pero cuando uno va y mira en la etiqueta dice que tiene tan solo el 2% de quinua, solo tiene el nombre en la caja.

Esa es una realidad que tenemos, por eso buscamos saber de dónde vienen los alimentos, ese es un asunto principal. El 65% de los alimentos de los seres humanos los producen los pequeños productores del mundo, lo que llamamos la agricultura familiar; el otro 35% lo producen las grandes cadenas de alimentos. Pero como la cuestión es económica, las grandes industrias desde hace muchas décadas vienen desestimando la producción campesina, poniéndoles a los productos valores que no son. Por ejemplo, en una época se desprestigió la aguapanela, y esa estigmatización

del alimento tenía como objetivo poder decir que era mejor tomar una gaseosa.

En cuanto al tema de la producción, nosotros venimos trabajando en las casas comunitarias para poder hacer un proceso de recuperación de esas semillas antiguas y empezar un proceso de multiplicación y de conocimiento, pero esto solamente se logra si hay un consumo de estas, de lo contrario se pierden.

Paola Cárdenas: Hubo un momento en el que las grandes industrias y todas las encargadas de traer productos alimenticios importados no estaban ni siquiera obligadas a especificar en sus etiquetas los ingredientes que se empleaban, no sé ahora en términos legales cómo está el asunto.

Emmanuel, ¿cómo logramos dar a conocer esa soberanía alimentaria desde el consumo?

Emmanuel Taborda: Desde el consumo el hecho de abordar la soberanía alimentaria tiene que ver con un proceso formativo. Como mencionaba Tarsicio, históricamente tenemos un gran distanciamiento o nos hemos sentido muy separados de lo que nos identifica como habitantes de este país, por esa razón la posibilidad de acercarnos a esas semillas y a esos alimentos que están disponibles en lugares muy alejados de las ciudades implica una formación y una narrativa afectiva con los ingredientes. Más allá de poder saber cómo se cocinan, cómo se preparan o cómo se incluyen en los menús, es necesario crear una conciencia de que esas semillas y esos productos hacen parte de un ADN que tenemos como habitantes, como colombianos, en tanto son fuente de vida y energía para muchas comunidades.

Acercarnos a la soberanía desde el consumo, implica pensar en metodologías y en procesos formativos que nos permitan darle a entender a la señora, que una arepa de maíz amarillo se puede hacer con maíz cariaco de Montes de María. En el caso de *Cocina como acción social*, por términos de la pandemia, estamos ejecutando una campaña que se llama “Mucho mercado solidario”.

Paola Cárdenas: Es un proyecto muy interesante y quisiera que ampliaras un poco las estrategias que se implementan desde esa propuesta, para que la soberanía del consumo sea posible. Sería bueno que las personas que hoy nos escuchan tengan presente dónde encontrar estos mercados y productos que posibilitan esta soberanía alimentaria y dónde encontrar semillas y mercados campesinos.

Emmanuel Taborda: Con esta campaña hemos entregado aproximadamente 2.500 mercados en diferentes barrios del Área Metropolitana. Hay que decir que el contenido de estos mercados se diferencia completamente de un mercado pensado desde la seguridad alimentaria, porque estamos pensando en la soberanía. Se trata de hacer real que a un barrio llegue fríjol de Montes de María, frijol cuarentano, que llegue panela orgánica de Jamundí, o arroz de San Gil; la gente no vive de salsas y súper procesados. En este ejercicio también se pueden validar acciones muy claras para pensarnos una comida y una alimentación que se conecte con los territorios, es decir, que estemos en un barrio como Pedregal, Castilla, el Popular, Carpinelo o El Faro, no nos quita el derecho de poder consumir un alimento de alta calidad. En ese sentido, la campaña nos ha permitido entender todo el ecosistema de los alimentos a la luz de la soberanía.

Paola Cárdenas: Tarsicio, tocas un tema muy importante con respecto a los procesados y ultraprocesados, ¿qué significa esto desde el consumo? ¿Qué implica para los productores que la gente consuma este tipo de alimentos?

Tarsicio Aguilar: Antiguamente, la gente iba al mercado, luego se empezaron a generar las tiendas de barrio y las legumbres y desde ese momento se empezó a perder ese contacto de los consumidores con los productores. A raíz de esto, la industria ve esto como un gran potencial y comienza a generar esos procesados como son las salsas o los dulces. Aun así, esto no era suficiente, porque los alimentos duraban un mes y las industrias necesitaban generar mayores ganancias. De ahí surge la idea de crear bodegas grandísimas para guardar alimentos, a los cuales se les

agrega ciertas sustancias para que puedan durar un año. Esas sustancias son las que nosotros llamamos los ultraprocesados y eso es lo que hoy en día vemos permanentemente en la televisión: las galletas, los polvos para hacer jugos, las leches de animales y también las vegetales.

Pero eso no es todo. Esa industria tiene el lobby político, en nuestro caso ese lobby es el Congreso. Entonces las industrias no hacen algo que esté fuera de la legalidad, porque se han establecido unas normas basadas en sus necesidades. Por eso decimos que se debe hacer un cambio en la norma alimentaria para que podamos estar con una garantía de que lo que dice la etiqueta sea cierto.

Paola Cárdenas: Lo vemos cuando llegan latas de atunes y lotes de alimentos en los supermercados con algún problema, pero que ya han circulado por todas las cadenas de suministros.

Tarsicio Aguilar: Son esos alimentos que en otros lugares no se quieren consumir, pero acá sí se consumen, porque para nosotros es una novedad. En este proceso también entra lo que acaba de ocurrir con la pandemia: la autorización de la entrada de maíz. Nosotros lo producimos, pero el Gobierno en función de la contingencia autorizó entrar maíz sin aranceles y sin impuestos, entonces estas economías de otros países son subsidiadas. La semana pasada autorizaron la entrada de papas, lo cual acaba con la economía local y con el proceso del alimento. Muchas de las ayudas alimentarias se dieron con estos alimentos ultraprocesados, pero en una crisis como esta, los gobiernos deberían volcarse a comprarles a los campesinos y a las campesinas para poder entregar alimentos sanos en circuitos económicos solidarios.

Paola Cárdenas: Por eso me pareció fundamental arrancar con el titular “Para la pandemia, soberanía alimentaria”, pues una forma de enfrentar la crisis económica es apoyando a los productores locales.

Paola Cárdenas: Vamos a pasar al tema de granos y semillas. Hace unos días veía un vídeo sobre el Banco de Semillas que hay en Noruega, un banco

donde todos los países tienen semillas guardadas y hasta el momento, el único país que ha tenido que retirarlas fue Siria, esto por la problemática de las leyes de libre comercio. La ciudad de Alepo sufre toda la guerra contra Siria, pierde su banco de semillas, pero por suerte tenía guardadas unas en Noruega. Otro asunto que me conmovió bastante es que para el año de 1800 existían alrededor de 7100 variedades de manzanas, pero hoy en día estamos hablando de que 6800 de ellas están extintas. ¿Qué debemos hacer entonces para conservar las semillas?

Tarsicio Aguilar: Como ya dije, esto se ha convertido en un asunto económico, y como se quiere volver la comida un negocio, lo que hicieron las multinacionales en función del alimento y de la industria fue determinar quién produjera las semillas y así estandarizar una sola clase de estas. En el caso del maíz, la mayoría de las personas solo conocen el maíz amarillo y el blanco, porque ese ha sido el enfoque de la industria para hacer la harina de maíz, que es la que se comercializa en todos los supermercados.

Ahora bien, ¿cómo se hace ese proceso de conservación? Lo que hemos hecho en el caso nuestro tiene que ver con las redes y casas comunitarias de semillas. Hace 20 años se inició un programa con la fundación Swissaid, para promover el rescate de las semillas en Colombia y para evitar que entraran los transgénicos. Desde ese momento, nuestro pensamiento ha sido que las semillas no se guardan en un banco porque no son dinero.

De lo anterior, surgen las Casas Comunitarias de Semillas, lugares donde las comunidades conservan su diversidad genética para ellos mismos y para compartirlos con el resto de la red. En estas casas se siembran las semillas repetidamente en los lotes, eso es lo que se llama en términos técnicos, el refrescamiento de la semilla; una semilla de maíz la puedo guardar cuatro años, luego vuelvo y la siembro, y vuelvo y la guardo.

Es importante conservar las semillas y multiplicarlas, y para eso es fundamental, como ya lo mencionaba Emmanuel, un proceso de formación. Hemos comenzado un ejercicio de manera permanente para hacer intercambios de conocimientos y saberes, para saber cómo vamos a cuidar nuestras semillas y hace cinco años comenzamos un proceso de investigación que permita visibilizar estos procesos.

Las comunidades indígenas, campesinas y afro de nuestro país ya han investigado, pero muchas veces esos conocimientos se van transmitiendo localmente, por eso nuestro objetivo es sistematizar ese conocimiento para transferirlo a otras comunidades. En todo esto también hay un asunto clave, que es la defensa en términos políticos, la cual se puede hacer de dos maneras: a través de leyes o a través de la resistencia. En Colombia lo estamos haciendo a través de la resistencia que es la semilla sembrada, consumida localmente y compartida con las Casas de Semillas; la resistencia es un trabajo juicioso de investigación, de participación y de entrega de saberes de las comunidades.

En este momento, articulados con *Semillas de identidad*, tenemos cerca de 20 casas y también hacemos parte de otra red que se llama *La red de semillas libres de Colombia*. Por ejemplo, para nosotros es un símbolo el maíz cucaracho, una semilla que se estaba perdiendo en el país. En estas redes hicimos unos inventarios para poder saber cuáles eran las semillas que existían en Colombia, cuáles se estaban perdiendo y cuáles había que recuperar, esa semilla la encontramos solo en dos lugares: Barbosa y Belmira. Desde ese momento, los agricultores y agricultoras vienen produciéndola; doña Ana Cecilia Soto en Entrerriós también la produce y la conserva, es una semilla que su familia custodia, si esa familia desaparece, desaparece también la especie. Por eso las semillas tienen que estar en manos de las comunidades y debemos tener el conocimiento sobre ellas. Emmanuel nos hablaba de los Cariacos, semillas que los Zenú, de manera tradicional, han conservado.

La idea es que esta variedad de maíces no se consuma sólo en estas comunidades indígenas, sino que cualquiera pueda tener el derecho de poder consumirlas y ese derecho también tiene que ver con que nosotros nos podamos organizar, no solamente desde la producción, sino también desde el consumo. De allí surge un asunto clave que tiene que ver con el sistema de distribución, porque muchas veces es más fácil ir al supermercado que esperar a que el producto llegue de otro lugar.

Paola Cárdenas: La espera es compleja por nuestros afanes cotidianos y también por el desconocimiento.

Para cerrar con un último tema, me gustaría saber cómo estamos hoy en cuanto a leyes y también en cuanto a mercados donde la gente pueda adquirir buenos productos.

Tarsicio Aguilar: Desde hace dos años nosotros venimos armando redes y movimientos, para ello nos juntamos en una plataforma nacional y en una alianza por la agrodiversidad en Colombia, así, cada uno de nosotros desde el espacio donde estamos, venimos juntándonos para poder incidir en el tema del derecho a una alimentación sana y adecuada.

En el caso de las semillas a nivel de país tenemos cerca de 20 casas de semillas articuladas. En Antioquia estamos en el barrio Suramericana y ahí podemos conseguir las semillas. Toda esta información de las semillas y de la producción la pueden encontrar en una página que se llama “Semillas de identidad”. Ahí se encuentran los catálogos de semillas y aparece una descripción de cuáles son las semillas que se producen, cómo se producen y quién las produce.

En cuanto a los mercados, estamos articulados a una campaña de la *Red nacional de agricultura familiar* y tenemos una campaña que se llama *Llevo el campo colombiano con los mercados y la agricultura familiar*. Esta campaña busca visibilizar todos los mercados ecológicos, campesinos y étnicos, y en la página pueden encontrar en dónde están los mercados. Uno de los más importantes es el mercado que se llama *La canasta*, que se hace en la Universidad de Antioquia.

Paola Cárdenas: Próximamente, desde el bazar de la confianza de la fundación y de la cooperativa Confiar hay una propuesta para una reunión de estos mercados y productores locales. Otra propuesta que evidencia el apoyo a las economías locales es *Mucho Colombia*. Emmanuel, hablemos de ella.

Emmanuel Taborda: *Mucho Colombia* es una empresa de alimentos que se dedica a comercializar los productos de pequeños productores en todos los rincones de Colombia y acaba de llegar a Medellín. Estamos hablando de pedidos que incluyen amaranto, quinua de Choachí, atún de Bahía Solano, naidí del Pacífico, vainilla chocona, entre otros productos que hacen

parte de nuestra despensa, una despensa que no se ha abierto en América, una despensa que apenas estamos descubriendo. A propósito de esto, traigo a colación un comentario de Claudia Cárdenas, antropóloga del Instituto Humboldt, quien decía que la lectura de la cocina debe hacerse con una lupa ecosistémica, porque en cada esquina cambia el sancocho, cambia el arroz, cambia el cómo se hace y el cómo se prepara. La página de esta empresa la pueden encontrar en Instagram como “Muchocol”, allí encuentran toda la lista de productos que en este momento tenemos disponibles.

Paola Cárdenas: Emmanuel, ¿y qué invitación nos haces por parte de *Cocina con acción social*?

Emmanuel Taborda: *Cocina con acción social* es una iniciativa comunitaria que nace en el barrio Pedregal en el año 2017. Hemos comenzado la cuarta versión del foro, un encuentro durante cinco días con tres franjas programáticas, un programa de radio en la mañana, una clase de cocina en vivo y un conversatorio en la tarde, esos son los espacios donde estaremos abordando la cocina desde los fenómenos culturales, sociales, antropológicos y, claro está, *La arepa invita* es aliado de esta iniciativa. Indudablemente en Medellín se está configurando un eje de conversación y de reflexión para poder seguir acercando esas cocinas tradicionales de todo el país.

Paola Cárdenas: Cierro este programa con mensajes de las personas que nos ven; Ramiro Delgado Salazar nos dice: “Labor maravillosa contra el poder hegemónico del control de la comida y la alimentación de los pueblos, titánica, llena de ética y de compromiso con la gente y sus comunidades, granos inmersos en esta mirada de permitir las autonomías de los pueblos y realmente decidir y controlar sobre su comer y sobre sus vidas”. Y por último una inquietud de Ana María Guzmán: “¿cómo se evita la biopiratería en la construcción o en la conservación de las semillas a través de un banco de semillas? ¿Cómo se maneja el tema de derechos en estos bancos?”.

Tarsicio Aguilar: Un asunto clave es saber dónde se producen las semillas y por eso hacemos todo este trabajo de investigación y de registros, porque es la manera para que la gente del común, productores y campesinos, sepan que las semillas son patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad. Ese es uno de los lemas con los cuales arrancamos. Muchas veces se rotan solicitudes pidiendo firmas para apoyar una ley y finalmente todas las firmas que nosotros conseguimos son de los productores, porque todavía la gente del común no conoce este proceso y esta lucha, pero en espacios como estos es posible dar a conocer estas iniciativas y fortalecer la resistencia.

Emmanuel Taborda: El ejercicio soberano con el alimento parte de una conexión afectiva; se trata de tomar la decisión de tener en nuestras cocinas lo que decidamos comer y no lo que nos imponen, porque desde allí se abandera y se consolida la cocina como un movimiento que puede transformar, pero esa concientización parte del poder relacionarnos con los campesinos, con las plazas de mercado, con la cocina, y lo más importante es el hecho de poder compartir el alimento, lo cual consolida un ejercicio soberano desde el consumo.

Tarsicio Aguilar: En la Casa Comunitaria de Semillas recibimos personas que quieren aprender y aportar, así que nos pueden contactar en nuestras redes sociales. Es muy clave la participación de los ciudadanos en este proceso.

Paola Cárdenas: Muchas gracias a nuestros invitados y a quienes nos acompañaron en esta conversación.

Acerca de
Hombres de maíz
de Miguel Ángel
Asturias

Giuseppe Bellini, Italia

Mundo mágico y mundo real (fragmento)

Los «hombres de maíz» son los indios, según la cosmogonía indígena mayaquiché. En el *Popol Vuh*, libro al que abiertamente se remonta Asturias cual fuente inspiradora, está escrito que cuando los Progenitores, Creadores y Formadores, Tepeu y Gucumatz, estimaron que había llegado el momento de hacer aparecer al hombre sobre la tierra, en las fértiles regiones de Paxil y de Cayalá, unieron las mazorcas de maíz blanco y amarillo llevadas por los animales Yac, el gato salvaje, Utiú, el coyote, Quel, el papagayo, y Hob, el cuervo. El maíz entró entonces, por voluntad de los dioses, en la carne de los hombres formados y creados y se convirtió en su sangre. Después Ixumcané hizo nueve bebidas con mazorcas amarillas y mazorcas blancas molidas y de este alimento surgieron “la fuerza y la gordura y con él crearon la musculatura y el vigor del hombre”.

De maíz amarillo y de maíz blanco se hicieron la primera madre y el primer padre: “de masas de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros primeros padres, los cuatro hombres que fueron creados”.

La primera página de *Hombres de maíz* se abre en el clima sugestivo y mágico de estas múltiples voces, que llegan a la conciencia del Gaspar como un reproche y lo animan a la acción:

- El Gaspar Ilóm deja que a la tierra de Ilóm le roben el sueño de los ojos.

- El Gaspar Ilóm deja que a la tierra de Ilóm le boten los párpados con hacha...

-El Gaspar Ilóm deja que a la tierra de Ilóm le chamusquen la ramazón de las pestañas con las quemas que ponen la luna color de hormiga vieja...

Asturias recrea un ámbito mágico partiendo de la técnica del *Popol Vuh*, recurriendo a la iteración, al paralelismo, en una expresión sintética que se sirve de la repetición para profundizar en las dimensiones ocultas y los conceptos, mientras la narración es diálogo y descripción al mismo tiempo. Este clima impregna todo lo que ocurre en la novela, donde cada acción, aun la más bárbara, asume un significado mítico y sagrado.



Ana Fernanda Ríos Gallán

El maíz en América

Mixta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Noveno

La soberanía alimentaria, el arte y la ciencia

*Conversan Ana Ochoa, Sergio Restrepo
y Carlos Uribe*



na Ochoa, comunicadora, y Carlos Uribe, fueron invitados a una de las acostumbradas conversaciones que organizan la Universidad de Antioquia, Comfama y la Alcaldía de Medellín. Dicho intercambio se presentó el 8 de julio de 2020 y fue transmitido públicamente y en directo por redes sociales. Moderó Sergio Restrepo. La conversación giró, como se verá, alrededor del tema del maíz y de la alimentación en general, y la relación de estos con la estética, el arte y la ciencia. Y de algunos nombres que amplían y le dan contexto a asuntos vitales de ese elemento primordial, el maíz, como los de Tomás Carrasquilla, Gregorio Gutiérrez González, Rafael Uribe Uribe y Débora Arango, entre otros. Los saberes del arte, la ciencia, la sociedad y la política en torno a un alimento ancestral y a la seguridad alimentaria, tan desigual a veces, tan desproporcionada, como que millones de personas en el mundo aguantan hambre, según datos oficiales y verificaciones en las calles.

Sergio Restrepo: Hoy tenemos un encuentro maravilloso con dos personas que son muy admiradas. A ambos les he seguido la carrera, les he admirado de manera declarada y, en otras ocasiones, en silencio; de ambos he aprendido muchísimo. Este encuentro nace de una confabulación amorosa o de una conspiración entre la Alcaldía de Medellín, la Universidad de Antioquia y Comfama para encontrarnos alrededor de un producto que definitivamente es nuestra madre: el maíz. Y de un derivado que tenemos de este producto: la arepa hecha a mano; arepas con las huellas digitales de esas portadoras de tradición, arepas de diferentes maíces, producidas por unos artesanos culinarios que, definitivamente, se convierten en parte de lo que somos. Si el maíz es nuestra madre podríamos decir que la arepa es nuestra hermana; y hoy nos convoca esa compañera de nuestra infancia y de nuestra adultez, para hablar de cómo el maíz, y la figura de ese grano que es parte de nuestra soberanía alimentaria inspiran a la ciencia y al arte. Están con nosotros Ana Ochoa y Carlos Uribe. Ana nos ha abierto las trochas desde la gestión cultural, siempre con un nivel estético y de pensamiento muy alto. Conversar con ella es hallar nuevas lecturas y nuevos pensamientos. Trabaja en el Parque Explora como Directora de Comunicaciones y Cultura, y desde allí relaciona la ciencia, la cultura y el arte. También está con nosotros Carlos Uribe, un artista que ha estado en la gestión y dirección de proyectos en el Centro de Desarrollo Cultural de Moravia, en la Casa de la Memoria, y actualmente es el curador del Museo de Antioquia; su gestión ha estado acompañada por un trabajo que nos interesa profundamente: el trabajo del artista plástico. Carlos es artista e historiador y ha combinado muy bien ese trabajo desde una relación poliamorosa con el arte, la historia y la gestión cultural. Gracias por aceptar esta invitación y, sobre todo, a quienes son el centro de nuestra conversación: las mujeres y hombres que tienen en sus manos ese amasijo de resistencia que es la arepa, esa pieza que siguen haciendo con los granos heredados de los abuelos. Qué dicha saber que espacios como estos propician la conversación entre un artesano culinario, un campesino, un científico, un historiador, un antropólogo y el Estado, en igualdad de condiciones. Sin duda alguna, la palabra es el elemento que nos convoca. Las portadoras de aquella tradición son el centro de la razón. Y digo portadoras, porque en

su inmensa mayoría son mujeres, pero también hay hombres en todo esto. Les propongo que iniciemos la conversación. Ana Ochoa nos va a mostrar un poco este tema desde la mirada de la estética y la ciencia.

Ana Ochoa: Quiero iniciar esta conversación con la caña del maíz vista al microscopio. Esta galaxia vegetal es el tipo de imágenes que nos permiten ver la ciencia y la tecnología, que ponen a errar el ojo más lejos. Y lejos significa, también, más adentro. La ciencia es la proveedora de nuevos paisajes, incluso pare el arte. Hay que ver lo que permite ver, por ejemplo, la nanotecnología. Las formas atómicas hoy son exploradas por las artes, el diseño, la arquitectura. Y en esta conversación sobre el maíz, el ojo volador lo suelta la microscopía. Dejar pasar la luz hasta el alma de la caña del maíz y amplificar con lentes ópticos múltiples, permiten esta maravilla. El maizal siempre ha tenido sus secretos, para empezar el más bello: la mazorca que, sin que nos demos cuenta, “CRÍA DENTRO DEL CAPACHO”, como escribía Gregorio Gutiérrez González en esa argumentación científica en verso, presentada a la escuela de ciencias y arte en 1866: *Memoria científica del cultivo del maíz en los climas cálidos de Antioquia*.

Exploremos también en este álbum privado del maíz a su ancestro mexicano: el Teocintle. Aunque esta planta silvestre era distinta a la que conocemos hoy, la espiga y la mazorca eran similares y ya tenían los genes del maíz. Unos nueve mil años lleva con los humanos, cultivado y cultivándonos, según hallazgos reportados en México. Hace poco lograron secuenciar el genoma de una de las mazorcas más antiguas, encontrada en Puebla, con alrededor de 5,310 años.

El Parque Explora ha tenido experiencias diversas sobre el maíz, entre ellas una exposición en la que fue uno de los grandes protagonistas, con el frijol: “Comer, las mesas de América Latina”. ¿Qué dice la ciencia sobre su origen, su evolución, su domesticación o sobre los bancos de semillas y el papel del maíz frente al HAMBRE en el mundo? Unas 820 millones de personas pasan hambre. En América Latina y el Caribe 59,7 millones de personas padecen inseguridad alimentaria y nutricional. Ese es uno de los temas que nos ha interesado, porque los museos tienen el deber de alumbrar allí donde ha estado más oscuro.

Su historia en la cultura es sagrada y poética. Se le liga a dioses como Quetzacóatl, que se transformó en hormiga para robarse de una cueva un grano de maíz y dárselo a otros dioses para que con masa de maíz, masa de “Su alteza” o “Su gracia”, como le decían los mayas, nos formaran a los humanos. FUIAMOS HECHOS DE MASA DE MAÍZ. Este amasijo que se convertiría en animal que sueña y que recuerda, era el tercer intento para darnos vida y el único que había funcionado luego de habernos hecho, infructuosamente, de barro y de madera.

Tuvimos en la exposición –“Comer”– varias experiencias muy interesantes, una de ellas sobre los empaques naturales, los EMBALAJES VEGETALES, una colección de capachos, cañas, fibras tejidas, hojas plegadas que han envuelto desde espejuelos de guayaba, cocadas, quesos y panelas, hasta tamales, huevos o sal. Santiago Díaz Piedrahita, botánico y miembro de la Academia Colombiana de Ciencias, ya fallecido, fue quien orientó esta investigación. Tuvimos otras experiencias con historias indígenas, específicamente una del resguardo EMBERÁ Karmata Rúa, en el municipio de Jardín, Antioquia. Allí hay una preparación que los identifica, se trata del envuelto de maíz con guiso de cogollo de cidra.

Sergio Restrepo: Maravillosa la explicación sobre cómo en uno de nuestros resguardos indígenas se prepara esta receta que tiene como protagonista el maíz.

Ana Ochoa: Esta exposición tuvo veinticuatro experiencias. Una de ellas sobre las doscientas veinte variedades de maíz; una exposición absolutamente moderna en su diseño pero también esta exposición le quiso hacer un gesto al pasado, entregando, a manera de invitación, la reproducción de la argumentación científica en verso que comenté antes, presentada en 1866 en la Escuela de Ciencias y Artes por Gregorio Gutiérrez González (La Ceja, 1826 - Medellín, 1872): *Memoria científica sobre el cultivo del maíz en los climas cálidos del Estado de Antioquia*. Hecha en cantos, con todos los episodios del cultivo y la cosecha y la preparación del maíz. Incluimos testimonios de don Tomás Carrasquilla (Santo Domingo, 1858 - Medellín, 1940), un autor que, además, se pasea generoso por todos los temas del maíz

y de la arepa. También incorporamos conceptos de Rufino José Cuervo sobre estas memorias del maíz frente a las que, por cierto, el general Rafael Uribe Uribe se fue lanza en ristre diciendo lo pernicioso que podía ser un monocultivo, tema que Carlos Uribe subrayará más adelante. Hay muchos comentarios de personajes de la época, y uno en especial de Manuel Uribe Ángel, que quiero resaltar: “Las estrofas de Gutiérrez González tienen hoy su divina resonancia en los valles y las crestas de nuestras cordilleras. Su Memoria sobre el cultivo del maíz se repite con delicia en la cabaña del pobre y se declama con orgullo en el aposento del rico y en el gabinete del literato. Las baladas de Ossían no caen mejor sobre el oído del montañés de Escocia que el eco tierno de los versos de nuestro poeta sobre el oído de los sencillos y honrados trabajadores [...] en tanto que queden inteligencia, memoria y sensibilidad en el alma y en el corazón de nuestros compatriotas en nuestros campos, en nuestras villas y ciudades vivirá fresco el nombre de Gutiérrez González”.

A propósito de este rápido sobrevuelo literario Fernando del Paso hizo con su esposa Socorro Gordillo *La cocina mexicana* (2008), un recetario de más de 150 preparaciones que nos pasean del cacao de tierra -cacahuate- al chocolate y los moles poblanos, del café -de olla- a la vainilla, del jitomate a los chiles, de los zapotes prietos a las frutas que hacía helar Moctezuma y, claro, de los tamales al maíz o elote cuando es tierno.

Sergio Restrepo: Maravilloso. Démosle paso ahora, en la voz de Carlos Uribe, a don Manuel Uribe Ángel, quien es un personaje que genera todo mi afecto y admiración. Él es de los personajes que en Envigado han sido más interesantes y hoy tendría mucho que decir, porque es uno de los grandes salubristas que ha tenido este país; uno de los personajes que más nos orientó alrededor del tema de la salud pública y del comportamiento que cada uno de nosotros debe tener.

Carlos Uribe: Así es. Además de médico, Manuel Uribe Ángel fue historiador, geógrafo, fundador del Museo de Antioquia y de la Biblioteca del Estado de Antioquia. Un personaje imprescindible en esta historia que

vamos a contar hoy, pues además fue quien escribió la *Geografía general y compendio histórico del Estado de Antioquia en Colombia*, en el que nos habla de esas exploraciones y expediciones que se realizaron a final del siglo XIX, con una descripción muy detallada de los pisos climáticos, de las prácticas, del tipo de cultivo y de los productos de cada una de las subregiones de este Estado. Me gustaría hablar de este tema que hoy nos convoca, un poco en relación con el arte y la estética. Hay una pintura muy bella titulada *Las segadoras* (1857) de Jean François-Millet; una imagen que, aunque es europea, nos anticipa la construcción de una estética propia y de un arte local atemperado en estos climas tropicales y más específicamente en esta República de los Estados Unidos de Colombia. Pero es una imagen que, además de icónica, nos muestra también a algunas mujeres en un oficio muy digno que es el de la agricultura, el campesinado, la cosecha. Por eso la traigo a colación. Cultura, etimológicamente, significa cultivo. El conocimiento y la acción no son un estado pasivo, sino progresivo, como el crecimiento del alimento. La cultura es todo aquello que el hombre hace para transformar su estado natural y para mejorarlo. En ese sentido, cuando hablamos de soberanía nos referimos al poder supremo político, pero más allá de esto se trata también de la autonomía y la independencia que los seres humanos tienen sobre su estar en la tierra, sobre su manejo de la naturaleza. En últimas, la soberanía es un derecho. Hay una imagen de Antonio Caro, en tiempo distinto, claro, a la de las sembradoras de Millet, pero en este caso la obra nos habla de la postura de un artista colombiano al final del siglo XX, cuestionando de alguna manera la soberanía de un sistema y de un imperio en el manejo de las economías, del manejo de las semillas, de los productos y de las patentes. Antonio Caro es una buena introducción a este tema con la obra *Colombia Coca Cola* (1977) para referirnos a este panorama de la soberanía alimentaria, que es el derecho de los pueblos a cultivar alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, asequibles, producidos de forma sostenible y ecológica. Un derecho para decidir sobre su propio sistema de alimentación y sus productos.

También encontramos lo que nos señalaba hace un momento Ana Ochoa sobre las memorias del cultivo del maíz de Gregorio Gutiérrez, que también esconden lo que nos representa como una cultura del maíz y una

historia oscura sobre el poder terrateniente, el poder de los hacendados del monocultivo, que podían ser perniciosos y establecían una sujeción de los campesinos y de los terrajeros que hacían parte de la ilusión de una nueva colonización de las tierras al sur de Sonsón y otras poblaciones hacia el centro del país. Todo lo mencionado hasta el momento nos ubica, perfectamente, en la obra *Horizontes* (1913) de Francisco Antonio Cano (Yarumal, 1865 - Bogotá, 1935). Se trata del cuadro que se encuentra actualmente en el Museo de Antioquia y del cual hay tres versiones más del mismo Cano. Una representación de esa gesta, de esa epopeya de la colonización antioqueña que muestra a una pareja de campesinos con su retoño en los brazos y con un hacha para talar los montes y abrir esa ilusión de lo que eran los cultivos, donde el maíz es fundamental en la economía básica y en las siembras de las parcelas. Ir tumbando la maleza y construir nuevos poblados. Hay una historia que está en el telón de fondo de esta pintura. Ese proyecto civilizatorio antioqueño también escondía un tema del que poco se ha escrito, pero se queda en las márgenes de la apología de la raza, de esa cosa mal llamada “raza” de la que hablan algunos comentaristas y algunos literatos. Hay unas obras de Humberto Chaves, alumno de Francisco Antonio Cano, quien a la mejor manera de su maestro emprende la reconstrucción, por medio de la pintura, de escenas de los oficios y de las prácticas de la agricultura, de todo lo que tiene que ver con una dinámica agraria y con la construcción de un territorio donde vemos los trapiches para la molienda de la caña, el cultivo del plátano o del banano, los mercados en las plazas y también otros sembrados y cosechas menores. Este es un pintor fundamental en la estética de esta región, para entender el desarrollo de las prácticas del cultivo. Hay otro pintor de escuela académica, Domingo Moreno Otero, quien en un principio fue autodidacta, pero luego hizo parte de la academia colombiana que, evidencia, a su vez el paisaje, el territorio de alimentación, los productos y la comida. Tiene que ver, precisamente, con la Expedición Botánica ocurrida entre 1808 y 1812. Luego se da la Comisión Corográfica después de la mitad del siglo XIX, y finalmente encontramos todas las expediciones y exploraciones que se hicieron a nivel regional, que para el caso de Antioquia está enmarcada con la *Geografía general y compendio histórico*

del Estado de Antioquia en Colombia, escrito por Manuel Uribe Ángel de 1887. La Comisión Corográfica fue una experiencia de exploración que emprendió Agustín Codazzi de la mano de algunos científicos, geólogos e ingenieros, y también de artistas como Manuel María Paz, Carmelo Fernández, Henry Price y Gonzalo Hernández de Alba, por mencionar solo algunos. Ellos viajaron por algunas regiones de Colombia, como la Orinoquía, parte de la Amazonía, los Andes, el Pacífico y el Atlántico, y dieron cuenta de las riquezas del territorio, así como de algunas particularidades de esa geografía. El tercer momento es el compendio general de Manuel Uribe Ángel, en el que encontramos una imagen de Henry Price colombiana, junto con otros artistas en la Sabana de Bogotá.

Francisco Antonio Cano no solo fue el fundador del Instituto de Bellas Artes en Medellín, sino que también fue rector de la Academia de Bellas Artes en Bogotá, y Moreno Otero es un representante de esa academia. Nos muestra esos momentos en los años cuarenta del folclorismo que representaba la obra *Frutos de mi tierra*, novela que había sido reeditada en ese momento por Tomás Carrasquilla, su autor, una obra que evidencia la diversidad de los productos y los paisajes del territorio. Por otra parte Horacio Longas, en ese escenario de mitad del siglo XX, es un pintor insoslayable para hablar un poco de las escenas de los campesinos arando, cultivando y cosechando, o como mercaderes en las plazas. Hay también una imagen (que pareciera ser muy polémica) que representa la emergencia no solamente de la mujer, sino también de la mujer intelectual y artista, que abre un panorama del paisaje bastante radical. Se llama *Montañas* (1940) y es una pieza de Débora Arango (Medellín, 1907 - 2005), una artista que nos muestra otro tipo de geografía y de territorio; otro tipo de piel que está hecha también de los seres vivos. Otra obra de exaltación del maíz la vemos en la escultura de Rodrigo Arenas Betancur (Fredonia, 1919 - Medellín, 1995) llamada *Monumento a la vida*, ubicada en Suramericana en Medellín. En una de las tantas figuras que hacen parte de esta pieza escultórica de gran formato se ve la mazorca de maíz, alusiva al sexo femenino desde la mirada de la fertilidad, como la riqueza que surge desde el sexo mismo. Arenas Betancur es un artista fundamental que usó también este tipo de simbología para representar y hacer eco de la resonancia de una cultura

basada en el maíz. Pablo Jaramillo (1938) es un artista de Sonsón y vale la pena mencionarlo, porque es un artista que no se ha estudiado lo suficiente; él todavía vive entre nosotros, es ceramista y tiene una obra en el Museo de Antioquia que alude a las espigas de maíz de una forma serial, muy a su manera. Acercándonos al final del siglo XX, sería importante evocar una pieza de Bernardo Salcedo (Bogotá, 1939 - 2007) en una de las bienales de arte de Medellín. Su obra titulada *Hectárea de heno*, nos habla de una geografía más conceptual con respecto a las hectáreas extensivas; es una pieza problematizadora, en el sentido de que nos pone un contrapunto sobre lo que ha sido el tipo de agricultura extensiva de un solo cultivo o de la ganadería en zonas de la Costa Atlántica, la zona andina y en los Llanos, que, como estamos viendo hoy en día, es un gran problema en la depredación de los bosques nativos y de bosques secundarios que deberían estar en una reserva en este momento. El mismo Salcedo tiene un tríptico emblemático titulado *Bodegón*, que alude a una mirada conceptual sobre la naturaleza y los productos cosechados que hacen parte de un ambiente doméstico; lo hace de una manera jocosa, pero bastante contundente. Al hablar de Bernardo Salcedo debemos decir que es un artista que influye positivamente en Antonio Caro (Bogotá, 1950 - 2021), quien es una figura fundamental. Su obra *Cosecha de maíz* es un esbozo de la planta y luego otra representación con un fondo verde, que alude a la planta del maíz como un elemento simbólico y genérico que hace parte de una identidad latinoamericana. En los años setenta, en un momento en el que había una gran discusión sobre asuntos ideológicos de intromisión del sistema norteamericano y del libre mercado, este artista propone un señalamiento bastante crítico y apropiado, y les genera, a muchos de los artistas y de los investigadores que vienen posteriormente, la posibilidad de contar una historia por completo diferente, basada en connotaciones nacionales y latinoamericanistas. Del mismo artista tenemos también la pieza *Todo está muy caro* (1978), que alude a su apellido, pero que sobre todo habla de una economía devaluada, una economía del día a día en la cual hoy, en tiempos de pandemia, podría ser también una señal muy importante de las indignaciones que las personas de las clases media y baja tienen sobre las especulaciones económicas en tiempos de crisis. Entre todos estos

artistas no puedo dejar de mencionar a María Teresa Cano (Medellín, 1960), quien tiene obras con materiales comestibles. Entre ellas se destaca *Yo servida a la mesa*, la pieza con la que ganó el Salón Rabinovich en el año 1981. En esta obra encontramos moldes de su rostro y de partes de su cuerpo hechos en gelatina, chocolate y otros productos, para que las personas que asistieron a la exposición los consumieran directamente. Es un arte interesante que alude a la comida y al consumo.

Por supuesto, no podemos dejar de lado la obra *Maíz montaña* (1992), una pieza que yo, como historiador, artista e investigador de la cultura material propuse, la cual tiene que ver mucho con los conceptos de soberanía alimentaria, con la crisis del paisaje y su depredación, sobre todo por la minería en el Bajo Cauca (que es lo que representa el cuadrado, que son esferas de hierro para triturar todo el cascajo, donde se lava la arena y el lodo) presente allí y en muchos lugares del Pacífico colombiano. En esta obra encontramos el maíz como ese legado de los indígenas, un producto que era llevado como tributo, porque el maíz llegó a tener la misma equivalencia y el mismo valor en peso que el oro, al comienzo de la Conquista y durante la Colonia.

En 2016 fui invitado a participar en una exposición en Bogotá, en el nuevo bloque de arte de la Universidad Javeriana, curada por Miguel Rojas, que se titulaba *Soberanía alimentaria* y todos los artistas que estábamos allí aludíamos de alguna manera, con comentarios críticos o con exaltaciones de la naturaleza y del alimento, a los elementos básicos y primeros de la economía regional y latinoamericana. Luego realicé una pieza de *Paisaje 1*, en la cual se puede ver que una línea de petróleo crudo interrumpe ese paisaje reticular que se empieza a mostrar con las diferentes cuadrículas del maíz. De esta pieza hay otras versiones, una de ellas es *Paisaje 3*, que está combinada con pacas de marihuana, lo que nos habla de los paisajes de los cultivos de droga, y encontramos allí una cuartilla de balas (como son pequeñas cajas de madera, una de ellas está llena de balas) irrumpiendo de alguna manera en las prácticas y en las dinámicas campesinas, lo que es un reflejo de todo lo que se nos vino desde los años sesenta con los grupos armados y mucho más crecientemente al final del siglo XX, y que lo vemos después con la arremetida paramilitar. Son

paisajes desde los mismos elementos cosechados que tienen que ver con parte de la cultura material. Estas piezas las hice en un proyecto que en un momento denominé *Interpretaciones sobre el paisaje colombiano*, con el cual gané una beca de Colcultura y luego otra del Ministerio de Cultura, y esa idea ha sido mi obsesión, al menos en mi primer período creativo. Posteriormente, cambié un poco mi mirada hacia lo político y lo social del paisaje. Una pieza es *Cuartilla*, la que veíamos entrometida en el paisaje de maíz, que también opera como pieza individual.

Sergio Restrepo: Hay una realidad que se nos muestra, por un lado, desde el ojo del microscopio, desde el ojo de la ciencia y, por el otro, desde el ojo del que pinta y del que hace una instalación, una respuesta visual a la pregunta que hicimos. En estas representaciones, el maíz ha estado retratado en toda la historia de nuestra realidad y, por supuesto, ha quedado relatado por los científicos y por los artistas. Visualmente fue absolutamente hermosa esta conversación.

Ana Ochoa: A las obras que menciona Carlos quisiera añadir la de Beatriz González: *Yolanda Izquierdo pilando maíz*, retrato de una líder campesina asesinada por paramilitares en 2007 en el corredor de su casa. Una historia lamentable como tantas otras. De otro lado, complemento a Carlos con la oposición frente al cultivo del maíz hecha por Rafael Uribe Uribe: “La poesía y el maíz harán que Antioquia marche rápidamente hacia la ruina... La destrucción anual de 50.000 hectáreas de bosque nativo, el empobrecimiento de la tierra por el monocultivo, la esclavitud de la mujer que podría dedicarse a otros menesteres y la reducida dieta alimentaria de los paisas”.

Sergio Restrepo: Mil gracias por acompañarnos, les enviamos un abrazo agradecido por aceptar la invitación a esta conversación. Nos veremos en las próximas versiones de *La arepa invita* y les vamos a pedir que nos ayuden a pensar desde la ciencia, desde la estética y desde el arte. Hoy no pudimos tener esa montaña de maíz de Carlos en el espacio de San Ignacio, pero seguramente la tendremos en las próximas ediciones. Gracias

a la Universidad de Antioquia que nos acoge en su casa, a la Alcaldía de Medellín, cómplice maravilloso de este proyecto, a Comfama y, por supuesto, a todo el equipo de portadoras de tradición, de comunicaciones, de producción y al gran equipo maravilloso, liderado por Julián, Lorenzo, Isaías y Ramiro Delgado. Qué bueno poder juntar lo popular, la ciencia, el arte, la cultura y lo que somos.

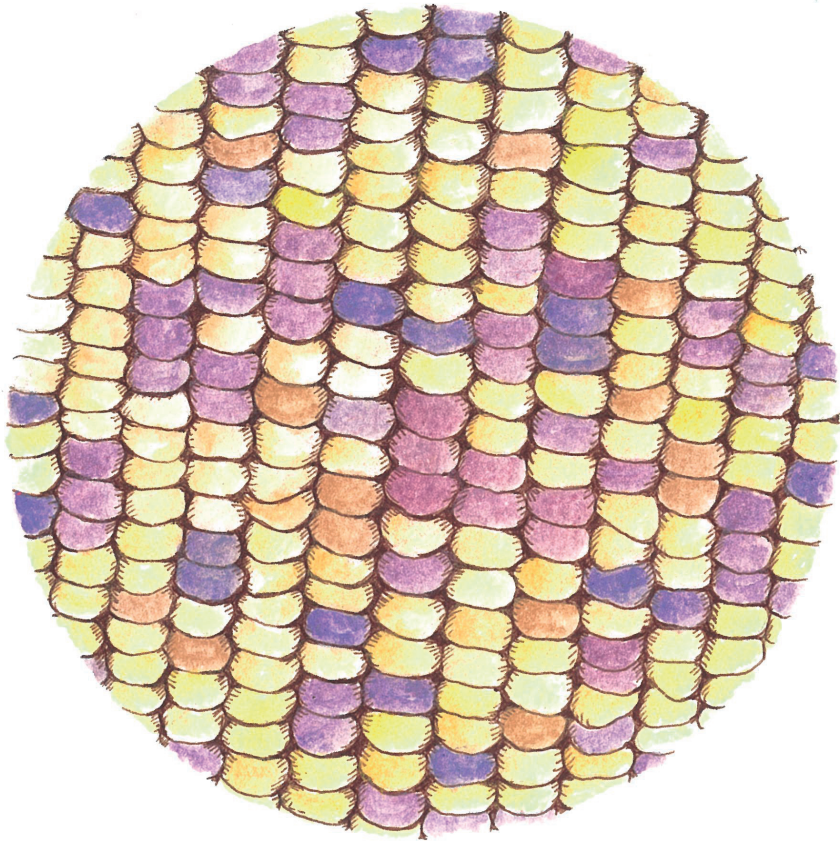
Ana Fernanda Ríos Gallán

Luna de maíz

Mixta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Décimo

¿Cómo trabajan la antropología y la historia en pro de la soberanía alimentaria?

*Conversan Julián Estrada,
Ramiro Delgado, Nicolás Loaiza
y Juana Camacho*



ercera edición del programa *La arepa invita*. El 9 de julio de 2020 conversaron alrededor de la arepa, el maíz y la soberanía alimentaria los antropólogos Julián Estrada (director académico del programa), Juana Camacho, Ramiro Delgado y Nicolás Loaiza.

Como es julio de 2020, estamos en plena pandemia (que se asentó en nuestro país en marzo de ese año) y casi todos los encuentros se hacen virtualmente, dado que el contagio, persona a persona, es inminente. El diálogo, sin embargo, como casi todos los eventos académicos, artísticos y culturales que se realizan de manera permanente son vistos a instancias de las redes sociales por una importante cantidad de público, muchas veces superior a la que asiste comúnmente de forma presencial. Las ventajas de la desventaja, habría que decir.

El profesor Ramiro Delgado estuvo conectado desde los estudios de televisión de la Universidad de Antioquia y los demás desde sus casas.

Julián Estrada: Buenas tardes. Hoy comenzamos una nueva edición de *La arepa invita*. El tema que nos convoca es bastante particular, sobre todo para nuestro público, que es tan variado. Hoy tenemos la intención de

dejar muy claro cómo dos disciplinas, la antropología y la historia, han trabajado el tema de la soberanía alimentaria.

Con Ramiro Delgado, mi compañero de aventuras culinarias desde hace tantos años, me puse de acuerdo para hacer esta reflexión, porque los dos coincidimos en que ambas disciplinas han trabajado en la investigación de la cocina colombiana en todas sus aristas, entre ellas la soberanía alimentaria.

Hoy nos acompaña Juana Camacho Segura, antropóloga, doctora en antropología, con muy buen palmarés en universidades de otras latitudes y, para ser breve, una gran investigadora en esta relación entre antropología, historia y los saberes de las comunidades campesinas y pescadoras de diferentes regiones de Colombia. De igual manera, tenemos a Nicolás Loaiza, un joven compañero de periplos de investigación, que hoy está en la dirección del Instituto Colombiano de Antropología e Historia y que también tiene un gran palmarés con estudios en universidades extranjeras. En esta ocasión vamos a confrontar todos estos recorridos académicos.

Antes de comenzar quiero hacer un pequeño preámbulo. Manejo la hipótesis, y espero no estar equivocado, de que la historia y la antropología en este país, desde la década de los treinta, comenzaron a mirar la cocina con unas reflexiones que ningún cocinero, aun estando bien formado, había conocido. Ellos quedaron anonadados cuando comenzaron a ver el resultado de lo que historiadores y antropólogos hemos hecho alrededor de la cocina. Más adelante, algunos antropólogos empezamos a mirar esta manifestación tan universal como es la cocina, con una óptica desde lo cultural. Si bien tuvimos estigmatizaciones por ese enfoque, de todas maneras fuimos creando un grupo de estudiantes que empezaron a hacer tesis, reflexiones e investigaciones, y caímos en la misma red. Las hordas de estudiantes de cocina que hay en este país se han sorprendido con los aportes investigativos que abordan, por ejemplo, de dónde vienen los alimentos o los mestizajes entre la cocina indígena, africana y española.

Teniendo claro este panorama, habría que decir que hay una categoría muy importante dentro de esas definiciones de lo que es la cocina, y tiene que ver con la política, un punto muy importante donde se habla de la categoría de la soberanía alimentaria que, como veremos, tiene una alta connotación política. Sin entrar en polarizaciones, en esta conversación

queremos mostrar cómo unos antropólogos, historiadores y arqueólogos, y un instituto como el INER (Instituto de Estudios Regionales) de la Universidad de Antioquia, se enfrentan a unas políticas públicas de los gobiernos que han puesto en riesgo la soberanía alimentaria.

Ramiro Delgado: Antes de la soberanía alimentaria está el mundo de la cocina. En mi caso, estuve vinculado desde muy pequeño con el mundo de los fogones, de los calderos y de las cocinas, y me parece muy importante auscultar en nuestros invitados, ¿qué los ha conectado, desde alguna experiencia personal, con el mundo profesional en el campo de la comida y la antropología?

Juana Camacho: En mi caso, llegué a la comida porque empecé a darme cuenta que es uno de los campos más antropológicos que existen. Primero, porque todos necesitamos comer, pero al mismo tiempo, lo que somos como especie está fundamentado en lo que hemos consumido, en cómo hemos procurado el alimento, en cómo lo producimos y lo compartimos. Esto último, socialmente, le da al alimento capacidad de generar lazos, de construir identidad y de incentivar a la generación de las tecnologías. Es decir, la comida es un campo rico para entender cómo la gente se relaciona con la naturaleza, cómo establece jerarquías e identidades culturales, y se moldean afectos y emociones a través de lo que comen y cómo lo comen.

A partir de ese acercamiento a la cocina, dentro de la antropología, empecé a pensar en temas profundamente personales, pero también profesionales. Y eso me pareció muy innovador, porque no era un problema teórico lejano, sino que era algo que yo podía estar elaborando y explorando en mi vida cotidiana, en mi vida familiar, en mis relaciones sociales. Allí hubo un punto de conexión que hizo que yo dijera: “A esto es a lo que me voy a dedicar”.

Nicolás Loaiza: Desde niño, ya fuera en las reuniones familiares o de amigos en la casa de mis padres, las cosas siempre pasaban en la cocina; el punto focal de la reunión era la cocina, no solamente porque allí preparábamos

alimentos, sino porque era el lugar del encuentro. Mis reuniones con amigos también han tenido mucho que ver con la cocina. Por eso, en lo personal, me ha gustado mucho saber cómo saben los alimentos y por qué saben así. Luego, cuando se fueron desarrollando mis intereses profesionales, me gustaba entender por qué la gente decide lo que decide en su relación con el medio ambiente. Eso me ha llevado cada vez más a entender que la comida, cuando tenemos unas preferencias culturales y sociales, es porque se van configurando unos gustos que tienen que ver en gran parte con el desarrollo evolutivo en escalas temporales mucho más grandes.

Comemos lo que comemos porque hemos interactuado con esa comida por milenios y con base en eso, en mi desarrollo personal, empecé a encontrar algunos espacios en los cuales podía evidenciar cómo las personas en su interacción con el entorno natural, hace miles de años, empezaron a utilizar ciertas plantas y ciertos animales de una forma tan focalizada, que los domesticaron. La gran mayoría de las cosas que comemos son producto de esta interacción, porque ya somos muy pocos los seres humanos en el planeta que consumimos alimentos silvestres.

Esa cadena tiene incidencias profundas en la forma en que nosotros somos, pues interactuar con ciertos alimentos ha permitido que, por ejemplo, las poblaciones del norte de Europa, que ancestralmente descienden de Anatolia (Turquía) sean más tolerantes a la lactosa, o algunas poblaciones que han tenido mucha interacción con productos fermentados, tengan mucha más resistencia a las bebidas alcohólicas. La relación con la comida ha tenido incidencia en la evolución misma de los seres humanos y sus adaptaciones, y eso es maravilloso. Lo que comemos es lo que nos ha hecho, el tamaño de los dientes y de nuestros estómagos tiene que ver con esto. Este tema es para mí todo un mundo por descubrir, en tanto nos revela los secretos de las migraciones humanas.

Ramiro Delgado: En esta misma clave de lo personal a lo profesional, transmutemos esta categoría de la soberanía alimentaria desde sus intereses y vivencias hasta sus ejercicios profesionales.

Juana Camacho: Antes de preguntarme por la soberanía alimentaria, me he preguntado por la antropología de la comida como tal, es decir, la comida como un fenómeno antropológico complejo, multidimensional, que tiene una trayectoria histórica que nos define física, social y culturalmente. Para mí este campo ha sido siempre la posibilidad de explorarme a mí y a la sociedad, y en este momento me ha llamado mucho la atención el por qué la comida surge como un fenómeno global. Hace un tiempo no haríamos conversaciones como esta y no habría esa preocupación mundial, no solamente por lo que producimos y lo que consumimos, sino por cómo lo hacemos, el significado de la comida en términos ambientales y ecológicos, de la salud, del activismo político que se da con la comida, lo que es muy interesante porque la comida irrumpe como un fenómeno social global.

De allí se desprenden todos los movimientos sociales y políticos que interpelan el sistema agroalimentario contemporáneo, que ha crecido en las últimas décadas y que si bien ha hecho posible una mayor producción de alimentos más baratos y para una gran cantidad de gente, también ha sido objeto de mucha crítica y mucha reflexión en términos de justicia, sostenibilidad y democracia.

Esas son reflexiones profundas sobre qué significa la comida desde un ángulo muy particular, que tienen claros visos políticos, porque están buscando transformaciones hacia unos modelos alternativos a esto que se prefigura como un modelo hegemónico. Hay que empezar a pensar en la soberanía alimentaria como una de las formas recientes de entender la comida.

Ramiro Delgado: Nicolás, creo que Juana nos habló de esa trilogía tan compleja entre seguridad, soberanía y autonomía alimentaria. Entonces, desde tu perspectiva, con énfasis en la arqueología, que es tu enfoque, ¿cómo logras llegar a esa reflexión más amplia para pensar las problemáticas globales y hegemónicas? Teniendo en cuenta los movimientos contrahegemónicos campesinos que luchan por deconstruir un orden que ha dejado muchas preguntas, alrededor del nodo más importante de la experiencia humana, porque el comer implica hablar de la vida o de la muerte.

Nicolás Loaiza: Este tema lo pienso mucho desde dos perspectivas: el análisis ecológico y el análisis evolutivo de organismos; esto me lleva a considerar la idea de los organismos especialistas y los generalistas. Un organismo especialista es aquel que adquiere su ingreso calórico y energético a partir de un rango muy pequeño de animales o plantas que están en su ambiente, mientras que un organismo generalista lo adquiere de muchos más elementos. Nosotros somos muy generalistas, esa gran diversidad en la forma en que nos aproximamos al sustento ha tenido una incidencia en la distribución de especies. Caminando por todos lados hemos tenido incidencia en la distribución de plantas y animales, tanto así que tenemos dietas tan diversas como nosotros mismos; la diversidad cultural tiene un espejo en la diversidad biológica, biótica, geográfica y geológica, entre otros aspectos.

Ahora bien, la seguridad alimentaria empieza con una idea muy altruista de que ninguna persona se vaya con hambre a la cama. En 1974, Kissinger dice que en una década van a lograr que ningún niño en el mundo se vaya con hambre a la cama, pero una revisión de eso en el 2009, en la reunión de la FAO en Roma, nos demuestra que todavía mil millones de personas se van a la cama con hambre. Se están creando sistemas en los cuales se uniformiza cuál es la dieta de los seres humanos en la tierra, bajo la excusa de que debemos producir comida para una población cada vez más creciente, defendiendo la idea de que hay una solución única que nos va a acercar al objetivo.

Esa idea ha traído problemas ecológicos, económicos y culturales, porque no a todo el mundo le gusta lo mismo, ni todo el mundo tiene acceso a las mismas cosas. Allí juega una economía global, unos sistemas de producción y distribución particulares. Esa tensión que se crea entre el generalismo y la especialidad pasa en la distribución de las especies en la tierra y pasa en la economía. De la misma manera, sucede con la seguridad y la soberanía. La seguridad alimentaria busca proveer alimentación, pero la soberanía alimentaria es, autónomamente, escoger cuál es ese tipo de alimentación; la soberanía tiene más matices locales, la idea de que en la localidad podemos acceder a lo que queramos según nuestras preferencias.

Cuando vemos esto desde la perspectiva histórica, la tasa de retorno, el cómo hacer que un alimento llegue a más poblaciones, ha sido también incidente en periodos históricos muy largos. Les voy a poner dos ejemplos: el maíz que comemos hoy en día se originó por procesos evolutivos junto al ser humano, por proceso de domesticación, hace más o menos 9000 años, en el Valle de Balsas en el Estado de Guerrero, México, y se distribuyó por todas las Américas y, posteriormente, por todo el mundo. Pero en la distribución de ese maíz, este fue reemplazado por cultivos locales que tenían las comunidades, es decir, nosotros venimos, en una escala más pequeña, especializando la comida cada vez más. Con la yuca pasó lo mismo, reemplazando otra diversidad de tubérculos que hoy han entrado en desuso. En la actualidad, por procesos de globalización a gran escala, estos alimentos han tenido una gran incidencia en las dietas y las ha hecho más uniformes a escala global.

La diversidad culinaria en Colombia es impresionante y, hoy en día, ella se pone en riesgo con el famoso ACPM (arroz, carne, papas y maduro). Es esta tensión de la que les venía hablando entre lo global y lo local, entre lo especialista y lo generalista. Esa es la reflexión que logro hacer, dejando un poco de lado la reflexión política que la soberanía alimentaria merece.

Julián Estrada: Quiero retomar un punto, pues Juana ha insistido mucho en esa particularidad de la especie humana: cocinar. Esto es importante porque es un oficio universal, que no tiene que estar en la academia. Hay cocineros analfabetos con mejor sazón que los cocineros profesionales y que no tienen ninguna noción de cultura desde las perspectivas académicas. Menciono esto, porque lo que los antropólogos estamos haciendo con los historiadores es demostrarle a la comunidad que cada persona del común, sea campesino o indígena, lleva en sí un poco de antropólogo.

Indefectiblemente, la cocina también tiene que ver con la política, y esa tensión entre seguridad y soberanía alimentaria ha venido siendo, en los últimos años, una oposición que casi roza con la polarización política del país. Frente a esto, hay políticas de gobierno y hay políticas de Estado, y los dos invitados que tenemos aquí tienen el privilegio de haber sido invitados por el gobierno de turno a trabajar con ellos, pero creo que

eso es un reto por las posiciones que uno tiene, gracias a su formación, y nos toca trabajar con instituciones oficiales, con cuyas políticas uno no siempre comulga.

En ese sentido, ¿qué hace el Instituto Colombiano de Antropología e Historia en un momento como este, donde hay conflictos agrarios, donde las multinacionales nos exportan grandes cantidades de cultivos que van en contra de nuestros campesinos y pequeños agricultores? ¿Cómo enfrentan, desde su cargo en el gobierno, estas circunstancias?

Nicolás Loaiza: Primero, quiero separar dos funciones que tiene el ICANH (Instituto Colombiano de Antropología e Historia): una función es la de asesorías, somos un instituto técnico y científico que es consultivo, es decir, cuando surgen preguntas, nosotros hacemos análisis con la información existente y construimos conceptos. Esto es muy importante aclararlo, porque específicamente en este campo, nosotros no somos la autoridad, somos un órgano consultivo, técnico y científico con una serie de profesionales que pueden responder a muchas preguntas. En este sentido, las instituciones de gobierno como los ministerios, las agencias y el mismo gobierno central, nos preguntan cosas y nosotros emitimos conceptos, estos pasan a quienes toman las decisiones. Por eso quise aclarar en un principio que nosotros en este campo no somos la autoridad, solo somos autoridad en el aspecto del patrimonio arqueológico. Así, las autoridades toman decisiones informadas con base en lo que nosotros les decimos y con lo que otras instituciones les dicen.

La segunda función tiene que ver con el campo de la investigación, que se enfoca en diferentes aspectos. Por ejemplo, Juana lidera el grupo de antropología y tienen una investigación sobre el chontaduro. Esto nos remite a una parte muy importante de la soberanía alimentaria y de la producción de alimentos: la necesidad de suelos y no solo de tierra, donde se pueda cultivar. Esta investigación del chontaduro es sobre la producción de suelos con la ayuda de hormigas, un estudio comparado entre Chocó y Putumayo, que es muy interesante porque nos está arrojando información sobre la variedad de palmas, la diversidad de ese ecosistema que se crea con las hormigas y la preservación de suelos, teniendo en cuenta

su incidencia en la producción alimentaria. Entonces, por un lado, somos un órgano consultivo, y por el otro, tenemos un enfoque de investigación.

Juana Camacho: En efecto, una de las labores misionales del Instituto es hacer investigación y hay una línea sobre antropología de la comida. En la investigación, no solamente tratamos de entender problemas antropológicos o sociales, sino también de ponerlos en el área de interés de nuestro Instituto que es de carácter público, con miras a situarnos en el eje de la política pública, es decir, cómo incide la acción del Estado en la vida de la gente y en la diversidad sociocultural del país. La política pública y la actuación del Estado están atravesando muchas de las investigaciones que hacemos y, en ese sentido, no solamente hacemos un análisis de ellas, sino que también podemos tener perspectivas muy críticas de los efectos de las políticas del Estado que van en contravía de las comunidades.

Si bien no tenemos impacto directo en la formulación de las políticas públicas, eso no nos priva de documentarlas, escudriñarlas y analizarlas sistemáticamente. Ese campo de la alimentación nos permite decir qué efectos tienen estas políticas de modernización y de incentivo de la revolución verde; los efectos en la alimentación de la política minero-energética, qué situaciones están enfrentando las comunidades rurales y urbanas con la contaminación de cierto tipo de prácticas agrícolas, qué pasa con situaciones de hambre, etc. Todas estas temáticas están atravesadas por un interés de determinar los efectos del Estado en dichas situaciones.

Cuando nos llegan todas esas solicitudes de instituciones estatales, vemos que el tema alimentario está ahí, dentro de las consultas que nos hacen. Así que nuestras investigaciones nos permiten arrojar una respuesta que oriente decisiones, sentencias o pronunciamientos oficiales del Estado.

Ramiro Delgado: Muy interesante los dos campos en los que los colegas se mueven dentro del ICANH, es decir, el tema de las consultas múltiples y su complejidad, pero también la posibilidad, a partir de esas preguntas, de hacer una amplia investigación de base.

Juana tocaba un aspecto interesante, al mencionar que los dilemas sobre la seguridad y la soberanía alimentaria se mueven en términos de las condiciones socioculturales, las etnicidades o las clases sociales. Esas lecturas de las preguntas y de las consultas que hacen entes del Estado o distintas instituciones, al lado de una investigación, desvela configuraciones socioculturales particulares y todo el tema del acceso a la economía y a los recursos, porque los sustratos de la seguridad y la soberanía son muy densos en términos de la tierra, los suelos y del acceso al capital. En ese sentido, me parece interesante poder escuchar algunos comentarios de cierre sobre cómo la seguridad, la soberanía y la autonomía alimentaria, también están mediatizadas por las hegemonías, las exclusiones y las discriminaciones frente a condiciones socioeconómicas y socioculturales.

Juana Camacho: Ciertamente, el campo alimentario está lleno de paradojas y contradicciones. Desde la perspectiva del Estado se maneja la política pública y se determina mucho de lo que producimos y de lo que comemos, lo cual incide en el panorama agroalimentario del país. El Estado mismo sufre profundas contradicciones, porque, por un lado, incentiva la producción de ciertos productos bajo el aval de modelos que, a veces, van en contravía del mismo sector social que está tratando de proteger con otras políticas.

Por un lado, tenemos unas políticas que pueden afectar las culturas, las economías y los territorios de la gente, en lo concerniente al desarrollo de un sistema alimentario más productivo, democrático, justo y sostenible. Y por otra parte, se hace una exaltación de los patrimonios alimentarios y culinarios. Entonces creo que ahí el Estado es contradictorio y eso se ve reflejado en muchas de sus políticas.

Nicolás Loaiza: Existe una tensión muy grande entre la autonomía local y la obligación que tendría cualquier gobierno de garantizar la alimentación de su población. La forma en que se enfrenta esto es garantizando una cantidad determinada de calorías y ello ha tenido una incidencia en términos de diabetes, enfermedades coronarias y obesidad en el mundo. Si solo nos

basamos en la idea de la completa autonomía estamos permitiendo un sesgo muy grande en las producciones locales.

Siempre he estado del lado de la ciencia y pienso en entidades como el Centro Internacional de Agricultura Tropical, el Banco del maíz o el Banco de la papa, que han sido grandes guardianes de germoplasma y que rescatan, incluso, procesos de cultivo tradicional. El trabajo de estas instituciones, algunas gubernamentales y otras no, puede ser una buena salida para que esos cultivos locales, sus formas de cosechas y sus semillas, permanezcan en el tiempo. Es una mezcla entre tecnologías y formas locales para que podamos garantizar la autonomía, en términos de comer lo que nos gusta. No existen soluciones globales para el hambre, debemos encontrar soluciones locales que involucren a muchos sectores de la sociedad. Allí es donde realmente podemos encontrar la soberanía alimentaria.

Julián Estrada: Para la época en que empecé la carrera de Antropología, recuerdo que teníamos unas estigmatizaciones gigantescas por parte de los gobiernos de turno. Antropólogo y comunista eran lo mismo, no teníamos mercado laboral, éramos todos profesores de historia en un liceo, buscando qué hacer. La verdad es que hoy, con la escuela de antropología aplicada, los gobiernos y las instituciones cada vez más recurren a nosotros. Le he hecho seguimiento a las publicaciones del ICANH y de las universidades públicas y me doy cuenta de que estamos encontrando espacios e instituciones en donde la ciencia y el conocimiento nos están dando la oportunidad de trabajar a quienes estamos en estas carreras. Estoy muy agradecido y quiero invitar al ICANH a que difunda un ícono de la alimentación colombiana como la arepa y un producto como el maíz. Les cuento que *La arepa invita* ha logrado que hablemos de arepas en el Paraninfo de la Universidad de Antioquia, cosa que para muchos podrá ser una trivialidad absoluta, pero es parte de lo que nos está alimentando hoy en día la manera de ser; la validez que tiene lo sencillo.

Ramiro Delgado: Una reafirmación del papel simbólico de la comida, especialmente de la arepa, que junto con la tensión entre soberanía y la

seguridad alimentaria, la pone en el centro de los debates, como en este caso con el ICANH.

Julián Estrada: En 2018 y 2019 hicimos las primeras dos ediciones de *La arepa invita*, con énfasis en el artesanado culinario y hacedores de arepas con huella digital, pero estamos concertando también con los pequeños talleres artesanales semi-industriales y hasta con la industria de las arepas, sin entrar en dogmatismos, pero defendiendo ese artesanado. En este año nos convoca el tema de la soberanía alimentaria.

Para estos temas el ICANH siempre será bienvenido en este espacio. Muchas gracias por habernos acompañado.

Nicolás Loaiza: Para el Instituto es un honor participar de este tipo de discusiones y agradecemos con todo el corazón la invitación.

Eduardo Galeano, Uruguay

La gente es el maíz y hace el maíz,
la gente creada de la carne y los colores
del maíz, cava una cuna para el maíz y
lo cubre de buena tierra y lo limpia de
malas hierbas, le habla palabras que él
quiere y cuando el maíz está crecido,
la gente del maíz lo muele sobre una
piedra, lo alza y lo aplaude, lo acuesta
alrededor del fuego y se lo come, para
que la gente del maíz siga caminando
sin morir sobre la Tierra.



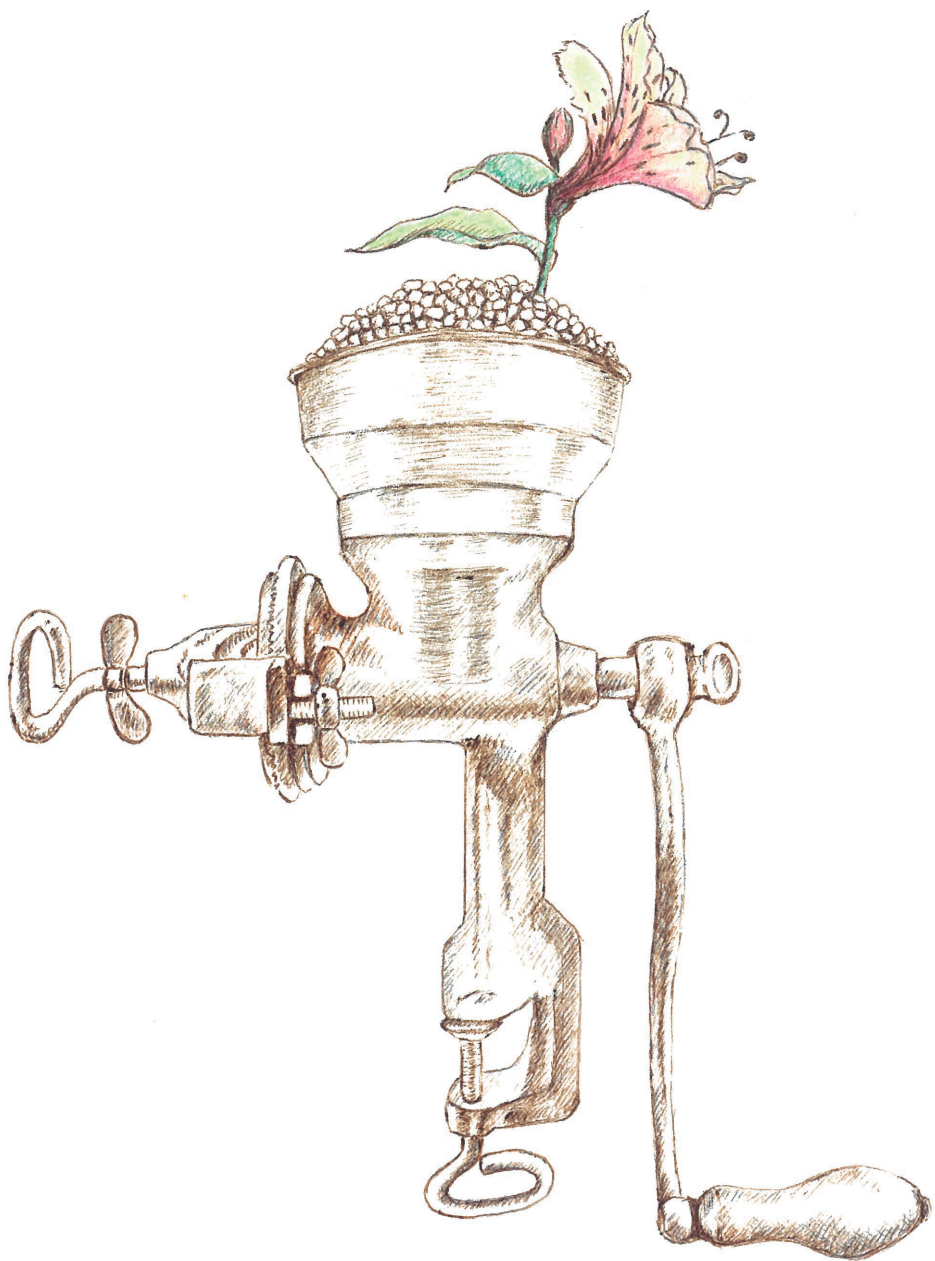
Ana Fernanda Ríos Gallán

El molino de misiá Amada

Mixta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Undécimo

Los alimentos como personas. Transformación de vegetales y animales en la cosmología wayú

*Invitado: Weildler Guerra, antropólogo,
profesor e investigador*



or medio de la plataforma digital del Banco de la República, el 16 de julio de 2021, el antropólogo y profesor Weildler Guerra desarrolló la conferencia que se anuncia arriba, apoyado con bellas imágenes que respaldaban y hacían más atractivos sus textos. No obstante, para este libro reproducimos dichos textos y por ello, a veces, el profesor habla de imágenes que no aparecen, porque pertenecen a sus proyecciones. Y lo hacemos, a pesar de todo, dada la importancia del tema que trata y la calidad de su desarrollo: la relación que tiene la comunidad indígena wayú con su entorno vegetal, humano y animal. Una cosmogonía totalmente distinta a la nuestra, marcada por unas tendencias occidentales. Sorprende gratamente la visión del universo por los wayú, un clásico desmoronamiento de nuestras creencias más afincadas del desarrollo del mundo, de su naturaleza.

Hay que resaltar, además de la presencia y presentación del profesor Julián Estrada, la de Claudia Villegas, directora cultural del Banco de la República, sede Medellín, quien también hizo la presentación del antropólogo Weildler Guerra, además de que su presencia en el actual

evento se debió al Banco de la República, aliado incondicional de *La arepa invita*.

Julián Estrada: En mi condición de director académico de *La arepa invita* hago, con total agrado, esta presentación de un gran amigo, Weidler Guerra, que también es muy buen profesional, académico e investigador. Cuenta con un gran reconocimiento en la comunidad antropológica colombiana y en todo el gremio de la investigación académica y cultural, por la calidad de su trabajo. Weidler nos tiene acostumbrados a presentar reflexiones, escritos, documentos, textos, libros y trabajos periodísticos de excelente factura y profundidad en el análisis, a partir de un lenguaje sencillo. Quien lo lee comprende perfectamente, y eso es muy importante.

Weidler es, tal vez, uno de los investigadores actuales más dedicados a hacer un trabajo de reivindicación y reflexión sobre el Caribe y sobre los pueblos del Caribe. Esta es una región cultural muy amplia, pero si bien él conoce la historia de esta gran región, también ha hecho trabajos como este, que tienen que ver con la gramática culinaria, una hermosa categoría que nos propuso y que muchos de la comunidad antropológica ya utilizamos, porque sabemos de la validez que cada vez más va tomando esta concepción. Tiene también unos trabajos con gran acento en lo local, en unas áreas geográficas mucho más determinadas.

En una edición anterior del programa habíamos invitado a Weidler Guerra. Él es como un *rockstar* en la comunidad académica. Donde esté hay audiencia y hay atención, porque aporta conocimiento nuevo y refrescante. Hoy viene con una charla sobre su mirada cosmogónica; la cosmogonía es esa interpretación del universo a través de los alimentos, de ese *ethos* y de esa cultura wayú. Sin más que decir, le agradezco a Weidler su presencia y bienvenido a *La arepa invita* 2021.

Weidler Guerra: Muchas gracias apreciado Julián por tu introducción, por tus sentidas palabras, tan estimulantes. Quiero mucho al programa *La arepa invita* y celebro que se esté cumpliendo una edición más, para que se consolide como un evento tan reflexivo en Colombia alrededor del maíz y

de la arepa, alimentos que nos unen a lo largo de ese horizonte geográfico del norte de Sudamérica.

La charla que hoy traigo se llama “Los alimentos como personas: transformación de vegetales y animales en la cosmología wayú” y está relacionada con la ontología de los alimentos y cómo consideran algunas sociedades a los alimentos como personas. Lo primero que hay que afirmar, el punto de partida, es que en la cosmología wayú los seres vivos, los astros, las plantas y los cerros estuvieron entremezclados en un tiempo referencial. Para referirse a esa interpenetración de todos estos cuerpos y estas especies, los wayú utilizan el término *papüshawasú*, que puede traducir la idea de que dichos seres se encuentran emparentados o familiarizados. Todos estos seres a los que hago referencia y a los que se les atribuye capacidad de agencia, conciencia o un código moral, aunque se encuentren morfológicamente transformados y diferenciados, pertenecen a una humanidad primigenia en un tiempo transhistórico. Desde allí se deriva algo: en primer lugar, que existe una vinculación ontológica entre todos los seres vivientes. Por lo tanto, ello constituye el punto de partida de la noción de persona en dicha sociedad. Aquí hay que decir que, a diferencia de la concepción occidental, en la cual el sentido de persona se le otorga solo a los humanos, para los wayú y para muchos otros pueblos del mundo, la humanidad es solo una de las manifestaciones de la condición de persona.

Para entender esta relación tenemos que ir a las nociones de tiempo indígena, para poder ver cómo la noción de persona surge y está íntimamente asociada a la concepción del tiempo. En estos pueblos, en lugar de modelar el cambio en un continuo causal-temporal, las fases temporales “episódicas” forman un tiempo transhistórico en términos de un modo de existencia discontinua o que emergen a través de actos “transformadores”. Es decir, eventos que ocurren y que están consignados en los relatos, no tienen un continuum temporal tan claro como podrían tenerlo en Occidente. Lo que importa en estas sociedades es que el evento ocurre y que el territorio alberga las evidencias físicas de la ocurrencia de ese evento a partir de manifestaciones sensoriales que pueden ser visuales,

auditivas o táctiles. Y por ello el territorio es también un libro abierto y posee una estructura narrativa.

Pero el otro lado de la distancia temporal es la cuestión de cómo tales distancias o cómo varios pasados históricos míticos que se introducen en el “aquí y ahora”, en el mundo social en curso, implica también la noción de presencia en un tiempo transhistórico. Por poner un ejemplo, un cerro mitológico como los que existen en la península de La Guajira, su sola presencia nos hace accesible un pasado a las nuevas generaciones, porque esos cerros son las huellas congeladas de ancestros que eran humanos y que se transformaron en cerros. Por lo tanto, al estar allí son una especie de cronotopos, de función y del tiempo, y del espacio que nos revela y nos permite conectar con esas otras dimensiones del tiempo. Muchos pueblos tienen este tipo de concepciones. Voy a citar a los aborígenes australianos que tienen la noción de “la era del sueño”. Los indígenas Koyukon de Norteamérica tienen la noción del llamado “tiempo distante”. Los Kampas peruanos y otros pueblos amazónicos también tienen estas nociones, mientras que los wayú le llaman a esto *wayú Sumaiwa* o *wayú Jumaiwa*, según la zona de La Guajira en que nos encontremos.

¿Qué caracteriza al *wayú Sumaiwa*?

Es un orden primordial, todos los seres vivientes comparten una apariencia humana, tienen instituciones sociales y pueden comunicarse entre sí a través de la lengua humana. Los seres poseen o transmiten conocimientos a otros y ejercitan artesanías como tejer, curar, practicar la alfarería y la agricultura. Los fundamentos de las relaciones sociales como el parentesco, el antagonismo, el amor y la amistad ya se habían establecido entre esos seres no humanos y humanos. Todos los seres de esta época ya tienen agencia, códigos morales, emociones y reflexividad, pero luego, de esta humanidad universal, se van a producir unas transformaciones. Los eventos transformativos son tan importantes para estos pueblos que, a veces, están más atentos a las transformaciones que a los orígenes del universo. Por lo tanto, ven al universo como una secuencia de transformaciones. Estos eventos transformativos son llamados por los wayú *A' Wanajawaa*: el tiempo de la transformación. Es decir, prefiguran

la transición al orden actual, su dimensión temporal no está ligada a un tiempo histórico particular. Estos eventos transformativos lo que describen son procesos de diversificación del universo, que toman a la humanidad como sustancia primordial. Esto implica que haya una transformación morfo; a otros las armas que poseían como arcos, flechas, cuchillos, que se transforman en garras y colmillos; a otros, por castigo, las mochilas se les transforman en el rabo. Así se da el proceso de transformación.

Esto es una muestra de cómo venimos de un mundo en donde existían instituciones sociales y vamos a una diversificación de lo que Occidente llamaría la naturaleza, cuya concepción no es clara o no la vemos enunciada en esta forma de pensar de la población indígena. No olvidemos que la concepción de la naturaleza es muy occidental y forma parte de la piedra angular de ese conocimiento. Así, el universo cambia por varios factores y ellos son, en primer lugar, que la tierra es misteriosa y entraña el potencial de la transformación. La tierra tiene unas fuertes tensiones con el mar. *Ma* es la tierra y *Pará* es el mar, son hermanas, y una de ellas es colérica y es casta: el mar. Cuando en algún momento se siente perturbada, invade permanentemente a *Ma* y genera inundaciones y una gran transformación de los seres que habitan en la tierra. Lo otro es que los comportamientos de algunos humanos eran obsesivos, por ejemplo, un indígena muy rico que era ávido de carne y le gustaba de tal manera que la comía, incluso, podrida; ese indígena muy rico se transformó en el gallinazo que conocemos hoy; también está el caso de los venados, que eran tímidos, tenían demasiado miedo, eran asustadizos y estos tomaron su forma de humanos con las mismas características.

Entonces, las plantas están en la capacidad de transmitir conocimientos a los humanos, como los oficios. El frijol, la ahuyama y el maíz se dedicaban a la agricultura; las plantas de las cuales se sacan las flautas y los tambores eran músicos antiguos y algunas plantas se dedicaban a la sanación y curación de fracturas como el trompillo, planta de la cual se sacan las cortezas para sanar las personas con fracturas; otras también eran curativas, como el tabaco. Las plantas no solo transmiten conocimientos, también transmiten valores axiológicos y valores sociales. En primer lugar,

la actitud pacífica. Los wayú consideran que el ser pacífico por excelencia es la planta, pues esta solo se expresa para pedir agua, no tiene una actitud hostil hacia ningún otro ser, a diferencia de humanos y animales. Lo otro es que la sabiduría de las plantas está reconocida hasta hoy y se usa mucho como ejemplo en las disputas wayú, porque se quedaron en el lugar de la tierra que les fue asignado, no se movieron de allí, nunca salieron a desplazar a otros seres o a disputar la tierra, sino que, en el lugar que le asignó un orden universal, allí se quedaron hasta hoy.

Según las narraciones wayú, estos abrían la carne, la secaban al sol o le ponían sal y solo cuando ya estaba deshidratada la podían comer, pero todavía cruda; así mismo, se comían otras frutas y vegetales sin pasarlos por el fuego. Como muchos bienes culturales, muchos elementos en los conjuntos orales indígenas son propios de seres mitológicos o de figuras semidivinas y son producto del regalo o del hurto, de manera que la humanidad adquiere estos elementos de una u otra forma. Las narraciones wayú hablan de que el fuego es obtenido mediante el hurto a figuras míticas como el jaguar, y en otra narración este elemento es sustraído del *Ma'leiwá*, que es una especie de figura semidivina y de héroe cultural que es un ordenador o un transformador, nunca un demiurgo. Es decir, es el ser que les da las condiciones, los valores sociales y las normas jurídicas para que vivan en sociedad y el que castiga las transgresiones sociales de todos los seres vivientes, de humanos y no humanos. El fuego es hurtado por un joven llamado *Junnunay* y es escondido en el interior de un árbol de jovita donde los humanos lo encuentran y pueden obtenerlo en adelante al frotar dos maderos de ese árbol; pero por haber cometido ese acto transgresor, *Junnunay* fue transformado en escarabajo como castigo por haber robado este elemento y fue condenado por *Ma'leiwá* a vivir para siempre de los excrementos humanos.

¿Para los wayú cómo es la concepción del bosque y de la tierra en general?

Para los wayú, el bosque no es ese espacio impenetrable, oscuro y desordenado, sino que es un cultivo de *Juya*. Este ser del que les voy a hablar es la lluvia, un ser híper masculino, fundamentalmente la lluvia fertilizadora que recorre la tierra múltiple y la despierta de sus desmayos.

En los veranos, la tierra cae en un desmayo, cae exánime y la lluvia la revive, por eso se habla de ese despertar de la tierra a partir de la lluvia. La lluvia debe mantener un orden y una intensidad. En alguna oportunidad, el árbol del trupillo vio que *Juya* –una lluvia de primavera, macho e hipermasculino– estaba golpeando muy fuerte algunas plantas jóvenes, y esto tiene una connotación sexual. Por lo tanto, el trupillo le pidió a la lluvia que no regara con esa violencia y que le habían ordenado que regara otras áreas de la tierra y todavía no a estas plantas pequeñas. En castigo por ese consejo que le dio el árbol del trupillo a *Juya*, desde entonces los rayos, cuando hay tormentas, caen sobre este árbol y rompen sus ramas solo por el rencor de haberlo regañado.

Por lo tanto, las frutas silvestres son para los wayú cultivos de *Juya*, es decir, corresponden a un orden y a una tarea que este ser hace para que los humanos no pasen hambre y puedan alimentarse del bosque. También existen los cultivos de los humanos, la *Apain*, la huerta wayú en donde estos van a sembrar unas semillas que *Ma'leiva* les dio como el frijol, la patilla, el melón, el maíz, la yuca, la auyama, para poder vivir. Entonces, el mundo está lleno de cultivos silvestres, que son de *Juya*, y también los cultivos de los humanos. Para los wayú el huerto es un escenario polifónico que no es una relación entre vegetales y humanos, sino que es mucho más extensa. Es una relación entre insectos, mamíferos, aves, pero también agentes geofísicos como los vientos y agentes hidrológicos como la lluvia.

El primer ser con el que hay que dialogar para hacer un cultivo, dicen los agricultores wayú, es con las hormigas, ya que estas son las primeras damnificadas por la limpieza de la huerta y por la quema de lo que ha quedado del anterior cultivo. La hormiga llora en algunos cantos wayú y reclama por el nido que está perdiendo bajo la mano de los humanos, pero los humanos le responden que deben tener presente que cuando salga la cosecha ellas se van a beneficiar y van a cortar parte de los productos del maíz y el frijol y se los va a llevar a su nido, de manera que las hormigas, también, se benefician de los cultivos humanos. Además, la huerta es un escenario en el que intervienen mariposas y libélulas, y ya en el orden de la cosecha van interviniendo aves que vienen, como loros y cotorras, a comer de lo que el humano ha sembrado, así como mamíferos, verbigracia

los zorros, los cerdos salvajes y los conejos, que aparecen para comerse las patillas y los melones. Todo este escenario polifónico es representado en un juego wayú, una danza larga que puede durar varias semanas y se llama *Kaa'ulayawaa*, la danza de la cabrita. Estos juegos y danzas representan, justamente, las relaciones antagónicas o de cooperación que hay en las huertas. Por ejemplo, un juego se llama melones y zorros, de tal manera que los wayú ven a la huerta como un auditorio polifónico, como un escenario en el que se desarrollan dramas de amistad, de cooperación, de antagonismo, todo alrededor de la siembra.

El maíz y los wayú

Empecemos hablando del maíz. Este cereal emblemático de América, para los wayú también es muy importante porque es de las bases de su dieta. El maíz es descrito como un hombre wayú que en la cabeza usaba un ornamento llamado *karatse*, donde se pone una espiga de maíz en una especie de corona, por lo tanto, cuando aparece en sueños, el maíz puede aparecer bajo una apariencia humana y se expresa en un lenguaje humano. En nuestros sueños cuando quiere contactar a los humanos, busca el puente de los sueños para ello y, además, recupera su indumentaria original de cuando era humano, entonces aparece vestido de la manera que lo vemos en la imagen inferior derecha. En muchos relatos wayú sobre el maíz, está el caso de un joven al cual *Juya* envía a su huerta a que le traiga algunos alimentos, y este joven no ve los alimentos como estarían en su apariencia real, sino que los ve con su apariencia original de cuando eran humanos. El joven les tiene miedo y se devuelve sin nada, luego *Juya* le dice que debe tomarlos sin ponerles atención y así recuperan su forma presente, en forma de frijoles y de maíces.

En cuanto a los frijoles, el verde pequeño se llama *turruguya*, un frijolito wayú muy rico que hace parte de su dieta y que no es tan común como otras variedades. También vemos, entre otros, un frijolito *guajiro* muy famoso, que tiene pintas similares a la que tiene la perdiz en su plumaje. ¿Cómo se aparecen los frijoles? Se pueden aparecer en forma de jóvenes valientes que están armados con machetes, cuchillo y toda clase

de instrumentos cortantes. En los relatos se cuenta cómo se horrorizan al ver la resistencia que estos frijoles le hacen y se le advierte que regresen y los tomen y, al tomarlos, los instrumentos cortantes de los frijoles se convierten en las vainas que esta planta tiene y en la cual albergan su semilla. En ocasiones, algunas variedades de frijoles pueden aparecer como una mujer wayú que usa una manta que no tiene un solo color, sino que está hecha de retazos y de telas distintas, lo que nos muestra que las variedades de frijoles tienen tantas coloraciones que les hacen parecer una manta de retazos.

La auyama es otro alimento importante que constituye uno de los pilares de su dieta. Ella ejerció, al igual que el frijol y el maíz, la agricultura en el tiempo mitológico, porque lo que hoy entendemos por agricultura fue aprendido, justamente, de los vegetales. Era una mujer wayú que utilizaba una manta con muchos pliegues que caían sobre sus hombros, al igual que la planta de la auyama que se esparce a lo largo de la huerta. Las ramas de la auyama son esos pliegues que la mujer lleva en su manta y lo muestra cuando aparece en su condición humana original.

El bosque

Algo muy importante para los actuales wayú es el bosque, el que provee de frutas. Aquí tenemos la aceituna wayú, una fruta maravillosa que se consigue mucho en las riberas del río Ranchería y permite hacer chichas, licores y mazamoras. Los excedentes de esta fruta son llevados a los mercados urbanos de ciudades como Uribia, Riohacha o Maicao para venderlos a los hogares. Otra fruta clave y fundamental para la vida de los wayú es el *Jaipay*, la cereza silvestre, llamada semeruco en otros países. Las mujeres y las marchantes wayú las llevan para vender a las ciudades, siendo una fuente muy importante de su nutrición. La percepción que tienen las mujeres wayú sobre las plantas es que son seres con capacidad de agencia que se manifiestan en su voluntad de florecer y fructificar. De hecho, más que la noción de cuerpo, los wayú se refieren a ella más desde una noción de casa; por ejemplo, el arbusto de la cereza es la casa donde habita alguien que tiene un elemento inmaterial que refleja sus voluntades y, con frecuencia, cuando a una mujer wayú se le pregunta

por las cerezas que ya cayeron en la primera lluvia, ella va a explicar que todavía sus frutos no están maduros con la expresión “aún está verde la casa de ella”.

Aquí vamos a ver los cactus y sus frutas, está el pichihuel silvestre que igual que todos los cactus, permite que se recojan muchas cosechas silvestres al año. Está mucho en toda la tradición oral y en el dialecto wayú se nombra este fruto de igual manera que el pez mero, que tiene un color fucsia similar, de forma que algunos nombres en wayú pueden designar, al mismo tiempo, vegetales y animales que están conectados por rasgos morfológicos. Esto hace parte de la forma en que los wayú hacen taxonomía de los seres en el universo, asociando algunas unidades no solo morfológicas, sino también de comportamientos y de hábitats. También está la patilla, que junto con el melón hacen parte de sus principales cultivos, pero, ¿cómo aparece la patilla? Esta aparece como una mujer sensual, de labios rojos, que hace una invitación erótica a poseerla y este acto se consuma al comer la patilla, de manera que en algunos relatos, la patilla se aparece en los sueños como una mujer seductora que incita a copular con ella, es decir, a consumirla.

El mundo de los animales

Los animales son considerados por los wayú como humanos caídos o exhumanos. Estos humanos fueron transformados en animales por lo que expresé anteriormente, o sea, la transgresión, el temor y las obsesiones. La culebra y el perro por su obsesión con la carne, pero otros animales fueron transformados por transgresores. Uno de esos animales transformados es el conejo, que es un embaucador. En una narración wayú sobre el cultivo de *Lijonta*, una hechicera que tenía grandes cultivos de maíz, ella tenía muchos trabajadores, muchos humanos que hoy son animales como los loros y los micos; todos trabajaban para ella, que no les daba casi comida, pasaban mucha hambre. Hasta que el conejo los invitó a comerse los cultivos sin temor y la hechicera entró en cólera y prometió vengarse de todos estos humanos-animales. El conejo alertó a las abejas y las invitó a una fiesta y cuando *Lijonta* llegó para castigar a los humanos, estas la atacaron. *Lijonta* se quejó ante *Ma'leiwa*,

la figura ordenadora de los wayú, y esta castigó a estos humanos y los convirtió en animales: a los loros les torció los pies, por eso son torpes al caminar; al mico lo jaló y le sacó cola y al conejo le jaló las orejas y los transformó. Todos estos son los animales que hoy perturban las huertas, los trabajadores de *Lijonta*. Por lo tanto, los animales como exhumanos, o como humanos caídos, son nuestros parientes y tienen clanes.

Los clanes wayú, de hecho, están conformados por seres en categorías no coordinadas de personas, algunas de las cuales son humanas y otras no son humanas, pero lo fueron en el pasado. Estos están unidos por atributos sociales, por ejemplo la valentía del jaguar, en el caso del clan *Uriana*, o la astucia del conejo o la unidad de las abejas para defenderse y atacar como el caso del clan *Jusayú*, o la valentía del perro en el clan *Jayario*, u otros que tienen la habilidad de la retórica como la Paularata, de manera que lo que nos une con esos antiguos humanos no está en que estos descendan de los animales, como se cree en esa ilusión totémica, sino que esos animales eran humanos que tenían atributos que hoy todavía mantienen y comparten con algunos seres. De allí que los animales sean marcadores sociales ideales para resaltar la valentía, la unidad, la mansedumbre, la fiereza y toda una serie de rasgos que cada clan se atribuye como un atributo social que les es propio.

Los peces

Aquí podemos ver los peces, está el pargo pluma, pero los wayú no lo consideran un pargo sino un zorro, emparentado con este por los rasgos morfológicos y con los humanos, porque comparten algunos valores con estos miembros del clan Waririyu. En contraste, hay otros animales que fueron introducidos en los siglos XV y XVI como la vaca, la oveja, el caballo, las cabras, las gallinas y los cerdos. Había que justificar su incorporación en el conjunto oral. Uno puede encontrar relatos antiguos sobre la gallina y el murciélago, los cuales tenían una relación extraña e incómoda, y también se pueden encontrar relatos donde hay animales que ya tenían ganado cuando eran humanos, pero los wayú tenían que justificar cómo estos animales habían llegado a su territorio, y todos sabemos, como lo han dicho algunos autores, que los mitos

son artefactos históricos que están hechos para negar la historia. Por lo tanto, los relatos wayú nos hablan de la aparición y de cómo ellos obtuvieron este ganado del mar.

Estos animales introducidos están justificados como animales del mar: las tortugas, en las noches, salían a pastar y se convertían en vacas y los pargos se convertían en cabras. Los wayú los observaban y en un lugar en específico, en las salinas del Arroyo de Pajara, hay unas rocas grandes donde los wayú han recreado sus espejismos. Allí se ve una manada que lucha por volver al mar. Resulta que esa noche en que los wayú se hicieron al ganado, el sol empezó a salir y algunos animales no alcanzaron a llegar al mar y quedaron petrificados como rocas en ese lugar exacto, cercano al litoral guajiro. Por eso explican que no fueron los españoles los que trajeron el ganado, sino que ellos lo obtuvieron directamente del mar, desarrollando unas relaciones distintas a las que tuvieron con otros animales. Estas relaciones fueron de protección, les robaron la autonomía, tomaron estos animales y los tuvieron en corrales, los sacaban a pastar y les daban agua y, como dicen los pescadores wayú, en contraste los animales del mar no sufren de guerra, no hay que darles agua, no hay que llevarlos a abrevar y están a salvo de los hurtos de ganado.

Los wayú clasifican todos estos animales en dos categorías: los uuchi, que son casi todos los animales de tierra o de aire que no son domesticados, y los mürülü, que es la noción de animales domésticos. Con los primeros hay una relación de reciprocidad y tienen un parentesco cósmico que viene de haber compartido la humanidad primera, aunque hoy tengan una apariencia morfológica distinta a los humanos. A propósito, vale la pena decir que los humanos son los únicos seres no transformados morfológicamente y que existimos con una apariencia que conservamos desde la humanidad inicial. Lo único que seres semidivinos como *Ma'leiwa* introdujeron a los humanos fueron los principios axiológicos de la vida en sociedad.

Los wayú tienen la noción de espacios y seres *Simaluuna*, que es aquello que está afuera de los dominios sociales conocidos como la huerta y el mar cercano... de espacios que el ser humano no puede controlar. Los *Simaluuna* son el jaguar, el gavilán y el venado, a diferencia de los domésticos como la

oveja y la cabra. Pero también los wayú ven un flujo entre estas dos esferas, de manera que ellos consideran que humanos y animales se pueden volver cimarrones, es decir, que los humanos al escapar al interior del bosque se pueden volver cimarrones, al igual que vacas y caballos que, habiéndose liberados del control humano, se vuelven montaraces. De manera que son universos que se entrecruzan. Vista de esta manera, para los wayú la pesca es un diálogo interpersonal, no es una manipulación de instrumentos técnicos como los anzuelos o las redes para obtener un producto que va a vender en el mercado. No es así. La pesca se trata de un diálogo interpersonal y los peces tienen comportamientos y conductas que ellos conocen. Por eso los dividen en peces con casa, por vivir en arrecifes; o peces móviles, que nadan en cardúmenes recorriendo el mar.

Estos seres del mar también tienen metáforas pastorales, como la tortuga que es la vaca del mar. La tortuga surge porque una niña wayú, que vivía con sus padres que eran pescadores, pasaba todo el día en una canoa, moviéndose de un lado a otro para pescar. La niña usaba una pequeña totuma decorada y cogía agua cuando la canoa se desplazaba, y un día el agua le arrebató la totuma. Ella se arrojó al mar y se convirtió en la tortuga que conocemos hoy. Esta es la máxima expresión estética de los animales del mar y las decoraciones de la totuma fueron al cuello de la tortuga; además esta no posee senos y tiene plano el vientre, porque era una niña.

Los insectos

También hay concepciones para los insectos. Los wayú tienen metáforas sociales sobre los insectos con los cuales establecen relación de alimento. Por ejemplo, las hormigas cortan semillas de paja y estas son almacenadas en sus nidos a las que llaman *Purá*. Cuando hay mucha hambre en La Guajira, cuando un verano dura dos o tres años y no hay posibilidad de cultivar ni de recolectar frutas por la sequía, el último recurso de los wayú es saquear los nidos de las hormigas y quitarles la *purá*. Con esto hacen mazamorras y otras preparaciones, a partir de esas reservas que las hormigas tienen. La miel de las abejas ha sido la forma de endulzar que han tenido los wayú. De hecho, hay un segmento étnico wayú que no hizo la transición al ganado y esto es muy importante, y está en los relatos

míticos: había una mujer muy amorosa que vivía con su esposo y su cuñado. Era una mujer muy bella, iba todo el tiempo al bosque a un pozo de agua y traía una jarra a su marido y este tomaba de este néctar maravilloso. Ella la tomaba como agua, pero en la camino la transformaba en miel para entregársela a su esposo. Un día, su cuñado notó que la apariencia física de su hermano era más saludable que la de él, se veía rozagante y muy bien nutrido. Entonces, siguió a su cuñada hasta lo más profundo del bosque y cuando ella venía con la jarra para su marido se la arrebató y descubrió que lo que ella fabricaba era miel. Ante esta vergüenza de la mujer al no llevarle a su marido el alimento que siempre le llevaba, ella se adentró en lo más profundo del bosque y se convirtió en la abeja que conocemos hoy. Por otro lado, los comejenes también son vistos como constructores de caminos, como seres que fabrican grandes casas y grandes caminos con el barro. Otros insectos como las libélulas y las mariposas son los emisarios de la lluvia, que anuncian que la tierra va a revivir porque la lluvia está próxima.

Los animales han transmitido conocimientos a los humanos como el sistema normativo wayú, por medio del pájaro Utta, el cual les dio los principios de la vida en sociedad. El tejido que tienen las mujeres wayú fue dado por la araña; la música y sus instrumentos fueron dados por árboles y plantas, así como las armas de guerra. Y muchos oficios colectivos, como el comercio que practicaron las hormigas, y la construcción de caminos.

Toda esta concepción de los animales se manifiesta en las prescripciones alimenticias que los wayú tienen. En los funerales wayú no se pueden brindar animales cimarrones, no puede haber venados, conejos, tortugas y peces. Los animales que se sacrifican en un funeral wayú son aquellos animales que poseen también un alma, pero que están bajo la protección de la familia, que tienen una carne muy valorada y polisémica. Aquí hay una concepción clave, la palabra para designar la pertenencia a una de estas categorías tribales wayú, la de clan, es *eirruku*, y este término está muy ligado a la noción de la carne, de manera que cuando vamos a un velorio, nos congregamos los miembros del *eirruku* del lado matrilineal, pero también se congregan los animales del sacrificio, y se congrega la carne del pariente fallecido que va a ser despojado de los huesos en un

segundo entierro, y será depositada en unas vasijas particulares. Siendo así, en lo sensorial, asistir a un funeral wayú es asistir a una exaltación de la carne en todas sus dimensiones: de consumo, visual, sensorial, olfativa y en plano inmaterial, con las almas de los animales sacrificados que también acompañan al muerto hacia ese otro mundo wayú.

¿Por qué no se puede brindar carne de animales cimarrones? Es muy probable que se deba a que tenemos un parentesco con esos animales. Ellos son exhumanos caídos que son nuestros parientes, lo fueron y lo siguen siendo porque seguimos unidos por el clan, hay animales con los cuales compartimos esos atributos, entonces hay un potencial canibalismo al consumir la carne de esos animales, cosa que no pasa con las reses traídas por el mar y por los europeos, pues no compartimos ese parentesco, aunque estén bajo esas relaciones de protección y les hayamos robado la autonomía.

¿Qué es un animal?

Para finalizar, la pregunta que planteo es: ¿Qué es un animal? Lo primero que hay que recordar es que los animales, al igual que los vegetales, fueron wayuus humanos en una dimensión temporal llamada *wayú sumaiwa*. Esa humanidad inicial explica su condición actual de seres sociales, la conservación de su capacidad de agencia y de su intencionalidad, así como la pertenencia a unidades sociales y políticas como los clanes wayú que, surgidas desde el orden primordial y mantenidas hasta hoy, involucran a diversas personas provenientes de múltiples especies: humanos, vegetales y animales, las cuales comparten un origen primigenio y unos atributos sociales públicamente reconocidos. De manera que el acto de preparar y de consumir un alimento implica, además del simple consumo de nutrientes, toda una relación espiritual en algunos casos de compenetración, al compartir un mismo cuerpo entre humanos, vegetales y animales.

Muchas gracias.

Preguntas del público:

1. ¿Todos los frutos y animales del territorio wayú tuvieron la forma humana y también están en su narrativa mitológica? ¿Y en qué tesoros se consiguen?
2. ¿Hay algún libro o artículo que contenga este tipo de información?
3. ¿Sabe algo del hombre y la mujer caracol?

Weildler Guerra:

1. Sí, todos los animales. De hecho, aquí entra un tema muy interesante que han tocado filósofos occidentales: estos pueblos indígenas también ven unas particularidades entre plantas y animales; es como si cada uno tuviera un carácter propio y particular que lo diferencia de otro. Por ejemplo, el tabaco es la planta maestra por excelencia, la mediadora, la que activa la capacidad curativa de otras plantas, y la que nos permite entrar en contacto con los dueños de los animales y de las plantas.

2. Yo recomendaría varios trabajos que han surgido. Primero, leer a los escritores wayú, como Raúl Paz Ipuana, quien tiene grandes relatos, o a Miguel Ángel Jusayú, uno de los grandes escritores wayú, quien ha recogido varias narraciones. Recientemente, recomendaría a algunos antropólogos como Alessandro Mancuso, quien ha publicado sobre ontologías amerindias. También mi tesis doctoral que estoy en camino de publicar.

3. Claro que sí, el papel del caracol es muy importante. *Warutta* es el pastor de los peces y su función es proteger a los peces de los pescadores, de tal manera que cuando en una jornada de pesca no encuentran nada, los pescadores dicen: “Vámonos, porque ya todo esfuerzo será en vano, ya *warutta*, el caracol, ha reunido y protegido a los peces”. Es maravillosa la forma en que *warutta* está en los grafismos de la cerámica wayú.

Arte y cocina

Juan Calzadilla, Venezuela

–La pintura no es el arte de quitar, sino de añadir.

–Pero, ¿cómo? ¿Acaso añadir no es más bien lo propio del arte culinario?

Ese artista hubiera hecho mejor diciendo:

“Amo la pintura, pero más amo la cocina”.

Digo: mi verdad es exclusivamente mi verdad y en este sentido solo puedo aspirar a reconocer que la verdad del otro es exclusivamente su verdad.

Ambas se complementan, se contradicen y, a veces, hasta coinciden. Solo en este último caso comienza a haber un poquito de verdad, de verdad relativa a dos puntos de vista, claro está.

Y hay los que conceden mayor importancia al hecho de señalar quién posee la verdad que a demostrar que sí es en efecto la verdad. Y quien la posee cree que es la verdad, no porque lo sea, sino por la convicción de que es él el que la posee.

La verdad hay que dejársela a los que creen que la tienen (suponiendo que la verdad sea algo acerca de lo cual se puede demostrar su posesión).

En poesía, como en pintura, no se puede decir que el fin justifica los medios, sino que los medios justifican los medios.

Ana Fernanda Ríos Gallán

Arepas

Mixta sobre papel

19,5 x 14 cm

2021



Duodécimo

Apuntes sobre la
importancia del maíz
en las culturas indígenas
americanas

*Invitado: Carlos Mario Orozco, ingeniero
agrónomo y educador ambiental*



Carlos Mario Orozco, ingeniero agrónomo, profesor e ilustrador científico nos habla en este breve artículo de varios nacimientos: de poblaciones indígenas y de sus medios alimentarios de subsistencia, entre ellos quizás el más importante: el maíz. Delicioso abre bocas para saber e investigar más.

Carlos Mario Orozco

La evolución humana tiene su fundamento en la naturaleza, en la oferta de recursos que cada ecosistema ofrece a ese “animal erecto que mira al horizonte” y a las técnicas que él descubre en el proceso de búsqueda de recursos para su supervivencia: herramientas, cobijo, vestido y especialmente alimentos, pues: “no se puede ni pensar con el estómago vacío”, como lo dice la sabiduría popular.

En los más de nueve mil años de historia de la agricultura en América, la domesticación del maíz, a partir de las espigas del “teocintle”, de la selección de las semillas y de la depuración de las técnicas asociadas a su cultivo y transformación, representó uno de sus ejes fundacionales, que permitieron la consolidación y el florecimiento de diversos pueblos

indígenas. Ellos poblaron toda la geografía de nuestra América, que pasa por las selvas Lacandonas hasta la Patagonia. De igual manera, el portentoso maíz y su versatilidad permitió la consolidación de grandes imperios en Centroamérica con los toltecas, los aztecas y los mayas y, en Sudamérica, con los incas.

Toda esa diversidad de etnias, todas esas constelaciones de pueblos ancestrales que poblaron nuestra América, encontraron en el maíz uno de los grandes soportes a su soberanía, enriquecida por la papa y otros tubérculos andinos. Por los frijoles, las habas y otras leguminosas; por la yuca amazónica, por pseudocereales como la quinua y el amaranto; frutales como el cacao, el aguacate, el lulo y las guanábanas; hortalizas como los tomates, las auyamas y los ajíes; y condimentarias como el achiote, la vainilla y el cilantro cimarrón, que se cultivan de acuerdo al clima.

Desde los mitos fundacionales emberá, y los libros sagrados *Popol Vuh* y *Chilan Balam* de los mayas, ellos coinciden en que los primeros hombres fueron creados de masa de maíz y no de barro, como plantea la tradición cristiana impuesta entre el filo de la espada y el peso del crucifijo.

De igual manera, el maíz aparece en todas las manifestaciones de la cultura material de los pueblos indígenas americanos, desde la orfebrería, la talla, la pintura, la talla en piedra, la alfarería y la cestería.

En la actualidad, el patrimonio genético y cultural que representa el maíz entre las diferentes tradiciones indígenas se expresa en los siglos de conservación de numerosas variedades y de las técnicas asociadas a su siembra, conservación y transformación; y en sus diversas formas de preparación en las cocinas nativas.

Maíz reventón para crispetas; negrito y azulito para coladas, chichas y bollos; canchas o maíz frito, para exóticas preparaciones de mute, cofio y tortas de chocolate; para elaborar arepas y tortillas, para extracción de almidón, para el bizcocho cerrero. Son tan solo algunas de las muchas manifestaciones culinarias de este poderoso cereal, que están presentes en muchos de los pueblos indígenas de nuestro país, así como del resto de Sur y Centroamérica. De igual manera, todas las técnicas y herramientas usadas en el almacenamiento, la conservación de las semillas, el cultivo y la cosecha, hasta todas aquellas herramientas usadas en la transformación

del grano en alimentos, como el pilón, el metate, la piedra de moler, el fermentado para la chicha y el pelado con ceniza o cal, por ejemplo.

A pesar de la gran importancia que tiene el maíz en la seguridad y la soberanía alimentaria de los pueblos indígenas, desde esa mazorca seleccionada de acuerdo con el clima, el tipo de suelos etc., que debe ser desgranada y sembrada de grano en grano, de semillas atesoradas y heredadas de generación en generación, a pesar de esa gran importancia, reitero, sobre él se ciernen serias amenazas, como la contaminación transgénica y la presión por la privatización de las semillas. Ello se refleja en algunas leyes aberrantes que pretenden limitar el intercambio de semillas nativas y criollas. A raíz de esta situación se han venido generando iniciativas, como el tribunal permanente de los pueblos por la defensa del maíz en México y las casas y redes de semillas en Colombia, entre otras.

Para terminar, quiero citar un texto del antropólogo mexicano Guillermo Bonfil Batalla, que muestra, de una manera muy acertada, lo que significó el maíz y su domesticación:

El maíz es una planta humana y cultural en el sentido más profundo del término, porque no existe sin la intervención inteligente y oportuna de la mano; no es capaz de reproducirse por sí misma. Más que domesticada, la planta de maíz fue creada por el trabajo humano. Al cultivar el maíz los seres humanos también se cultivaron (...).

Y es así como en América, y especialmente en Colombia, el maíz permitió acceder a diferentes climas y “humanizar” selvas y páramos. Con sus cultivos de maíz como base pudieron las gentes, a partir de las distintas formas de agricultura, establecerse y construir sus asentamientos y arraigarse en las diferentes regiones donde aún viven 87 etnias indígenas, que hacen parte fundamental de la riqueza y de la diversidad de este país.

2

Ana Isabel Correa, Colombia

Los fantasmas llegaban en la noche, hacían su ronda cuando todos dormíamos. Yo me despertaba para vigilarlos, asomaba los ojos desde las cobijas y veía a mis hermanas durmiendo al lado, tan ajenas. Sentía los brazos pesados como patas de elefante. Cuando por fin amanecía, escuchaba el ajetreo en la cocina: la muchacha que molía el maíz, el ruido del molinillo. Olía a agua de panela hirviendo y chocolate. Todo aquello me daba sosiego, me decía que al fin comenzaba el día.

EPÍLOGO

Luis Germán Sierra J

Julián Estrada en este libro, en el texto “El país en una arepa”, cuenta que una vez en que almorzaba en un restaurante equis, al probar la arepa que le sirvieron recordó con nitidez el aroma, el sabor y la forma que les daba a sus arepas una señora que se llamaba Carmen Rosa, a quien él había conocido hacía algunos años, sin volverla a ver, que las hacía idénticas, que sabían igual de bueno, que tenían una gran particularidad, sus mismas huellas. Igual a la arepa que se comía en esos momentos. Un mesero, que escuchó la evocación de Julián Estrada, le dijo que la cocinera de ese restaurante se llamaba justamente Carmen Rosa y que, si quería, él le contaba a ella, por si quería venir y que Julián corroborara si se trataba de la misma persona. En efecto, Carmen Rosa llegó a la mesa y, ¡oh, sorpresa!, era la misma señora. La alegría que sintieron ambos y el festejo los podemos suponer, porque hasta ahí llega el relato, como digo, en esa página de este libro.

Repito esta historia feliz, porque eso es lo que pienso acerca de los organizadores del programa *La arepa invita*, entre ellos, cómo no, Julián Estrada, el coprotagonista de la historia anterior, quienes tienen un cabal conocimiento del maíz, de las arepas, de la alimentación. Son unos enamorados irredentos de lo que pregonan, son auténticos, saben perfectamente de qué hablan, tienen memoria de los niños que fueron, son agradecidos comensales en todas partes. Organizan un evento –mil eventos– con palabras, con música, con teatro, con publicaciones, con literatura, con arte, con fotografía, con conferencias, con

conversaciones acerca de lo que aman y conocen. Les encanta trabajar con la gente, saben que ahí está la mejor masa para hornear lo que quieren: ayudar a la conciencia crítica de un mejor comer, de conocer lo mejor posible lo que tiene cada cual ante sus ojos, que luego irá a su boca, a su estómago, y que luego, en un tiempo, se verán los resultados de esos saberes. Unas veces para bien, otras veces para mal. Depende siempre de la conciencia crítica y del buen gusto de cada quien.

Una cosa queda clara, después de leer estos artículos, estas conversaciones, estos conceptos de quienes conocen a ciencia cierta el objeto de que hablan, porque son cocineros de vieja data y son antropólogos y son artistas y son escritores: el buen gusto y la conciencia culinaria que tratan de inculcar, poco, por no decir nada, tiene que ver con el poder adquisitivo, con el mucho o poco dinero que tenga cada quien.

Estos textos, acucioso lector, son una fortuna. Estos diálogos son un tesoro invaluable. Hay en ellos un conocimiento sencillo, sin ínfulas, sin pretensiones, sin aspavientos. Como son las verdades cuando son auténticas, cuando quieren solo servir a quienes las oyen, a quienes se les acercan. Por eso libros como este son imprescindibles y son necesarios, como el agua, como la buena costumbre de comer una arepa al desayuno, una arepa en el almuerzo y una arepa en la comida. Libros y arepas: matrimonio perfecto donde los haya.

LA ILUSTRADORA

Ana Fernanda Ríos Gallán

Estudiante de último semestre de Artes Plásticas, Universidad de Antioquia.

Ha expuesto su obra en la Cámara de Comercio Aburrá Norte; en el CreaLab, Centro Cultural Facultad de Artes, Universidad de Antioquia, en dos ocasiones; y ha participado en el Proceso de Formulación del Plan Departamental de Patrimonio Cultural 2020-2029, denominado “Antioquia es patrimonio”, y en el Proyectos de investigación “Vivencias y narrativas del conflicto en Urabá. Una mirada desde los actores culturales regionales, semillero de investigación interdisciplinar en territorio y sociedad conexos”.

PAISAJE Y MAÍZ

Ana Fernanda Ríos Gallán es una artista al final de su carrera académica, pero en pleno camino de su obra, de su claridad artística. Busca en el paisaje, dice, y lo hace caminando casi cada día. Ve con estupor cómo el dinero se traga, casi literalmente, el placer de la mirada. El gusto que daba mirar las ricas extensiones, los árboles, los caminos. De antes, quedan el sol y el viento, pero acompañando las nuevas construcciones, eso que se lo ha tragado casi todo, aún en pueblos y provincias. ¡Todos uniformados! ¡Todos encerrados en pequeñas cajas y donde perdemos hasta el mínimo gesto de intimidad!

Pero ella mira todo eso. Fotografía, escribe, dibuja y pinta. Su obra de artista asiste a esos cambios, los consigna, no los niega. Testimonia, como hacen las obras de arte.

Dibuja para este libro sobre el maíz, sobre la arepa, sobre la seguridad alimentaria. Y lo hace con la delicadeza, la imaginación y la belleza de la artista que es. Un libro sobre el maíz y sobre la seguridad alimentaria de una nación y de un continente. Bellos dibujos de arepas en una canasta de mimbre; las matas de maíz regadas por el continente americano; un molino rematado no solo por el maíz, sino también por una astromelia: hermoso homenaje a su abuela. Y más.

Una artista para un libro. O un libro para una artista. De cualquier manera, sus obras, como el maíz, son nuestros. Son parte de nosotros.

Luis Germán Sierra J.

PORTADORAS DE TRADICIÓN

La arepa invita 2018-2021

A continuación presentamos algunas de las mejores marcas de arepas artesanales antioqueñas, con gran variedad en sus presentaciones, como un homenaje y un servicio a sus impulsores, porque hacen honor a esa bella tradición artesanal de la arepa y sus muchas variedades entre nosotros.

Arepas Salcori

Berta Pérez nació en Tarazá en una familia minera. Desde niña hacía arepas, mazamorra y comidas tradicionales con su madre. Berta es la creadora de Arepas Salcori, un proyecto que comenzó en un andén con una pequeña parrilla en carbón y que tomó ese nombre en honor a su hija Salma Corina, ya que es una combinación de él. Algún día alquiló un local y hace 17 años está en la lucha por ganarse la vida. Sus arepas son blancas y amarillas, pero ya piensa en hacer arepas de chicharrón y queso, plátano y queso costeño, coco y queso costeño. Los pedidos pueden realizarse al número 300 479 12 42.

Arepas Massara Sol

Sol Maritza Álvarez Aguirre, emprendedora y artesana de vida de sus costumbres y sus tradiciones que cuentan la historia de su familia, sus experiencias y las vivencias que han evolucionado a través del tiempo. Con la guía de su madre, Sol Maritza aprendió sobre el valor del amor en la preparación de los alimentos y sobre el saber ancestral único que ha hecho de la arepa un alimento principal en el plato de los antioqueños, el cual ha viajado por muchas culturas; ese saber también se los ha transmitido a sus hijos. Arepas Massara Sol es un emprendimiento familiar, una arepería artesanal que conserva los más grandes saberes y conocimientos con un valor único, que propone siempre un alimento sagrado y nutritivo; elabora arepas tela blanca, chíá, girasol, quinua, linaza, amaranto, ajonjolí, almendras, nuez y maní. Los pedidos pueden realizarse al 314 314 15 53 o en la página de Instagram @massarasol

Arepas Mano de Dios

Marcela Restrepo Taborda desde los 5 años hace arepas al lado de su mamá. Al comienzo, cocinaban el maíz en fogón de leña y molían a mano; para armar las arepas, no utilizaban rodillo, sino que ponían la bola de masa entre dos tablas para aplastarla y con la tapa de la olla conseguían el tamaño perfecto, vendían unos 20 o 30 paquetes diarios. Hoy, nueve años después, Marcela tiene una microempresa llamada Arepas Mano de Dios, donde hace arepas de maíz amarillo y blanco con mucho amor y cariño. Sus arepas pueden encontrarse todos los fines de semana en un toldo en el parque de La Estrella. Los pedidos pueden hacerse al número 312 630 46 58.

La Silletera

En 1999, un grupo de mujeres de la región de Santa Elena decidieron crear la Corporación La Silletera, una organización de mujeres cabezas de hogar, talentosas y comprometidas con el desarrollo humano de sus asociadas, que encontraron en la industria alimentaria su sustento. Ellas conformaron una empresa proveedora de productos alimenticios con excelente calidad y le dieron identidad a la comida de la región. Producen 6 tipos de arepas: blanca, redonda pequeña, amarilla, de queso cuadrada, de mote plana y de chocolate. Se encuentran ubicadas en el corregimiento de Santa Elena, vereda Piedra Gorda, y el número de contacto es 312 292 18 68.

Son de Maíz

Doña Alicia de Jesús Mejía y su esposo viven en el casco urbano del municipio de Sonsón, en el Oriente antioqueño, y en compañía de sus dos hijos formaron Son de Maíz. Son portadores de tradición y han venido deleitando a Antioquia con sus deliciosas arepas de maíz, de chocolate, tortas de chocolate, tamales, empanadas, buñuelos y otros productos emblemas de la gastronomía antioqueña. En Son de Maíz hacen sus arepas con amor y tradición: las herramientas son básicas y el trabajo es duro, pues se muele a mano el maíz y se cocinan las arepas al carbón. Sus números de contacto son 310 423 28 17 y 320 653 35 36.

Son de Chócolo

En 2017, con la dirección de Gabriel Vallejo, surgió Son de Chócolo, una propuesta sonsonense ubicada en el caso urbano del municipio, que se caracteriza por su esfuerzo en darle todo el sabor y la tradición a la venerada arepa de nuestras tierras antioqueñas. Son de Chócolo es un negocio reconocido por su variedad de recetas con el versátil maíz. Ofrece arepas de chócolo en diferentes presentaciones, que incluyen carne, pollo, champiñones, jamón o queso. Pueden ser contactados por medio de WhatsApp o por teléfono al número 311 373 50 74.

Delicias del Páramo

En la vereda Chaverra del municipio de Sonsón, Antioquia, nace Delicias del Páramo, un negocio familiar que se dedica desde hace 12 años a hacer arepas de chócolo rellenas de queso campesino y bocadillo veleño; receta familiar y de gran tradición de este lugar, que a lo largo de su historia se le nombra como “La tierra del maíz”. Luz Dary Herrera, Hernán Giraldo y Laura Giraldo, orgullosos de portar esta tradición, desgranar, muelen y preparan el maíz para deleitar los paladares de los habitantes de este territorio y de sus visitantes, y conservar así las costumbres y tradiciones de este municipio. Pueden ser contactados por medio de WhatsApp o por teléfono al número 321 733 84 53.

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

El antropólogo y profesor Luis Ramírez Vidal recomienda la siguiente bibliografía sobre el maíz, la arepa, los relatos tradicionales de Colombia y la seguridad alimentaria, para el presente libro:

Eduardo Galeano:

Las palabras andantes

Libros sobre el origen mitológico del maíz:

Relatos tradicionales de la cultura catía, Luis Fernando Vélez,
Universidad de Antioquia, 1990, Medellín.

Criaturas de Caragabí. Roberto Pineda & Virginia Gutiérrez
de Pineda, Universidad de Antioquia, 1999, Medellín.

Origen de los indios del Nuevo Mundo. Gregorio García,
F.C.E, 2017, México.

Hijos de la primavera. Vida y palabras de los indios de América.
Ilustraciones en color de Felipe Dávalos, F.C.E, 2015, México.

Libros sobre la historia del maíz:

Historia natural del maíz. Daniel Mesa Bernal. Gobernación
de Antioquia, IDEA; 1995, Medellín.

Las primeras cocinas de América. Sophie Coe. F.C.E, 2004. México.

La historia de un bastardo: maíz y capitalismo. Arturo Warman, F.C.E, México.

Sólo de maíz vive el hombre. Luz Marina Vélez, Ministerio de Agricultura, Fenalce, Colegiatura, 2005, Medellín.

Libros sobre seguridad alimentaria y el maíz:

Los transgénicos. Conózcalos a fondo. Ramón Tamames, Ariel, 2003, Barcelona.

El hambre injusta. Una crónica de la lucha por la alimentación y la dignidad. Samuel Hauenstein Swan & Bapu Vaitla (eds.), Icaria, 2007, Barcelona.

Bioteología: la otra guerra. Ezequiel Tambornini, 2003, F.C.E, México.

Libros sobre arepas:

Arepas colombianas. Técnicas profesionales de cocina. Carlos Gaviria Arbeláez, Universidad de la Sabana, 2019, Bogotá.

Alimentación y medicina entre los muiscas. José Rozo Gauta, Colección estudios culturales-ciam-1998, Bogotá.

CRÉDITOS

Daniel Quintero Calle, ALCALDE DE MEDELLÍN

John Jairo Arboleda Céspedes, RECTOR UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

David Escobar Arango, DIRECTOR DE COMFAMA

Julián Estrada Ochoa

DIRECTOR ACADÉMICO *LA AREPA INVITA*

Lorenzo Villegas Rúa

GESTOR DEL ENCUENTRO CULINARIO *LA AREPA INVITA*

Mónica Pabón Carvajal

GERENTE DEL CENTRO, ALCALDÍA DE MEDELLÍN

Sergio Restrepo Jaramillo

RESPONSABLE CLAUSTRO COMFAMA

Gisela Sofía Posada Mejía

LÍDER PROGRAMA CULTURA CENTRO, UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

EQUIPO ACADÉMICO *LA AREPA INVITA*

Julián Estrada Ochoa, antropólogo

Lorenzo Villegas Rúa, periodista

Isaías Arcila Parra, artista plástico

Ramiro Delgado Salazar, antropólogo

EQUIPO ORGANIZADOR *LA AREPA INVITA*

Andrés Felipe Gallego Patiño, **Angélica Cervera Aguirre**, **Beatriz Pérez Pineda**, **Clara Cristina Acosta Ossa**, **David Sánchez Jaramillo**, **Diego Sánchez Zapata**, **Gabriel Ramírez Suárez**, **Gisela Sofía Posada Mejía**, **Juan Alcaraz Cadavid**, **Julián Estrada Ochoa**, **Lorenzo Villegas Rúa**, **Mónica Pabón Carvajal**, **Paola Cárdenas Arias**, **Sara Isabel Muñoz Salazar**, **Sergio Restrepo Jaramillo**, **Vanessa Addato Mandowsky**, **Yulisa Palacios Cuesta**.

Luis Germán Sierra Jaramillo

EDITOR

Amparo Restrepo Restrepo

CORRECTORA DE ESTILO

CONCEPTO, DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Isabella Soto Vallejo

Santiago Aguirre Vélez

CONCEPTO Y DISEÑO DE PORTADA

Daniel Gómez Henao

IMPRESIÓN

Multigráficas

TRANSCRIPCIÓN DE CONVERSACIONES

Daniela Zapata Atehortúa, Felipe Cano Ruiz,

Juliana García Guzmán, Paulina Guerra

Castrillón, Luisa María Bedoya Castrillón,

Laura Sofía Guisao Ochoa.

*Queda prohibida la reproducción parcial o total,
por cualquier medio o con cualquier propósito, sin
autorización escrita de los responsables del libro.

comfama



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**



Alcaldía de Medellín



Hijos del maíz dicen que somos, recordarlo hace de estas páginas
un tributo al acto cotidiano de comer una arepa recién hecha,
untada de afectos y de historias.

Este libro se terminó de imprimir en Medellín en el año 2022