

**LA VALORACIÓN DE LAS COCINAS REGIONALES COLOMBIANAS PARA LA  
PROYECCIÓN Y EL FORTALECIMIENTO DE LAS GASTRONOMÍAS  
NACIONALES:**

**Las ofertas culinarias regionales en Medellín como punto de partida**

**DANIEL ALBERTO GÓMEZ ROLDÁN**

**UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA  
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS  
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA  
MEDELLÍN  
2014**

**LA VALORACIÓN DE LAS COCINAS REGIONALES COLOMBIANAS PARA LA  
PROYECCIÓN Y EL FORTALECIMIENTO DE LAS GASTRONOMÍAS  
NACIONALES**

**Las ofertas culinarias regionales en Medellín como punto de partida**

**DANIEL ALBERTO GÓMEZ ROLDÁN**

**ASESORA:  
CLAUDIA PUERTA SILVA  
DOCTORA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y ETNOLOGÍA**

**TRABAJO PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE LA MAESTRÍA EN  
ANTROPOLOGÍA**

**UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA  
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS  
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA  
MEDELLÍN  
2014**

**Nota de aceptación**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Firma del Jurado**

---

**Firma del Jurado**

**Medellín, 19 de Agosto de 2014**

## **AGRADECIMIENTOS**

A la cocina, a mi esposa, a mi familia, a Ram, a Julián, a Claudia, a mis profesores, a mis alumnos y a quienes me recibieron en sus negocios y puestos de trabajo. A todos gracias por la paciencia y compañía.

## CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
INTRODUCCIÓN	
1. DE TRÁNSITO POR LAS COCINAS REGIONALES COLOMBIANAS	<b>12</b>
1.1. COLOMBIA PAÍS DE SAL Y DULCE	<b>12</b>
1.2. DIÁLOGOS Y DEBATES	<b>21</b>
1.3. EL TURISMO, LAS CULINARIAS Y LAS GASTRONOMÍAS COLOMBIANAS	<b>31</b>
2. EL COMEDOR POPULAR Y EL RESTAURANTE COMO ESPACIOS DE RE- SIGNIFICACIÓN DE LOS SABORES DE LAS COCINAS REGIONALES EN EL CONTEXTO LOCAL	<b>40</b>
2.1. LOS SABORES DE LA COCINAS REGIONALES EN MEDELLÍN	<b>48</b>
CONCLUSIONES	<b>76</b>
BIBLIOGRAFÍA	<b>82</b>
CIBERGRAFÍA	<b>85</b>

## INTRODUCCIÓN

En Colombia, las cocinas regionales - desde hace unos quince años - han regresado al epicentro del interés general, ampliando su lugar más allá de las mesas privadas familiares y recuperando su importancia en los escenarios públicos de la cocina. El turismo cultural ha devuelto la mirada a un quehacer fundamental para la supervivencia humana: la preparación de la comida. Quehacer en el que se condensan identidades, tradiciones, costumbres, hábitos, prácticas y representaciones que posibilitan al alimento trascender su función biológica, para exponerse por su condición simbólica: social y cultural.

Las cocinas regionales colombianas se han constituido en temática, en escenario de discusión y exploración; especialmente ante la identificación del riesgo de perder los saberes inherentes a dichas cocinas por la falta de valoración y reconocimiento. Asuntos que evidentemente tienen consecuencias directas sobre su continuidad y oportunidades de proyección. En este sentido, política y economía son elementos fundamentales que en la actualidad empiezan a tenerse en cuenta entendiendo que las intenciones en relación con las cocinas regionales colombianas – con el paso de los años – derivaron en acciones con repercusiones dentro de los planes y proyectos promovidos al interior de diferentes ministerios públicos del Estado, interviniendo sobre las prácticas culinarias regionales en su preservación, re-creación, transformación y especialmente en la oportunidad de ser reconocidas como saberes y sabores únicos, como riqueza diversa. Toda una producción cultural a salvaguardar que hoy más que nunca, podría favorecer a los grandes intereses orientados a la captación migratoria turística –interna y externa– del país.

Dicho esto, las cocinas regionales colombianas son territorios de sabor para explorar, expresiones de identidad y patrimonio en necesidad de protección, que de ser recuperados, no sólo indicarán las coincidencias, diferencias y encuentros que determinaron la alimentación de cada región del país; también ofrecerán para propios y extraños las fortalezas que evidencian la abundancia de ingredientes, técnicas, recetas, mezclas, rituales y maneras de servir. Así mismo, son producciones indicadoras, a partir de las cuales es posible promover el desarrollo de gastronomías colombianas y reconocer las identificaciones y diferencias que se evidencian alrededor de las mesas del país.

Tratar de entender mejor un tema tan rico como el de las cocinas regionales colombianas me invitó a estudiar en la Maestría en Antropología de la Universidad de Antioquia teniendo como punto de partida el interés de auscultar la valoración de la cocina regional y responder al deseo de abordar dichas cocinas, en lo que respecta al contexto actual colombiano desde las ciencias sociales.

Pretendo por lo tanto en este trabajo, defender la tesis de la importancia de las valoraciones culinarias regionales colombianas en la construcción de “gastronomías nacionales” desde la experiencia antropológica. Tomo como punto de partida: a) las ofertas culinarias regionales en los comedores populares y en el sector de la restauración de Medellín y, b) algunas ofertas específicas de otros municipios del Valle de Aburrá como espacios-memoria en donde se mantienen activos referentes sobre las cocinas regionales dentro de la ciudad.

Este trabajo requirió de un acercamiento académico a la cocina colombiana, de la revisión de mi experiencia y de las voces de aquellos que por años han acompañado la caldeada discusión para devolverle su valor. Necesité de un recuento de aprendizajes laborales, en donde el recorrido por gran parte del país, de procesos investigativos, proyectos culinarios y encuentros académicos; me expusieron a debates sobre la manera cómo se han manejado las diferentes dinámicas político-económicas relacionadas particularmente con las cocinas regionales colombianas. En donde las discusiones académicas, políticas y periodísticas describían una crisis dada por el abandono y olvido que indicaba podría llevarlas a desaparecer; también evidenciaban la forma como se mantenían a la sombra, aparentemente inmóviles en medio de la disputa de enfoques y revisiones confusos sin resultados tangibles dejándolas prácticamente sin oportunidades para su proyección y participación en el pensamiento que hoy se tiene del mercado globalizado de la gastronomía. Desde las conversaciones se percibía que se habían desaprovechado grandes posibilidades de visibilizar las cocinas colombianas en la plataforma mediática que ha generado el “boom gastronómico internacional”.

Por tal razón, utilizando mi experiencia como oportunidad para enmarcar y desarrollar un ejercicio de campo orientado a comprender las realidades de las cocinas regionales colombianas me introduje a mí mismo como objeto de estudio, para observar conscientemente mi propia vivencia a través de los registros en cuadernos de notas de años, en textos resúmenes de ponencias, en archivos personales de fotografía y registros de audio; auscultando recuerdos y analizando la transformación de mi discurso, de las percepciones y posturas académicas-personales, teniendo en cuenta las voces y las miradas transformarse de manera moderada y paulatina, en la medida en que sus ecos generaron resultados. Teniendo esto en cuenta en la fase de campo exploraba las ofertas culinarias o gastronómicas presentes en el Área Metropolitana de la ciudad de Medellín.

El presente texto se desarrolla por lo tanto desde un relato, un recorrido autobiográfico en donde manifiesto mis reflexiones sobre cómo a través de las ofertas culinarias, las cocinas regionales colombianas se mantienen y se modifican. Reconozco en ellas las valoraciones que fortalecen y mantienen vínculos tan fuertes que permiten el desarrollo de gastronomías colombianas para propios y extranjeros.

Sí bien es una mirada desde una historia de vida particular, la mía, ésta posibilitó la construcción de un contexto, del escenario en el cual el tema se viene desarrollando en Colombia en los últimos años. El texto es también el resultado del análisis y la observación etnográfica a través de un tránsito descriptivo reconociendo los comedores de Medellín y del Valle de Aburrá, cuya oferta se identifica con cocinas regionales, que son reflejo de la manera cómo estas cocinas se extienden por el país; propiciando espacios donde se generan encuentros entre preparaciones de orígenes diversos. Cocinas migrantes, como los individuos que tienen que salir de su lugar de origen por alguna razón, pero que llevan consigo trazos con los que pueden negociar su identidad al expandir sazones a los paladares de los comensales de otras latitudes, quienes definen y manifiestan su aceptación y permanencia. Son ofertas, en muchos casos, creaciones de la propia ciudad, que responden a las condiciones de la demanda particular que se hacen de ciertos platos o productos culinarios; pero que en su mayoría, pretenden ser extensiones de las comidas preparadas en sus casas para la mesa propia de cualquier localidad del país.

Teniendo en cuenta más de 40 sitios donde se desarrollan diversas ofertas culinarias regionales en sectores de Medellín y en algunos del Valle de Aburrá, la metodología utilizada fue la construcción de conocimientos partir de una observación directa y participante de manera desprevenida, disfrutando de la oferta culinaria como cualquiera de los comensales que a ella acceden; con la intención de no modificar las dinámicas cotidianas, ni propiciar las excepciones como las que suelen efectuarse ante la visita de periodistas, cocineros o investigadores. Así conocí un poco sobre las dinámicas de las ofertas regionales, las maneras como se exponen y representan, elementos que conforman las experiencias de la comensalía. Adicionalmente, la recolección y revisión de las fuentes secundarias permitieron la sustentación teórica y reflexiva de lo observado. La completé teniendo en cuenta las visiones de dueños o administradores de comedores populares y restaurantes, académicos, periodistas y expertos sobre temas culinarios y gastronómicos.

Este texto es un relato dividido a partir de títulos en vez de capítulos. Para introducir al lector en él, doy cuenta – a manera de contexto - de mi proceso de inmersión en las cuestiones de las culinarias populares colombianas y cómo el haber sido un transeúnte observante y el haber viajado por las regiones colombianas a través de sus cocinas, formó mi mirada sobre este tema y se generaron inquietudes sobre su presente y su futuro como gastronomía nacional. Una motivación académica que nace al trabajar en un proceso de registro sobre el artesanado culinario colombiano; desde el cual, a partir de algunos de los lugares visitados incluyo aspectos que de una u otra manera repercuten en las valoraciones y expresiones identitarias de las ofertas culinarias regionales. Un recorrido, desarrollado en primer lugar, por localidades que si bien no representan la extensión del país para la comprensión de las cocinas regionales, si indican elementos comunes que particularizan dichas ofertas en el territorio nacional: la identidad y el arraigo culinario; en segundo lugar, por los programas académicos que reflexionaban sobre el turismo y la introducción de aspectos culinarios representativos como atractivo turístico; y finalmente en tercer

lugar la performance de estereotipos de identidad para el turista; la implementación “eco” en las dinámicas turísticas y de oferta culinaria y de emprendimiento en espacios regionales que cumplen con esas características; las presiones políticas y de conflicto que hacen que se transformen las ofertas locales. Parámetros que de una u otra manera influyen las maneras de comer, ser y representarse en la mesa a través de la oferta culinaria para quienes las consideran propias o extrañas.

También me apoyo en mi experiencia como docente en cátedras relacionadas con la antropología de la alimentación, en donde introducir aspectos teóricos generales a los estudiantes me permitieron en esta tesis tener una plataforma académica de partida. Para esto recurro a textos de Massimo Montanari, Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnaiz. Autores que considero hacen un buen recorrido por las teorías clásicas y actuales que se tienen en cuenta para aplicarlas en los estudios relacionados con alimentación y cultura. A Jack Goody lo sigo cuando se refiere al estudio de la alimentación, entendiéndola como un sistema sociocultural interrelacionado por fases que permiten una mirada más amplia de la cocina. Además, la manera como sustenta la distinción entre *cuisine* y *haut cuisine*; definición que uso más adelante al referirme al dilema entre los términos cocina y gastronomía; soportan también estos conceptos Clifford Geertz con su contribución a la comprensión simbólica de la cocina, Michel Serres con su enfoque estético y filosófico; así como la percepción clásica que ofreciera Brillat Savarin sobre el asunto del gusto y la gastronomía. También requirió el acercamiento a autores nacionales y a las memorias de encuentros académicos, en donde Julián Estrada, Lacydes Moreno, Esther Sánchez, Estrella de los Ríos, enfocados en las particularidades de la cocina regional del país, sus particularidades de significado y sus realidades en el contexto nacional. Complementan la exposición otros autores que abordan el tema en otras latitudes como Cristiane Nunes Dos Santos, Alexandre De Pádua Carrieri y Cristina Padilla y otros, miradas que coinciden en reconocer el potencial de la cocina como manifestación cultural generadora de reconocimiento e identidad. Todas mis experiencias son tenidas en cuenta como medios para la exposición de diálogos y debates que han venido transformando mi comprensión de las cocinas culinarias regionales.

Indudablemente la relación del turismo con las culinarias y gastronomías colombianas es imprescindible, es por eso que un aparte fundamental tiene que ver con el hecho de cómo las cocinas regionales comenzaron a ser reconocidas más allá de las preparaciones y recetas para incluirse en políticas departamentales y nacionales con orientaciones turísticas; favoreciendo su valoración. La aparición paulatina de estrategias de planeación se establece como un tema importante que se desarrolla en atención al mercado y a las oportunidades de comercialización que se fortalecieron en los últimos años; de esta manera era imprescindible revisar las voluntades y hechos que abrieron el espacio para la creación de una “Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas

Tradicional de Colombia”; la consolidación de un punto de partida para el reconocimiento de las cocinas regionales como expresión, como patrimonio y representación de lo colombiano, entendiendo la diversidad de sus identidades y el potencial de estas diferencias para la valoración del comensal local, nacional e internacional. Valoración que permitirá el mantenimiento de prácticas culinarias, su preservación y transformación para evitar su desaparición.

Transitado lo académico, la experiencia profesional-personal y la transformación política que ha sufrido la percepción pública y privada sobre la cocina, propongo un último encuentro con el restaurante y el comedor popular, escenarios en donde el ambiente, los cocineros, las recetas, los ingredientes y las preparaciones permiten al mesón y a la mesa congregarse a los comensales habituales o de paso y en donde se sirven las ofertas culinarias y gastronómicas regionales detonadoras de dispositivos de la memoria. Cada cocinero – por oficio o formación - cuece la historia y la tradición culinaria de una región, guisa los sabores de la escasez y la disponibilidad, la herencia de migrantes, de colonos y nativos, las creencias y prácticas políticas, religiosas y económicas. Ofrece a cada comensal una parte de su identidad, la mezcla con la de su familia y con la del lugar en la que produce para otros su comida. El restaurante y el comedor popular son por lo tanto expresiones vivas, escenarios de memoria que recogen las representaciones culinarias de la identidad propia de una ciudad y de aquella que traen consigo migrantes de otras ciudades y departamentos o de quienes siendo locales, añoran los sabores de otras tierras, y que transforman las maneras de comensalía y expanden el paladar para evocar los sabores propios y recordar o conocer otros que hablan de la diversidad del país.

Cada uno de los recorridos efectuados por la ciudad, permitió evidenciar la inmensa cantidad de negocios que tienen que ver con comida regional, y analizar la oferta y la demanda, las diferencias que surgen en las maneras en las que se comercializan dichas producciones culinarias y la diversidad de cocinas y comensales. Referirse a la llamada cocina popular o a lo que he determinado denominar como ofertas culinarias regionales, en Medellín implica un amplio tema por abordar. Tomar un taxi y decirle al conductor que lo lleve a donde él, como usuario permanente de la calle, considere como mejor para desayunar o almorzar o comer; por lo general es encontrar un nuevo lugar, uno que ofrece buena comida y sobre todo, sabores de la región o de otras del país. En cada zona se ofrecen sabores de la tradición o denominados como típicos de Antioquia, preparaciones con las sazones del Pacífico o el Caribe principalmente; también menús con ofertas cundiboyacenses, sirio-libanesas y llaneras: una amplia lista de restaurantes especializados de todas las gamas para elegir. Sin embargo, en las guías gastronómicas o en los directorios telefónicos, difícilmente es posible establecer la extensa oferta que no sólo se encuentra en locales cuya denominación alude a una cocina específica del país, sino que, también se instala como complementaria en los menús de restaurantes de cocina internacional y rápida.

Comer en Medellín, en donde considero es posible reflejar la realidad de otras ciudades principales del país, garantiza – en lo que tiene que ver con las cocinas regionales colombianas – múltiples ofertas que fieles a la tradición, adaptadas, permeadas por la vanguardia culinaria o de la finalización, reflejan el poder identitario, cultural, social y económico de la cocina regional. Estas cocinas son cargadas de buena sazón, de historias – en su mayoría de comienzos difíciles - de esperanzas y de éxito. Comprenderlas es degustarlas, en el caspete que ofrece una buena sopa o fritos de todo tipo almacenados vitrinas, o en las plazas de mercado que sirven en abundancia desde antes del amanecer cocina antioqueña y todo el sabor de la cocina negra; es reconocerla en los corrientazos o “caseros” que sirven – para comensales de todos los estratos - sopas y carnes acompañados de jugos de fruta, cervezas o gaseosas; pero también, es disfrutar en restaurantes que a precios económicos o más costosos ofrecen desde preparaciones sencillas y cotidianas, hasta otras difíciles de conseguir o de elaborar en el hogar. Alrededor de cada plato, están los comensales, los cocineros, el personal de servicio, aquellos que mantienen viva la memoria de los recetarios, que hacen necesario rescatar las técnicas, conservar prácticas de mesa, maneras de servir, de distribuir ingredientes; quienes se identifican, enorgullecen o deleitan con lo que consideran como propio de su cultura, como digno o no de mostrar, pero siempre merecedor de consumir.

## 1. DE TRÁNSITO POR LAS COCINAS REGIONALES COLOMBIANAS

### 1.1. COLOMBIA PAÍS DE SAL Y DULCE

Mi interés por reflexionar sobre las cocinas regionales colombianas surge mientras participo como asistente de Julián Estrada Ochoa<sup>1</sup> en una investigación preliminar<sup>2</sup> que comenzó a finales del 2004 y se extendió hasta el año 2006, cuando se materializó la presentación de sus conclusiones a restauranteros, hoteleros y, en general, a personas afines a lo culinario y lo gastronómico en cuatro ciudades del país: Bogotá, Medellín Cartagena y Cali. Colombia de Sal y Dulce, como se denominó la investigación, me permitió recorrer gran parte del territorio colombiano a través de sus diferentes regiones culinarias, que en sus coincidencias culturales, no corresponden a las trazadas según el parámetro administrativo colombiano, definido en departamentos, municipios y demás<sup>3</sup>.

El propósito de “Colombia de Sal y Dulce” fue hacer un listado de productos y productores de oferta culinaria popular de conserva y mostrar la importancia de su inclusión en la producción gastronómica y comercial nacional. Se trataba de identificar unos productos culinarios destacados por su sabor que no perdieran sus características organolépticas al recorrer largas distancias facilitando su comercialización; unos eran de sal otros de dulce, cuyas resultantes culinarias se clasificaron en dos capítulos: cocina de sal y cocina de dulce. Teniendo la necesidad a su vez, de hacer un llamado de atención sobre las cocinas regionales del país, al no tener eco los reclamos en conversatorios, charlas y publicaciones en los diferentes

---

<sup>1</sup> Hotelero, antropólogo, periodista gastronómico, crítico y promotor de los procesos relacionados con las cocinas y gastronomías colombianas por más de 30 años. Propietario del restaurante de cocina colombiana *Queareparenamorarte*, ubicado en el Municipio del Retiro, Antioquia.

<sup>2</sup> “Colombia de Sal y Dulce” (2004-2006) del Despacho de la Primera Dama, en convenio con la Consejería de Programas Especiales de la Presidencia de la República y la Secretaria Ejecutiva del Convenio Andrés Bello. Colombia de Sal y Dulce se convirtió en un estudio piloto que dio pie posteriormente a la investigación “Invitando a investigar la cocina popular colombiana”, realizado a través del SENA; ambas investigaciones indagaron sobre “la vasta producción y variedad de alimentos de conserva y de producción artesanal, que no pasan por los canales tradicionales de comercialización ni forman parte del menú nacionalmente conocido”. En: LEDESMA, Adriana. Estudio con mucha sazón. Revista Catering Año 5, N° 29 página 39. Disponible en: ([http://www.catering.com.co/BancoMedios/archivos/ediciones\\_catering/EDICION29/38\\_42\\_Especia\\_l\\_cocina\\_de\\_origen\\_Estudios\\_con\\_mucha\\_razon\\_y\\_sazon.pdf](http://www.catering.com.co/BancoMedios/archivos/ediciones_catering/EDICION29/38_42_Especia_l_cocina_de_origen_Estudios_con_mucha_razon_y_sazon.pdf).)

<sup>3</sup> Las características de distribución regional en Colombia, se evidencian por ejemplo en el texto de 1984 que produjo Colcultura y el Círculo de Lectores bajo la dirección de Carlos Ordoñez, una compilación de recetas agrupadas por regiones culturales, no administrativas, titulado El gran libro de la cocina colombiana (las regiones: Costa Caribe; Costa Pacífica; Cundinamarca- Boyacá; Tolima-Huila; Santanderes; Valle, Cauca y Nariño; Llanos y Amazonía; Antioquia y Viejo Caldas). El texto se estableció en aquel entonces en punto de partida para la investigación Colombia de Sal y Dulce. Aun hoy, después de varias reediciones desde su publicación original, continúa vigente, planteando una distribución regional que al menos se acerca a nominar similitudes e identidades culinarias con aspectos representativos comunes.

medios de comunicación<sup>4</sup>. En este trabajo se promulgó la importancia de su exploración; así como el reconocimiento de sus producciones y prácticas para su salvaguarda y preservación.

La investigación dio inicio a sus recorridos por el Caribe colombiano, teniendo como punto de partida las capitales departamentales: Montería, Sincelejo, Santa Marta, Cartagena, Riohacha, Valledupar, Barranquilla y San Andrés y Providencia; al entenderlas como el centro económico y social en donde circulan y se comercializan los diferentes productos culinarios –tanto regionales como locales– y como aproximación al contexto general cultural. De manera muy similar, Massimo Montanari<sup>5</sup> se refiere a los centros urbanos como el lugar donde se “resume” y se pone en “una red” no solo los productos alimentarios, sino también las relaciones que entre ellos se gestan y se transmiten: las identidades y el patrimonio de los grupos humanos. Así, es posible obtener de ellas, y en los tránsitos generados en los desplazamientos entre unas y otras, un panorama culinario representado por ingredientes, técnicas, herramientas, preparaciones, cocinera(o)s, comedores populares en plazas de mercado, restaurantes con o sin oferta culinaria local, restaurantes con prestigio por su oferta; caspetes, ventas a orilla de carretera e incluso en los restaurantes con oferta extranjera.

El primer encuentro fue en Montería, ciudad cordobesa con gran tradición dulcera y culinaria en la que se exponen todos sus platos con mayor abundancia en las fiestas religiosas de Semana Santa. Sobresalen dulces como: el mingo mingo, elaborado en una reducción de azúcar o miel de panela con varias frutas como plátano maduro, mamey, papaya verde y otros; el dulce de guandú y otros cernidos; la calandraca, los espejuelos de frutas, los dulces de coco (cocadas) que en algunas ocasiones son impregnados de almíbares y desde la misma de fruta para saborizarlos.

En Montería se dio inicio a una expedición de sabores que permitiría evidenciar saberes tradicionales, disponibilidades, influencias y maneras que determinan las maneras de la cocina y comer regional y repercuten sobre las oportunidades y debilidades de la gastronomía nacional. Ciudad donde la herencia culinaria sirolibanesa se hace propia, al igual que en Barranquilla y otras ciudades del Caribe colombiano; porque el quibbe al igual que el bollo y la arepa de huevo son costeos. En Montería nos encontramos con una tienda, “Productos de la finca”, en donde se comercializan los productos culinarios de la cocina local (en este caso cordobesa y sucreña); un negocio como ningún otro lugar visitado por nosotros en el resto del país

---

<sup>4</sup> ESTRADA, Julián. Colombia de Sal y Dulce, Consejería de la Presidencia de Programas Especiales, D'Vinni Impresos, Bogotá, 2006.

<sup>5</sup> MONTANARI, Massimo (Comp). El mundo de la cocina: historia, identidad, intercambios. Roma, Editorial Paidós. 2002.

y en donde se detallaba el gusto y la diversidad de una región culinaria; todo se encontraba allí, desde un aparentemente sencillo y colorido paquete de confites diminutos de ajonjolí recubiertos de azúcar denominado “buche pavo”, hasta un chicharrón de cerdo frito despachado en caliente con yuca y suero.

Pasar por Montería nos auguró una correría llena de particulares maravillas culinarias. Aunque nos pareció curioso que en todo el tiempo que estuvimos en el hotel, un hotel de prestigio de la ciudad, el café, el tinto, era soluble de una marca transnacional en una región donde se tuesta el grano de gran prestigio en el país; no nos ofrecieron comida de la región ni en el desayuno ni en el resto de los servicios de comedor. La noche antes de irnos nos confirmó prontamente la pluralidad de experiencias culinarias que encontraríamos al viajar por el resto del país, al toparnos con un restaurante donde carta y nombre del establecimiento se definen por el pescado regional más consumido, el bocachico. En “El bocachico elegante”, este se prepara a fuego lento de maneras distintas: frito, fricasé, viuda, sancocho, al cabrito, guisado, en arroz. Esta diversidad en una sola ciudad nos animó para buscar los productos y productores que conformaron el listado posteriormente propuesto.

Si bien el próximo destino fue Cartagena en el Departamento de Bolívar, quien nos transportó<sup>6</sup> nos recomendó no dejar de ir a dos lugares antes de salir de Córdoba; pues aunque no fue época de los festivales que según él eran únicos era obligatorio hacer una estación en El Carito, corregimiento de Lórica –lugar del Festival de la chicha– y en Las Cazuelas, vereda de Cereté, en donde se desarrolla el Festival de las mazamoras. Conversamos con los organizadores de ambos festivales. Pese a no ser fecha de los mismos pudimos obtener datos en los que se indicaron la preparación de las mejores chichas no fermentadas de la región: cotorra, guarrú y de afrecho, todas de maíz; preparaciones que acompañan la festividades que incluyen carreras a caballo y manifestaciones culturales. En las Cazuelas se producen para el festival más de treinta (30) versiones de mazamoras<sup>7</sup>; en un evento organizado por la Junta de Acción Comunal de la vereda, a través de la Fundación reinado cultural de la mazamorra. Un par de encuentros insospechados que evidencian la riqueza de las preparaciones regionales y el desconocimiento general de muchas de sus manifestaciones y encuentros.

En Cartagena, los sabores de la llamada dulcería de Palenque, en el Portal de los Dulces de la tradicional Plaza de la Aduana, nos llamarían la atención porque nos decían quienes en sus puestos atendían que no se elaboran ni en Palenque ni en Cartagena, que casi todo se encargaba para venderse allí desde Turbaco, municipio ubicado a unos diez kilómetros de la turística capital de Bolívar. De la dulcería de

---

<sup>6</sup> Un ciudadano de a pie. Un comensal como cualquier otro de la región.

<sup>7</sup> La mazamorra es una bebida que en Antioquia está hecha de granos de maíz cocinados se toma caliente o fría acompañada de dulce; en otras regiones es una preparación que describe un corte pequeño de hortalizas a veces sopas o en este caso, bebidas de diferentes mezclas de frutas y hortalizas: piña y plátano maduro; calabaza y maíz...

Cartagena también se destacaba la empresa de María Cobos, donde se producen las recetas tradicionales con presentaciones más elaboradas, que encuentran su mercado en turistas y compradores locales con más capacidad adquisitiva.

En otro de los lugares visitado, Pozos Colorados, en un parador de carretera a cinco minutos de El Rodadero, localidad de Santa Marta, Magdalena reconocida por su zona hotelera, nos llamaron la atención unas empanadas doradas por la temperatura del aceite, y además, nos comimos la mejor arepa de huevo del recorrido por la costa Caribe. Al lado de una caseta de Postobón, paramos seducidos y nos sentamos a esperar nuestro turno. Mientras tanto, Julián se tomó una cerveza fría y yo una Kola Román. Tomarme esa gaseosa en particular, una bebida regional contenedora de dispositivos de memoria capaces de llevarme a un pasado de mi niñez, me transportó inmediatamente a la costa del paseo familiar en las vacaciones escolares; para mí estar en la costa y no tomar Kola Román es como no haber ido.

Estábamos sentados en unas sillas Rimax rojas y azules, cuando aparecen las preciadas arepas de huevo, entregadas por pedido; mientras una señora de unos 75 años aplastaba unas bolas tomadas de un amasijo compuesto por masa de maíz y harina pan sazónada con color y otros secretos, que luego de darle una primera freída para abombarlas con el aceite caliente, dejan un espacio para el huevo que, descascarado en la punta, se desliza delicadamente sin reventar la yema. Ella preguntaba ¿con carne o sencilla?, y mientras la gente contestaba, ella en un pocillo con un poco de agua sal, echaba el huevo que luego lo introducía hábilmente dentro de la arepa para darle una segunda freída hasta que el huevo quedara con la yema blanda y la masa crujiente y dorada o como los comensales la quisieran.

Un parador típico a la orilla de una carretera principal; que recuerda el origen de las casetas o caspetes de las obras civiles, ahora reformados por kioscos de latón con los emblemas de la compañía de gaseosas o cervezas; donde hay carros y camiones parqueados, y todo lo que se vende es bueno. En este caso, de los peroles tiznados por el hollín de la leña que mantenía el calor del aceite salieron deliciosos bocados de arepa de huevo.

Retomamos el viaje para posteriormente encontrarnos en Riohacha con Aldina Pimienta, quien nos mostró parte de la baja Guajira y algunos de los productos culinarios apropiados para lo que pretendió la investigación: el camarón seco, el sawa y un licor de iguaraya, la fruta de un cactus de la región. Además nos contó que al formarse como promotora turística en el SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje) cualificó su trabajo desarrollado por muchos años, al llevar a las personas a hacer rutas turísticas preparadas para ellos. A manera de demostración nos llevó a la Ranchería Dividivi de donde ella es oriunda, para presentarnos a sus parientes, quienes ese día exponían su tradición ante los alumnos de un colegio bogotano en

actividad académica que pretendía conocer a los indígenas wayuu y a su cultura. Allí les hicieron una representación.

La entrada al Pacífico fue por el golfo de Tribugá del Departamento de Chocó; específicamente visitamos las localidades de El Valle, Bahía Solano, Morro Mico, Nuquí y otros poblados cercanos en el mismo golfo. La ruta trazada por estas tierras, para Colombia de Sal y Dulce, estuvo orientada básicamente a reconocer en el corregimiento de El Valle la preparación de dulces, bombones y vinagres con frutos de la región realizados por un grupo de mujeres: “Grupo ampliado de mujeres de El Valle”, quienes los comercializan. Por otro lado, ver una producción poco usual en Colombia, la elaboración de anchoas, en una pequeña rada cerca de un peñasco dentro del mar referenciado como Morro Mico pasando por la ensenada de Utría; una área protegida para la reproducción de especies marinas, en especial para el nacimiento de ballenatos de la especie jorobadas.

Nos llamó profundamente la atención, no por lo particular de ser anchoas, un producto importado en nuestro país; sino por la manera de su transformación. Un grupo de pescadores habitantes de Jurubidá, una población cercana, esperan la llegada de un cardumen de peces pequeños que huyen de los atúnidos y demás peces de gran tamaño, formando una especie de bola, la “gallona”, que acorralan en puntos estratégicos con redes de pesca para después de desviscerarlos y prensarlos en salmuera para producir las anchoas.

Javier Montoya fue quién nos recibió, un colono antioqueño que hace más de 30 años vive en esa ensenada y cuenta allí con un hotel ecoturístico en donde se producen anchoas. Si bien este producto fue la razón de llegada, nos encontramos con una inesperada reunión de la “La Asociación de hoteleros ecoturísticos de Bahía Solano y Nuquí” ASOECO; quienes nos relataron que –pese a lo que podría pensarse– las razones de este tipo de encuentros no se ocupan solo de proyectos de hostería; también de propuestas agroecológicas que son promovidas por iniciativas de cooperación internacional para la región pacífica colombiana en general. Así La Fundación Espavé<sup>8</sup> apoya a ASOECO y a recolectoras de piangüa y a pequeños comercializadores de productos agroecológicos, entre ellos, la producción de anchoas de Morro Mico y los confites de borojó del Grupo Ampliado de Mujeres de El Valle.

De una u otra manera el viaje que hice con Julián Estrada se parece al que viven los turistas, al viajar por periodos cortos y estar fuera del lugar de residencia con la intención de estimular los sentidos para ver, sentir, oler y degustar diferentes cosas a las cotidianas; disfrutar, contemplar, conocer parajes jamás vistos, relacionarnos con otras personas, recrearse al salir de la rutina cotidiana, conocer paisajes,

---

<sup>8</sup> Espavé, fundación con cooperación internacional, estaba interesada en seguir iniciativas de comercialización de productos y servicios provenientes de ecosistemas y agrosistemas. Encontraron en el Chocó una eco-región.

memorias culturales, consumir servicios, aprender de culturas distintas, de patrimonios materiales e inmateriales del lugar de destino. Pero como fue “trabajo” no fuimos turistas; sin embargo en parte eso hicimos y dentro de una caracterización más amplia sobre quién es turista, si pudimos serlo.

El ser o no ser turista es una condición muy difícil de medir; no lo es porque no pernocta, sería visitante, como cuando llega en un crucero, está una tarde y se devuelve a él para seguir a otra parada; si va de pasada y no se detiene a consumir más que los servicios del hospedaje, tampoco sería porque esa denominación es para el viajero; sin embargo todo aquel que llegue de afuera puede ser tratado como turista. Es más, al mirar el código ético mundial para el turismo, se amplían las posibilidades de pasar la línea y devolverse sin reconocer si se fue visitante o turista porque él aplica para ambos.

Como lo plantean las investigadoras Sosa y Salido en su revisión del caso de Sonora en México, el “turismo abarca al mundo entero”. Todos somos por lo tanto turistas que, en un contexto globalizado y frente a las innumerables formas de relación que se hacen posibles en estancias y viajes a través del mundo, cada vez más evidenciamos un arraigado y aumentado interés por trascender el registro de paisajes, de lugares y edificios para procurar un turismo que satisfaga los sentidos, una experiencia única, una vivencia cargada de representaciones, de signos y símbolos ligados de manera preferente a la *ecología*, la *aventura* y – especialmente – la *cultura*<sup>9</sup>.

En realidad traigo a colación la figura del turista para detenerme en eso que me llamó la atención mientras recorríamos el Pacífico haciendo el inventario para Colombia de Sal y Dulce: una agencia de cooperación interesada en diferentes aspectos, especialmente en el reconocer en el Chocó las potencialidades de un corredor “eco”. La condición “eco” del Chocó se ajusta a las dinámicas generales de los servicios de la hospitalidad, que proponen la tendencia orientada al ecoturismo y al agroturismo; intereses que en la actualidad fomentan la aparición de nuevos destinos para satisfacer las exigencias de turistas y transeúntes que buscan experiencias mediadas por la naturaleza. El “ecoturismo”, también repercute sobre las cocinas regionales, en ocasiones apoyando el retorno a producciones propias, a ingredientes de origen, a la disponibilidad natural de cada región y a los saberes heredados sobre la comida propia del terruño; posibilitando esto una “oportunidad significativa de desarrollo de producto y un medio de diversificación rural”<sup>10</sup> que permiten la aparición de empresas

---

<sup>9</sup> SOSA, M., Elena y SALIDO A., Patricia. La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el municipio de Ures, Sonora, México, Revista Estudios sociales 42, México, 2012, Pág. 158.

<sup>10</sup> *Ibíd.*

de producción y comercialización de productos culinarios emblemáticos o de origen, la oferta de servicios de alimentación en hospedajes y restaurantes, recorridos para el reconocimiento de lo local, entre otros.

A Guapi, denominada “la capital gastronómica de Colombia”, llegamos con toda la expectativa de obtener productos y de comer delicioso; al principio dimos una vuelta por las diferentes calles en donde las señoras barrían cantando, cubriéndose la cabeza con sus bellos sombreros guapireños de ala ancha; la música se respiraba en todas partes, adelante en el interior de un zaguán una marimba ejecutada con maestría y un grupo de “muchachitos” alrededor de quien la tocaba; parecían en clase. Sin embargo, los olores de su gastronomía no nos llegaban y a Julián Estrada y a mí eso nos tuvo preocupados. Preguntamos por la comida a la señora que nos vendió unas panelitas de coco con maracuyá cuando bajamos del avión y nos recomendó la plaza de mercado; fuimos y estaban dos señoras descamando unos pescados y nos dijeron que por estos días no se ofrecía comida para turistas sino en los hoteles. Nos devolvimos al hotel y pedimos el almuerzo, un pescado guisado con un hogao achiotado de mucho sabor a hierbas, arroz y achín, una cerveza de sobremesa y la panelita del aeropuerto de postre.

No nos pudimos mover hacia Timbiquí desde Guapi. El lanchero nos lo repitió explicando la razón y que por eso él no se arriesgaba por ninguna plata a llevar turistas para allá; la causa era muy simple, la policía estuvo fumigando y arrancando manualmente cultivos de coca, el ejército en apoyo militarizó la zona; entonces el desplazamiento era muy riesgoso. Por la misma razón el asunto del ingreso de la comida era tan limitado. Siendo Guapi la puerta para acceder a la reserva natural de Gorgona, la alimentación de los turistas debía estar garantizada; pese a eso, la situación de orden público era para entonces tan delicada que el ingreso de los alimentos era controlado por cantidades limitadas. Razón de la respuesta de las señoras en el mercado.

El lanchero, para no perdernos como clientes, nos ofreció un recorrido por unos esteros hacia la casa de su familia, fuimos y entendimos un poco más la situación gracias a su conversación hasta llegar hasta donde su tía. Él dijo –aunque pretendía hablar de otras cosas, nosotros volvíamos al tema– que todo había empezado con la llegada del boom del cultivo de coca; aseguró que se dejó de sembrar hasta el plátano, la comida llegaba entonces en barco desde Buenaventura y por el otro lado desde Tumaco, haciendo parada en El Charco.

Pero, por esos lados del sur la situación fue la misma en cuestión de orden público, sin las dificultades tan marcadas del comercio y cosecha. Dificultades que siempre llevan a reflexionar sobre el futuro de la seguridad alimentaria y nutricional de nuestros pueblos en cualquier región del país. La siembra de coca, al igual que los procesos de monocultivos, ha contribuido a la extinción de productos y por consiguiente de preparaciones ancestrales, que con certeza tuvieron que

reemplazarse o transformarse ante la ausencia principalmente de plantas silvestres y de escaso cultivo.

De ahí hicimos una parada en Cali, para cumplir con un compromiso de la investigación que nos obligó ir a Buenaventura para conseguir unos ingredientes específicos: munchillá, un camarón de agua dulce muy apetecido por las personas de la región y guagua ahumada; pues eran parte fundamental de la presentación culinaria sobre el inventario de los productos y productores del ejercicio investigativo “Colombia de Sal y Dulce” a un grupo de académicos y conocedores de la cocina colombiana; entre ellos se destacaba Sofy Arboleda, historiadora del arte con una reconocida columna gastronómica en el periódico El País de Cali; Germán Patiño, Literato entregado en la mayoría de su producción a los temas correspondientes a la cocina colombiana, autor del ensayo Fogón de negros publicado en el 2007, un ejercicio que hace relación a la cocina del libro la María de Jorge Isaacs, también creador del festival que resalta el folclor afro-pacífico, el Petronio Alvares; Sonia Serna, directora de la Fundación Saboriarte que desde hace muchos años promueve la inclusión de las cocinas regionales del país. Ese espacio fue de vital importancia para mí. Principalmente una discusión que se presentó sobre el estado de abandono en el que se encontraban las cocinas regionales del país y en la que se presagiaba la pérdida de sus memorias culinarias, por la poca valoración de ellas de parte de los ciudadanos del común y los entes gubernamentales.

En esta discusión de Cali, en 2005, se leía una suerte de estancamiento en el que se definían como en riesgo de desaparición las cocinas regionales colombianas, para algunos abandonadas y olvidadas, paradójicamente a pesar del momento global privilegiado que gozaba ya para entonces el quehacer gastronómico y culinario— que por lo menos en la última década—, se ha convertido en nota de portada de diferentes espacios mediáticos en diferentes lugares del mundo. El siglo XXI introdujo de manera más clara y permanente en las diferentes parrillas de televisión de los sistemas de cable, canales con exclusividad u orientación marcada hacia la culinaria y gastronomía. Las pequeñas sesiones complementarias de entretenimiento con temas culinarios en la televisión, la radio y los medios impresos como revistas y periódicos, fueron paulatinamente ampliándose para ofrecer reportajes con diarios de viajes culinarios, espacios especializados en productos, cocinas y temáticas de opinión en relación con servicios u ofertas disponibles; también contenidos tradicionales con recetas prácticas, que poco a poco fueron complementados con temas nutricionales y de salud. El periodismo ha mantenido desde entonces su interés por la cocina, interés que ahora cada vez más comparte con la academia, pues las universidades se ocupan en la actualidad de aportar con una producción permanente sobre el estado y el devenir de los saberes culinarios. Colombia no fue la excepción y más allá del despliegue de otros países, los medios de comunicación

y la academia, han otorgado valor a la cocina, un tema que despierta el interés de las mayorías.

Dicho estancamiento se evidenciaba en la percepción de los denominados expertos y en mi propia reflexión sobre los programas de formación gastronómica al no ser entendida la cocina colombiana como aportante en el campo técnico; además de percibirse su desconocimiento y el de los desarrollos y recopilaciones publicados sobre ella para aquel entonces. Se hablaba de cómo en este auge era necesario hacer un gran esfuerzo y propiciar un movimiento que detonara la recuperación de la memoria culinaria nacional. Se decía, que si bien en años anteriores se definió la cocina como patrimonio cultural, no se conocía un interés por crear espacios de participación que permitieran hacer de la cocina colombiana un tema común del país, adscrito a políticas ministeriales para investigarla, inventariarla, salvaguardarla, difundirla y comercializarla; aprovechando verdaderamente la diversidad culinaria regional tan vasta en el país. A partir de lo anterior, para destacar ese tipo de iniciativas, se puso como ejemplo, el esfuerzo que se hacía en Popayán desde el 2003 para llevar a cabo el Congreso Nacional de Gastronomía<sup>11</sup>.

Finalizada la investigación y con el fin de generar algunas iniciativas medibles que beneficiaran las cocinas artesanales de donde resultaron los productos del trabajo final de Colombia de Sal y Dulce, se expone a mediados del 2006 en Cali, Cartagena, Bogotá y Medellín a los sectores académico, restaurantero, hotelero y afines a la cocina y gastronomía los resultados en una charla con mostradores<sup>12</sup> de degustación con los diferentes productos inventariados. La introducción general a los mostradores hizo énfasis en el auge gastronómico y como la cocina colombiana podía ser vista del mismo modo que otras cocinas consideradas como referentes en el ámbito mundial.

Posteriormente, en este mismo año (2006) en la feria “Colombia Provoca” organizada por la Colegiatura Colombiana, Institución Universitaria de Medellín, se continuó avanzando en lo conversado en Cali aprovechando dos escenarios que allí se presentaron: 1) en un stand, haciendo una exhibición de productos, con énfasis en la promoción de los orígenes de las particularidades culinarias de la cultura alimentaria colombiana, entendiéndola como impulsador turístico a partir de la riqueza de sus ofertas gastronómicas regionales, y 2) en un espacio académico dentro del evento dedicado a temas gastronómicos, el conversatorio titulado “El futuro de las cocinas regionales y la cocina colombiana”, en el que participó Julián Estrada,

---

<sup>11</sup> Reconocimiento que la UNESCO le hizo a Popayán al nombrarla como “Ciudad de la Gastronomía” en el 2005 por su contribución al desarrollo y difusión de las artes culinarias. El Congreso Nacional de Gastronomía, hoy en organización de su undécima versión es organizado por la Corporación Gastronómica de Popayán, *entidad sin ánimo de lucro cuyo propósito es darle a los amantes de la cocina, un espacio y un tiempo para debatir sobre los alcances de las prácticas gastronómicas*. Disponible en <http://www.gastronomicopopayan.org/>. Consultado en septiembre de 2013.

<sup>12</sup> Dispositivos de exhibición, en este caso, de productos culinarios y gastronómicos principalmente artesanales.

Sonia Serna, Esther Sánchez, Antropóloga, doctora en derecho de la Universidad de Ámsterdam. Autora del libro “Recetas de la Abundancia: patrimonio Gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello” publicado en el 2001, Lácydes Moreno, considerado El Decano de la cocina colombiana, por todos los años dedicados a su estudio y autor del libro “Voces Culinarias 2008”, Carlos Ordoñez, autor del libro “La Cocina de Colombia” 1984, Kendon Mc Donald, fue uno de los críticos gastronómicos más importantes del país, su columna de El Tiempo era muy leída, Leonor espinosa, Cocinera muy importante del país uno de sus restaurantes, “Leo Cocina y Cava”, los hermanos Rausch, Cocineros con gran prestigio en el país, dueños del restaurante “Criterión”.

Al cierre de Colombia de Sal y Dulce en Colombia Provoca, la situación parecía poco clara. Aparentemente la discusión estaba abierta, pero los discursos hicieron explícito el panorama nefasto de lo que para entonces se denominaba de manera general como “cocina colombiana”, comparando la realidad culinaria colombiana con los de otros países que para muchos habían recuperado su identidad – frente a propios y foráneos – alrededor de sus mesas públicas; sin negar la relación que existía por el interés particular por recetas, ingredientes y preparaciones desconocidas, por sabores nacionales que prometían singularidad y exotismo.

## **1.2. DIÁLOGOS Y DEBATES<sup>13</sup>**

Si bien los párrafos anteriores recogen un momento inicial de mi formación que repercute definitivamente sobre mi interés académico e investigativo con relación a las cocinas regionales colombianas; de la misma manera es fundamental y definitivo la materialización del curso de Antropología de la Alimentación que dicto para estudiantes de Ingeniería de Alimentos en la Universidad de Antioquia y en la Colegiatura Colombiana –bajo el nombre de Antropología de los alimentos– para gastrónomos y cocineros profesionales en formación; dos retos docentes en los que el reconocimiento de las cocinas regionales, de las identidades que de ellas se desprenden y de su situación en el contexto de la producción de alimentos y la gastronomía son definitivos como ejes de estudio que deben abordarse y facilitarse dentro de los contenidos académicos de las asignaturas.

---

<sup>13</sup> Continúo este relato en primera persona, aprovechando mi experiencia y reflexión para evidenciar como se estructura mi propia percepción sobre las cocinas regionales y su incidencia en la definición de la pregunta que da lugar a este trabajo y en las transformaciones discursivas que se despliegan a lo largo del estudio en relación con gastronomía nacional en Colombia.

Cuando me invitaron a dictar el curso de Antropología Gastronómica por primera vez en la Facultad de Gastronomía y Cocina Profesional de la Colegiatura Colombiana estaba por terminar la segunda parte de Colombia de Sal y Dulce, “Invitando a Investigar la Cocina Popular Colombiana” (2007- 2008) de la Dirección Nacional del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). La intención en este otro momento de la investigación fue elaborar herramientas pedagógicas que permitieran el reconocimiento, la enseñanza y la difusión de la cocina popular colombiana a los aprendices de técnica culinaria del SENA. La manera de hacerlo fue formarlos en principios básicos de investigación para que ellos hicieran la aproximación a la consecución de productos y productores de la cocina de conserva en diferentes regionales del país. En esta ocasión empezamos el proceso por la denominada Antioquia la grande (Antioquia, Caldas, Risaralda y Quindío) y en los Santanderes (Norte de Santander y Santander), teniendo esto como punto de partida. El interés era incentivar a los aprendices y avanzar para cumplir con el título y objetivo de este nuevo proyecto, entendiendo el SENA como la institución académica con capacidad para hacer este ejercicio de manera sincronizada en todas las regiones culinarias del país, por la distribución estratégica de sus sedes de formación por todo el territorio nacional. Con lo que nosotros –Julián Estrada y yo– no contábamos era que el proceso sólo duraría lo que había sido concebido como una primera etapa o preliminar. Por razones políticas y administrativas el proyecto no tuvo los alcances esperados y se suspendió en una especie de limbo que impidió su concreción. Sin embargo, más allá de los aportes que se proyectaron, de la frustración que en su momento generaba para nosotros la ausencia de una política para la salvaguarda del patrimonio culinario nacional y de que lo proyectado no pudo ser materializado, los resultados fueron exitosos.

Paralelamente a Julián Estrada le propone María Lía Neira, la directora de MNR Comunicaciones & Ediciones, participar en un proyecto editorial presentado al periódico El Tiempo sobre las regiones culinarias de Colombia. Él trazó el bosquejo, una secuencia de textos acompañados de recetas “populares” colombianas que describen un recorrido de desayunos, almuerzos, comidas, entremeses, bebidas y postres regionales. Sin embargo por hallarse en medio del proceso anteriormente descrito con el SENA, asumió la producción de lo concerniente a la región de Antioquia, en la que yo pude colaborarle en la selección de recetas y la producción de los contenidos. Las demás regiones las hicieron grandes conocedores del tema como Germán Patiño, Estrella de los Ríos, María Josefina Yances, y otros. Este tipo de encuentros además de formarme me fueron involucrando cada vez más en este tema de las cocinas regionales colombianas.

Al terminar, acepté el reto de dar la clase en la Colegiatura Colombiana y obviamente el tema principal del curso fue la invitación a revisar la cocina colombiana como herramienta para la producción gastronómica de los futuros profesionales de la cocina.

El curso inició desde una aproximación a una mirada antropológica de la alimentación esa que describe Contextos conceptuales y culturales que enmarcan las prácticas alimentarias de los diferentes grupos humanos y que es necesaria para cualquiera de los programas académicos cuyo propósito es mostrar la alimentación desde un escenario humano. Si bien el asunto conceptual un poco pesada en su comprensión inicial para grupos de primeros semestres, es, a mi modo de ver, una introducción que permite entender lo que posteriormente se habla o se escribe en clase. Del mismo modo es la estructura conceptual con la que abordo el objeto de este estudio sobre las cocinas regionales colombianas en la construcción de gastronomías nacionales.

De Marcel Mauss<sup>14</sup> se toma la definición de alimentación como un “hecho social total” presente en todo lo que representa y caracteriza a los individuos de una cultura. Un proceso que si bien es necesariamente fisiológico, nutricional, vital para mantenernos como especie, es el resultado de una construcción, es un producto cultural, como lo explica Massimo Montanari cuando introduce el texto

La Comida como Cultura:

*La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza, sino que ambiciona crear su propia comida... la comida es cultura cuando se prepara porque una vez conseguidos los productos básicos de su alimentación, los transforma mediante el uso del fuego y elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre aun pudiendo comer de todo... [no lo hace] elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla<sup>15</sup>.*

Teniendo esto en cuenta, puedo decir que la cocina recoge como lo indica Lácydes Moreno, en la amplitud del término lo “relativo a la cocina y al arte de guisar o preparar las viandas”<sup>16</sup>; pero es también y fundamentalmente, espacio que registra y expresa “el conjunto de representaciones, creencias, conocimientos, y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son

---

<sup>14</sup> Citado en: ARNAIZ, Mabel (Coord.). *Somos lo que Comemos: Estudios de alimentación y cultura*, Barcelona, Editorial Ariel, 2002.

<sup>15</sup> MONTANARI, Massimo. *La Comida como Cultura*, España, Editorial Trea, S. L., 2004.

<sup>16</sup> MORENO, Lácydes. *Diccionario de Vozes Culinarias*. Colombia: Editorial Universidad Externado de Colombia, 2008. Pág. 179.

*compartidas por los individuos de una cultura dada o un grupo social determinado dentro de una cultura*<sup>17</sup>.

En las nociones funcionalistas de Emile Durkheim, Bronislaw Malinowski, Radcliffe-Brown<sup>18</sup> se ve la sociedad como un sistema y la alimentación como un elemento fundamental en el orden social cumpliendo funciones establecidas en rangos de normalidad. Así, la alimentación permite leer las relaciones de los individuos con el sistema, al ver el alimento como parte de un sistema de regulaciones, como referente funcional dentro de las relaciones limitadas, ordenadas y ordenadoras de las acciones que definen al ser y hacer de los integrantes de un grupo social, para el mantenimiento estable del mismo sistema.

De Claude Lévi-Strauss y del estructuralismo retomo *la comida como lenguaje*, una estructura fundamental para comprender la manera de pensar de una cultura. Desde esta perspectiva las ofertas regionales pueden recrear y ser descritas como tal. Y para ello, lo sigo bajo la mirada de Massimo Montanari, quien para mí explica sencillamente la estructura alimentaria en la introducción de “El mundo en la cocina”<sup>19</sup> al decir que los productos e ingredientes son entendidos como vocablos ordenados según las recetas, como las reglas gramaticales y sintácticas, dotándolos de sentidos expresados en los platos y constituidos por los menús; sin dejar las retóricas expresadas en los comportamientos sociales. Sin pasar por alto las unidades mínimas de sentido y de transformación (gustemas y tecnemas) como códigos inalterables que definen los significados en las estructuras mentales de la cultura; determinados dentro del análisis estructural de la comida a partir del triángulo alimenticio, definido éste como un sistema que va desde lo crudo a lo cocido y podrido, el que más adelante lo une a lo asado, hervido y ahumado.

Es importante tener en cuenta las críticas tanto para el enfoque funcionalista como para el estructuralista por la manera como generalizan las normatividades, representaciones, estructuras sociales y culturales desbordando el análisis cuando se introducen nuevos elementos; de la misma manera al no tener una mirada sincrónica y diacrónica con la que se muestra el cambio y el contacto en un momento histórico determinado. A partir de lo anterior es pertinente situar el culturalismo simbólico de Mary Douglas, quien retoma el estructuralismo desde su crítica a la manera cómo define los códigos alimentarios que otorgan significados culinarios universales no necesariamente son usados para representar todas las culturas. Influenciada por el particularismo Boasiano define que los códigos alimentarios se presentan en la relación particular de cada cultura con el medio ambiente específico en donde el significado y el orden estructural se evidencia en el sistema interno y

---

<sup>17</sup> Citado en: CONTRERAS, Jesús y GRACIA, Mabel. Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005. P. 37.

<sup>18</sup> *Ibíd.*

<sup>19</sup> MONTANARI, Massimo. El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios (Comp). Roma, Editorial Paidós, 2002. Pág. 11.

externo, conformados por conjuntos de signos interrelacionados que los constituyen y que se pueden decodificar y leer; teniendo en cuenta el pensamiento de Geertz al decir que el entramado simbólico se podía develar a partir de una recolección etnográfica profunda.

Aunque es necesario tener también en cuenta elementos alrededor de otros enfoques como el del materialismo cultural, donde Marvin Harris hace el énfasis en la relación presente entre cuerpo y alma, donde las restricciones políticas y religiosas refuerzan y perpetúan los tabúes, apoyadas por las demandas y posibilidades ecológicas que propone el entorno. Además de la relación jerarquizada que tiene el alimento como elemento fundamental para la producción de diferenciación, este es un bien transaccional delimitado y destinado en un sistema de reciprocidades obligatorias definido por Marshall Sahlins, como las que en un comienzo acuñaba con Mauss.

Hago alusión a la manera como Jack Goody<sup>20</sup> define la alimentación como un sistema sociocultural interrelacionado por fases con las cuales se integra los alimentos en la plataforma culinaria: 1) La fase de la producción, el campo como espacio para la obtención de los alimentos minerales, animales y vegetales; productividad de la tierra, las fuentes de agua y el uso de fertilizantes; la fuerza y la división del trabajo. 2) La distribución, el almacenamiento y el acopio, el comercio, la tienda, donde se reconoce el ordenamiento político, las prácticas sociales de circulación para el acceso y la adquisición de los resultantes de la producción que derivan en los insumos para la preparación de la comida. 3) La fase de la preparación, es donde está la cocina propiamente dicha, se dan las relaciones que se tejen en la transformación de los alimentos en un plato de comida para quienes se sirve, por quienes les sirven a través de tecnologías diversas. 4) la fase del consumo lugar en el que se identifica la comida como lenguaje, la estructura y sus significados; se definen los ritos y se expresa en la mesa como escenario de inter-relación. 5) La fase de la eliminación, del desperdicio y de quien se encarga de limpiarlo; el fregadero como espacio en el que concluye la clasificación social de los individuos y las cosas.

Mirar la alimentación de esta manera exige, dice Goody, tener en cuenta donde se producen las transformaciones temporales y espaciales, las relaciones socioeconómicas y culturales específicas del alimento; en donde se deben ver las estructuras altamente jerarquizadas como lugar de dinámicas diferenciadas en los estilos culinarios que, dependiendo del nivel, se definen como alta o baja cocina; diferenciación que expresa la división entre una clase dominante y el resto, a través de las transformaciones, mezclas e incorporaciones de ingredientes; así como de las prácticas de servicio que llevan de la cocina al comedor la comida. Estos esquemas

---

<sup>20</sup> GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. España: Editorial Gedisa. S. A., 1995.

de distinción en donde las clases sociales marcan las estructuras culinarias de acuerdo a las exigencias de reestructuraciones permanentes de los estratos superiores, con el fin de siempre separarse de lo popular; haciendo lo inverso las clases inferiores que por imitación –en la mayoría de los casos– intentan cambios de re-significación para elevar su prestigio tal como lo expresa Bourdieu a partir de las relaciones de posición de Max Weber. Fischler trata de mostrar que no necesariamente la manera como se come está motivada por una relación social de estatus, puede ser inducida por otras razones en la que se compite o se legitima política, económica y culturalmente<sup>21</sup>.

En cualquier caso, como lo indican los investigadores que desarrollaron el proyecto en Chile y Brasil, *Metamorfoseando los mercados centrales: el turismo gastronómico como estrategia en el Mercado*, la cocina es polisémica porque provee de diversos sentidos a la experiencia de la degustación<sup>22</sup>, posee tantos como representaciones e ideologías tengan los cocineros y comensales que la producen y la degustan. En este sentido y en el conceptual, también diverso, éste esbozo teórico es un recorrido que considero básico para transitar por los diferentes aspectos relacionados con la alimentación, lo culinario y gastronómico desde una mirada social.

En el seminario de Historia de la Alimentación realizado en Medellín a finales de septiembre del 2010, por el Grupo de Investigación en Historia Social de la Universidad de Antioquía, llevé una inquietud que se hizo debate con el público académico asistente de las áreas de la salud, la nutrición y la ingeniería de los alimentos. Postulaba cómo la implementación de las regulaciones para la transformación de los productos alimentarios o alimenticios ha creado en las actividades propias de producción de las cocinas artesanales y sus resultantes culinarias, la percepción de un monstruo contaminante que –ante la reglamentación– difícilmente pervive en nuestra cultura alimentaria y de consumo. Esto crea imaginarios que afectan negativamente su valoración; que hacen de las herramientas, ingredientes y preparaciones de muchos de los recetarios tradicionales, producciones susceptibles de contagios, transmisoras de enfermedades y de desequilibrios alimentarios en la ciudad.

Por tanto hablar de la morcilla, de la sangre fresca, su ingrediente principal, es mencionar, para algunos, desastres intestinales por los contaminantes que se dispersan en el cuerpo. Si se come con arepa de pelao o mote se vuelve potencial portador del cáncer de estómago y, de “ñapa”, uno participa solidariamente del

---

<sup>21</sup> CONTRERAS, Jesús y GRACIA, Mabel. Alimentación y Cultura, Perspectivas antropológicas, Barcelona, Ariel, 2005. Pág. 37.

<sup>22</sup> DE PÁDUA Carrieri, Alexandre y otros. *Metamorfoseando los mercados centrales: el turismo gastronómico como estrategia en el Mercado Central de Santiago (Chile) y el Mercado Municipal de São Paulo (Brasil)*. Estudios y perspectivas en turismo (versión On-line ISSN 1851-1732). Vol.21 no.1 Ciudad Autónoma de Buenos Aires ene. /feb. 2012. Disponible en: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322012000100006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322012000100006&script=sci_arttext). (Consultado noviembre 2013).

cáncer de pulmón de la señora que las hizo, pues según expertos éste es producido por el humo los fogones de leña durante la cocción; ni que decir de la grasa productora de colesterol por los ingredientes del chorizo o en general los embutidos tradicionales; además se prohíbe el sacrificio de los animales que el campesino cría para su consumo. Son regulaciones cuya intención es correcta para la protección de la salud a partir de parámetros sanitarios y nutricionistas; pero que hacen de las comidas tradicionales representantes amenazantes del desarrollo de enfermedades epidémicas.

Siempre al hablar en estos términos recuerdo la pelea de “turpial y guayaba madura” que vivió la chicha –hoy satanizada– en el momento del ingreso de la cerveza en el país, sobretodo en el altiplano cundiboyacense; al ser la chicha el producto de integración social que competía directamente con ella<sup>23</sup>; o también el caso reciente de los comercializadores de leche cruda, cuando el sector interesado en el posicionamiento o venta de un producto específico, parece favorecerse cuando la reglamentación convierte estas producciones artesanales, en otro foco de elementos que atentan contra la salud, favoreciendo la industria, en el último caso la lechera.

A finales del 2010 y el 2011, decía, en palabras muy parecidas a las de Julián Estrada<sup>24</sup>, que se realizaban discusiones sobre las identidades culinarias nacionales como esfuerzos aislados o no visibilizados; patrocinados por ONG, instituciones privadas o público-privadas y grupos de investigación universitarios que apuestan o llevan rato haciéndolo desde la antropología, la sociología, la historia; de muchas maneras al rescate o por el reconocimiento de la cocinas colombianas en poblaciones “particulares”; campesinas, afrodescendientes e indígenas.

Por eso, en ese contexto, participaba del reclamo por el estado de las cocinas regionales, la necesidad de iniciar prácticas para salvaguardar el patrimonio cultural y las tradicionales que conforman la culinaria y la gastronomía. Justificaba, adhiriéndome a la mirada de Julián Estrada, que aún a pesar de los años del debate<sup>25</sup>, este se mantenía sin bases sólidas, sin resultados tangibles y en medio de la disputa de enfoques y revisiones que no concluían, que no desatoraban el confuso

---

<sup>23</sup> Esto es referido por Germán Patiño Ossa para hablar de las acciones políticas de Jorge Bejarano, el primer Ministro de Higiene de Colombia en 1946 en: Manual introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012. P. 13.

<sup>24</sup> Julián Estrada ha dicho esto en varias de sus charlas y en diferentes columnas de prensa y en revistas nacionales: “La cocina popular colombiana puede estar en riesgo”. Periódico El Colombiano, 25 de octubre de 2009; “Buscando un plato nacional”. Revista Semana, 06/25/2005. Edición: 1208, retomado por la Ministra de Cultura en la muestra de Expoartesano 2013 en Medellín, para el lanzamiento de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia.

<sup>25</sup> Si bien Julián lleva más de 25 años hablando de esta necesidad, el debate como tal se da desde el 2000 para acá y coincide estar dentro de la dinámica global en la que se cuestiona el tema.

discurso para la comprensión de nuestra cocina, para su proyección y participación en el pensamiento y el mercado globalizado. Era un momento en el que la pregunta por la cocina colombiana se encontraba inmóvil, detenida ante la encrucijada generada por estar, al mismo tiempo en el centro de la actualidad, de la novedad y, ante una crisis, de abandono y olvido, que podría llevarla a desaparecer.

Este discurso encuentra coincidencias en las percepciones de académicos como María Josefina Yances, socióloga y cocinera costeña, dueña del restaurante en Cartagena, “la Cocina de Pepina”, Carlos Illera, Profesor de la Universidad del Cauca, investigador de las cocinas populares colombianas, y del cocinero Álvaro Molina, dueño del restaurante en Medellín “Casa Molina”, experto en cocina antioqueña.

Aprovechando que en el evento Otro Sabor, del 2011 de la Colegiatura Colombiana, en Medellín, compartía mesa en el conversatorio académico pude profundizar sobre sus percepciones en el tema. Las afirmaciones de los tres coincidían en la disminución de la diversidad de ingredientes de las recetas de preparaciones tradicionales por entrar en desuso la siembra y la cosecha de variedades de plantas importantes como insumos básicos para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones no necesariamente urbanizadas; así como la incidencia de las políticas establecidas para la producción y transformación de alimentos, que atentan sobre las prácticas culturales culinarias y la tradición alimentaria colombiana.

María Josefina Yances planteaba, de manera específica en su intervención, su preocupación por los ingredientes que van entrando en desuso por desconocimiento o por desinterés, productos que *engalanan* la diversidad de platos que representan las diferentes cocinas regionales que componen el conocimiento culinario del país y que sin ellos es imposible mantener la tradición. Además, insistía en la necesidad de fijar la atención y detallar cuáles son los ingredientes que diferencian una región de otra, pues considera que el conocimiento de estos productos es lo que permite acercarse al inmenso recetario de las cocinas regionales. Adicionalmente, planteaba que es un absurdo pretender enmarcar las cocinas regionales y consolidarlas como unidad nacional. Para decir esto tomó como referente un estudio propio sobre la cocina cordobesa, considerando amenazada la tradición culinaria por la pérdida escalonada de ingredientes propios y de prácticas asociadas al quehacer culinario local. Mencionó entonces el ají dulce o topito no por su condición de amenazado, sino para ahondar en una preparación que por su tiempo lento al guisar o por la preocupación por evitar la grasa de cerdo como condicionante a lo que ahora se denomina “salud”, se va dejando de preparar. Identificó como preparaciones cada vez más escasas en las mesas costeñas: la pava de ají o manyungao o chocho de ají y el aceite de achiote.

En concordancia, estos tres expertos de procedencias diferentes, asienten en nuestras conversaciones sobre la importancia de recordar, promover la recuperación y divulgación sobre las particularidades de las prácticas culinarias de cada región del país. Coinciden en la importancia de reconocer productos, de entender sus tiempos

de cosecha y propiciar su siembra, de rescatar procesos artesanales como los de la arepa, de los caldos y del mote entre otros; preparaciones con tendencia a desaparecer por razones diversas: la comercialización masiva, la falta de insumos, las normas de manipulación de alimentos. Además de la implementación de semillas modificadas genéticamente distribuidas en los diferentes monocultivos.

Este contexto se mezcla con una realidad que detalla claramente Carlos Illera al afirmar:

*Colombia es un país con un universo de sabores tan amplio que necesitaríamos muchos años y muchos investigadores dedicados de tiempo completo para alcanzar una mediana aproximación al que podría ser su inventario. Otro tanto podemos afirmar de sus preparaciones autóctonas, pero por desgracia lo mismo se puede decir del desconocimiento que tenemos de ellas. Existe entre nosotros un desmesurado afán por descubrir sabores externos a nuestra cultura, al tiempo que vemos con sorpresa un sorprendente desconocimiento de las infinitas posibilidades que ofrecen los ingredientes disponibles a nuestro alrededor. No se puede negar que de poco tiempo atrás a la fecha se perciben aires de cambio en el panorama, especialmente de las escuelas que forman cocineros profesionales a las que se están vinculando antropólogos y otros profesionales de las ciencias humanas y de la investigación social empeñados en que sus discípulos conozcan primero lo propio y a partir de ese conocimiento elaboren sus propuestas innovadoras. El recorrido apenas empieza y los resultados aún están por verse. La riqueza de nuestras cocinas tradicionales, parentales, étnicas, o como se las quiera denominar, es infinita en posibilidades. Qué no decir de los ingredientes disponibles y que están sub explotados sencillamente porque estamos creciendo para la cocina en idiomas extranjeros, y con ingredientes, técnicas y procedimientos ajenos a nuestra tradición cultural<sup>26</sup>.*

En este sentido, se evidencia otro factor que repercutía para entonces claramente sobre la configuración de las cocinas regionales y la generación de una gastronomía nacional; que trascienda la unicidad que María Josefina Yances y muchos de los que nos hemos interesado por el estudio de las mismas encontramos como amenazante; el desconocimiento del comensal colombiano en relación a la pluridiversidad de sus cocinas –locales y regionales– y el interés por cocinas ajenas o extranjeras que en ocasiones se consideran como “mejores” o incluso “más dignas” para el paladar extranjero visitante e incluso para el propio.

---

<sup>26</sup> Tomado de la documentación archivada del evento Otro sabor 20011 de la Facultad de Gastronomía de la Colegiatura Colombiana.

A propósito y refiriéndose específicamente a la cocina de nuestra región, según el criterio de Molina, como la industrialización de los procesos alimentarios, en ocasiones desarrollados sin tener en cuenta los principios gustativos de los productos, ha deteriorado profundamente la calidad de la comida, generando percepciones erradas que confunden al comensal, que en ocasiones considera que lo que no tiene propiedades ideales para el paladar es lo bueno o se confunde con el ideal de preparaciones, es decir con el imaginario de lo que se cree que era la cocina antioqueña entró en decadencia porque los platos propios son transformados para hacerse menos buenos, eliminando aquella raíz tradicional que los dignificaba. En lo que considera una lectura miope del antioqueño sobre su propia cocina, planteaba que el residente de la región cada vez empobrece más la gastronomía local, la empeora afianzando esta visión cuando invita al comensal extranjero y sólo ofrece como opción de comida local la bandeja paisa, para luego llevarlo a compartir el menú de un restaurante italiano, francés, mexicano o peruano.

En este panorama era preocupante que pese a que para entonces ya se percibían indicios de que el Gobierno, por conveniencia, practicidad o interés genuino, comenzaba a ocuparse del tema de la gastronomía y a establecer estamentos para su acompañamiento desde los viceministerios; no existía un abordaje claro en relación con lineamientos que indicaran cómo se espera proceder para la generación de una gastronomía nacional.

En el mismo evento académico, la para entonces recientemente nombrada Gerente de Gastronomía del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, presentó de manera abierta una investigación realizada orientada a la *evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial de turismo*, explicando que desde la dependencia se pretendía iniciar acciones para que los turistas extranjeros identificaran *por lo menos un grupo de productos que representaran lo colombiano, identifiquen y reconozcan elementos característicos de la comida colombiana (el “estilo” de comida) y obtener el reconocimiento internacional* para la gastronomía colombiana, constituyéndola como *uno de los elementos que motivan a los turistas* a visitar el país. Para entonces se presentaron una serie de acciones a implementar entre las que se destacaban:

- *Generar políticas que agrupen el sector.*
- *Reforzar enseñanza en gastronomía colombiana en instituciones académicas.*
- *Determinar platos que nos identifiquen.*
- *Hacer presencia en medios de comunicación y eventos de promoción turística.*
- *Restaurantes colombianos “multiregionales”.*
- *Promover las nuevas propuestas gastronómicas colombianas.*
- *Promover experiencias alrededor de rituales interesantes de nuestra cocina.*
- *Formación y difusión en el país de platos e ingredientes, a través de distintos medios de comunicación internos (por ejemplo coleccionables de “las cocinas de Colombia”).*

- *Promover encuentros regionales de cocina*<sup>27</sup>.

Estas tareas, que se materializarían mediante cualificaciones para el sector, intercambios, generación de rutas, difusión y promoción de productos y zonas gastronómicas, fortalecimiento de experiencias culinarias campestres, populares, de rituales relacionados con la cocina, entre otros, parecieron desdibujarse como futuro cuando Ximena Hernández Sánchez expresó que, pese al interés del Ministerio por el tema, estas acciones sólo pretendían impulsar el turismo y no la preservación de las cocinas regionales; el interés gubernamental para entonces, no esperaba que el turista eligiera a Colombia como opción por su gastronomía, más bien estaba orientado a cualificar el sector para acompañar la experiencia del comensal extranjero de visita en el país, ofreciendo servicios apropiados. En este sentido, la comida parecía ser más una especie de beneficio de hospitalidad; pues indicaba que el interés promocional del país continuaría basándose en la riqueza de sus paisajes y, pese a haber usado como referente los avances de países como Perú en el tema, no en su cultura culinaria.

Los procesos de intercambio –cultural y económico– que determina el turismo y la manera como éstos son abordados por los sectores público y privado, se constituyen en diferenciadores de la manera como las cocinas locales y regionales se asumen; para el caso nacional, el sinsabor estaba en que no se pensaban estas como epicentro, más bien como complementarias. Sin embargo, había ya un avance. La discusión académica de años se había colado por reiteración o por necesidad en el ámbito gubernamental.

### **1.3 EL TURISMO, LAS CULINARIAS Y LAS GASTRONOMÍAS COLOMBIANAS**

Esbozado a través de la experiencia el panorama de las cocinas regionales y el interés en la configuración de gastronomías colombianas, cobra importancia el papel del turista o transeunte –nacional y extranjero– en los aspectos que determinan el presente y el futuro del quehacer culinario, especialmente público, del país. El intercambio que propicia un mundo globalizado, ha transformado la política, la cultura, la economía, las comunicaciones y, principalmente, el pensamiento; la circulación de productos, de seres humanos, de conocimiento y de significado ha convertido el planeta en una red compleja e interconectada, con infinitas posibilidades de encuentro y desencuentro.

---

<sup>27</sup> *Ibíd.*

La gastronomía que comienza a constituirse en *atractivo turístico*, pasada *la Segunda Guerra Mundial*<sup>28</sup> cuando se editaron los primeros textos relacionados con el sector de la restauración, en el contexto actual se encuentra inserta en nuevas relaciones que determinan la importancia de entender el mundo en su nueva condición étnica, de turista; característica modificada por la circulación de personas que transforman, trasladan prácticas y conocimientos al habitar en nuevas latitudes, en sus escalas por naciones diversas y en recorridos cada vez más importantes para las economías nacionales. Un planeta en donde se cree que los capitales se comparten para el desarrollo innovador y generador de comunidades, de interacciones de saberes y re-sentidos; lugares cambiantes donde es clara la mediatización de las redes virtuales, mediadoras en la comprensión sobre la re-construcciones de imágenes de lo propio y lo extraño, de referentes e identidades; en donde transitan virulentamente las ideas, significados que se transmiten y modifican estructuras tradicionales del saber, el ser y el hacer.

En este marco diverso y complejo de redes y flujos, han emergido para el reconocimiento global algunas de las cocinas que se imponen sobre las reconocidas como las más importantes del mundo. Es el caso de la vasca y la catalana que en el marco de española dan pautas desde los años 80 por encima de la francesa redefiniendo las estéticas de élite; y no tan globalizada, pero que en este mismo sentido la peruana, destacándose con más fuerza que la mexicana. Entender esta interactividad económica y simbólica exige a los estados nacionales capitalizar las identidades regionales como referentes de diferenciación para políticas comerciales y turísticas.

Si bien Colombia en el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo considera la necesidad de desarrollar estrategias para el fortalecimiento de la competitividad desde el turismo al entenderlo como factor de prosperidad para el país; allí la gastronomía se entiende como un producto dentro del turismo cultural<sup>29</sup>. Y precisamente esto es lo que para mí parece no tener sentido; porque lo gastronómico es un elemento transversal, al ser la comida un elemento vital ineludible. Todos los turistas regionales o internacionales deben comer; y por tal razón es necesario definir la experiencia de comer dentro de un contexto, localidad, región o país, donde se expresan las culinarias propias y foráneas permanentemente en su oferta comercial y en la interacción cotidiana o festiva de sus habitantes, haciendo de esto un tema independiente al cual se le deben desarrollar objetivos, programas y proyectos. No

---

<sup>28</sup> DE PÁDUA Carrieri, Alexandre y otros. Metamorphoseando los mercados centrales: El turismo gastronómico como estrategia en el Mercado Central de Santiago (Chile) y el Mercado Municipal de São Paulo (Brasil). Estudios y perspectivas en turismo (versión On-line ISSN 1851-1732). Vol.21 no.1 Ciudad Autónoma de Buenos Aires ene./feb. 2012. Disponible en: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322012000100006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322012000100006&script=sci_arttext). (Consultado noviembre 2013).

<sup>29</sup> MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO, Plan sectorial del turismo cultural 2011-2014 "Turismo: factor de prosperidad para Colombia" Bogotá, 2011. Págs. 1,9, 36-37.

debe ser tenido sólo como un producto que permite el enriquecimiento turístico; es un escenario que se define más allá de la experiencia de la hospitalidad. Especialmente cuando la movilidad que ofrecen las vías cada vez más disponibles (estructurales y virtuales), posibilitan el reconocimiento *de los modelos culinarios* diferentes a los centralizados; así como *la asociación del turismo con la gastronomía*<sup>30</sup>.

Ofrecer la gastronomía como tema del turismo, permite el desarrollo de políticas propias en las que se pueden planear y trazar estrategias particulares para lograr protagonismo a nivel nacional e internacional; al visibilizarla exponiendo sus diferencias, exhibiendo su diversidad y multiplicidad y al situarla en los usos que proponen las necesidades del mercado turístico y gastronómico internacional actual; para reconocer y promover las identidades regionales representativas, objeto de interés en la dinámica del turismo mundial. Entender la gastronomía exclusivamente como producto, limita las posibilidades de acciones al contar con presupuestos que restringen el tema y disminuyen las opciones de exploración de su potencial; perdiendo de vista que especialmente en la última década se ha hecho evidente la *valorización de las especificidades geográficas, de lo local, de la reproducción y visibilización*<sup>31</sup> *de la diferencia*, que resaltan en su estudio Mariana y Claudia Troncoso; es decir la riqueza inmersa en las particularidades culinarias, fortalece cocinas y opciones para su coexistencia en la cultura, en la tradición y el mercado.

En el caso de tenerse en cuenta como temática, como dimensión turística, las cocinas regionales colombianas, tendrían la capacidad de generar experiencias de desarrollo, instituyéndose desde las expresiones culinarias y gastronómicas locales como una marca diferenciadora entre los demás mercados; diferenciación que ya ha sido usada por otras gastronomías nacionales como es el caso de Perú<sup>32</sup> y México, para mencionar casos latinoamericanos. Teniéndose conservada, usándose y

---

<sup>30</sup> DE PÁDUA Carrieri, Alexandre y otros. Metamorfoseando los mercados centrales: El turismo gastronómico como estrategia en el Mercado Central de Santiago (Chile) y el Mercado Municipal de São Paulo (Brasil). Estudios y perspectivas en turismo (versión On-line ISSN 1851-1732). Vol.21 no.1 Ciudad Autónoma de Buenos Aires ene/feb. 2012. Disponible en: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322012000100006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322012000100006&script=sci_arttext). (Consultado noviembre 2013).

<sup>31</sup> ARZENO, Mariana y TRONCOSO, Claudia Alejandra. Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). Revista de geografía Norte Grande. Versión On-line ISSN 0718-3402. Rev. Geogr. Norte Gd. no.52 Santiago set. 2012. Disponible en <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34022012000200005>. (consultado noviembre 2013).

<sup>32</sup> Decía Mariano Valderrama para el caso Perú: *La gastronomía es la nueva locomotora de desarrollo del país, ya que arrastra a otros sectores como la agricultura, ganadería, pesca, agroindustria, mercados mayoristas y de abastos, el transporte de alimentos, turismo, fábricas de ollas y menaje*. En: Gastronomía: Nueva locomotora del desarrollo del Perú Revista Equitierra N°5 enero 2010 págs 4-12. Disponible en: (<http://www.rimisp.Org>).

transformándose sin que se note el cambio, las gastronomías que podrían derivarse de las cocinas regionales colombianas, podrían dialogar con los planteamientos de tendencias que “reaccionan” a la homogenización y participan en la recreación para el turismo cultural; que cada vez se hace más relevante, exigido por diferentes sectores inter y transnacionales, como lo enuncia Elías Sevilla en 2010:

*Los atractivos turísticos forman parte del patrimonio natural y cultural de una nación. Por tal razón, resulta necesario pensar en el uso y aprovechamiento de todos aquellos espacios, lugares y paisajes que cuentan con condiciones patrimoniales, como medio para el desarrollo de la industria turística; es decir, de la cultura como un motor del crecimiento económico y componente fundamental a la hora de dar valor a los destinos y competitividad a la industria.*<sup>33</sup>

En cierto modo como se plantea en el libro *El valor del patrimonio cultural, invertir en territorios rurales, en la promoción de productos y proyecciones latinoamericanas*, editado por Claudia Ranaboldo y Alexander Schejtman en 2007<sup>34</sup> de lo que se trata es invertir para que las identidades culturales relacionadas con la cocina se valoricen con la participación y la inclusión de los grupos poblacionales a los cuales pertenecen, para capitalizar la demanda de productos y servicios identitarios que son los interesantes al mercado de hoy como generadores de grandes capitales desde sus diferentes actores, instituciones y redes. Pues, como define la UNESCO <sup>35</sup>el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

En ese sentido, generar relaciones de valorización al patrimonio culinario desde el usuario, quien participa cotidianamente de su quehacer derivado como productor, cocinero o comensal, es una apuesta recomendable; es necesario entonces hacer un alto para inventariar las manifestaciones culinarias y gastronómicas, para levantar mapas que den cuentas de saberes, prácticas y lugares; que permitan visibilizar las identidades diversas facilitadoras de su cohesión como proceso incluyente, en instituciones, entidades, comerciantes y de la comunidad en general. Darle poder a las cocinas locales para que se nutran y consoliden transformándose en propuestas nacionales y propiciar rutas turísticas, que puedan instalarse e incluso posicionarse al nivel de las propuestas culinarias y gastronómicas foráneas hoy ampliamente reconocidas.

---

<sup>33</sup> SEVILLA, Elías. “Patrimonio cultural e independencia”. Presentación En: Maestría en Antropología Universidad de Antioquia. 2010

<sup>34</sup> Citado en MONROY, María Elena. Identidad cultural: Un motor de desarrollo contra la pobreza rural. Revista Equitierra N°2 enero de 2009. Págs 30-36. Disponible en [www.rimisp.org](http://www.rimisp.org) (consulta XXX).

<sup>35</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>

Es por esto que el futuro del patrimonio culinario y en general de sus cocinas locales se debate frecuentemente sobre la manera como deberían ser abordadas sus cocinas regionales, para lograr que sobrevivan a la transformación histórica, ambiental y cultural, como lo propone Néstor García Canclini<sup>36</sup> cuando se detiene a pensar *los usos del patrimonio cultural*, más allá de los conceptos en los que se ha definido y se ha desarrollado, y especialmente en sus usos cotidianos y esporádicos.

Sin embargo, las cocinas regionales colombianas transitaban hasta hace muy poco entre múltiples preguntas y ausencias de políticas públicas<sup>37</sup> donde los saberes culinarios históricos, prácticas tradicionales y costumbres únicas regionales, eran poco visibles entre preparaciones estereotipadas o quizás más reconocidas y por lo tanto generadoras de distanciamiento frente a otras menos frecuentes a pesar de su riqueza cultural; pues generalmente la cocina regional requiere mayor dedicación al momento de la preparación, la conservación de la cultura material específica (ollas, vasijas, utensilios para cocción y servicio, fogones, entre otros) y lo que es más importante de conocimiento, de la preservación de saberes que se transfieren de generación en generación o que en ocasiones deben ser rescatados, que incluso demandan de procesos sistemáticos de indagación e investigación.

En el Seminario Internacional Otro Sabor, recordaba que apenas un par de meses atrás, públicamente en el V Congreso de Cocinas Andinas instalado en el 2011 en Bogotá, el Viceministro de Turismo Oscar Rueda, en la apertura del evento expuso de primera mano la investigación evaluativa sobre la gastronomía del país que se hizo en el 2007 para identificar cuál era la importancia al pensar la gastronomía colombiana<sup>38</sup> y soportar la iniciativa donde *con recursos propios del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo designaban un gerente de gastronomía como proyecto de la “Gastronomía como atractivo turístico”* (esta gerencia después se renombró como de asesoría). Se buscaba con el Ministerio de Cultura, como coequipero, la conformación de un grupo de estudio sobre comercio y cultura para desarrollar lo gastronómico en las políticas de turismo<sup>39</sup>. Esto hizo evidente la disposición y el interés por el producto gastronómico dentro las estrategias del plan sectorial del turismo como uno de los generadores de experiencias del turismo

---

<sup>36</sup> GARCÍA, Canclini, Néstor, El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica. En: GARCÍA, Canclini (coord.). El consumo cultural en México: Conaculta, 1993.

<sup>37</sup> Esto ya está cambiando a partir de logros alcanzados referidos a este tema en el Ministerio de Cultura, como lo digo más adelante cuando nace la política pública de las cocinas tradicionales.

<sup>38</sup> Pigmalión, Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial del turismo, Fondo de Promoción Turística, 2007. {Consultado en junio de 2012} Disponible en (<http://www.fondodepromocionturistica.com/docs/anuncios/pdf/21EVALUACION%20DE%20LA%20GASTRONOMA.pdf>)

<sup>39</sup> SÁNCHEZ, A. Fondo de Promoción Turística. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Bogotá D. C., 24 de febrero de 2011.

cultural, ya mencionado en párrafos atrás.<sup>40</sup> Además expresó la manera como se establecería un trabajo mancomunado a integrar con la participación de los dos Ministerios, Artesanías de Colombia, Proexport, el Fondo de Promoción Turística, la Asociación de restaurantes de Colombia (ACODRES) y sus capítulos activos, la Asociación de Chefs y Escuelas de Gastronomía (ASOCOLCHEFS), representantes de las escuelas de gastronomía, representantes de educación superior con formación de gastronomía, representantes de los investigadores de diversas áreas y el SENA.

Al V Congreso de Cocinas Andinas, en atención a lo que expresé en el Seminario de Historia de la Alimentación en relación con las legislaciones en lo correspondiente a la producción de alimentos y los cánones establecidos como prácticas de salubridad, me invitaron para participar en el simposio *“Dos hipótesis de controversia: Cada día se consolida más una legislación que tiende a favorecer la gran industria alimentaria a desfavorecer el artesano culinario. Nutrición, dietética, e ingeniería de alimentos son profesiones de vanguardia que van en contravía del artesano colombiano”*, en donde nuevamente coincidí con Carlos Illera y compartí con Santiago Pasos de Ecuador. La discusión fue recurrente en la importancia de reconocer las prácticas tradicionales de la cocina (desde su producción hasta su consumo) y los efectos que la normatividad deriva sobre la identidad y las expresiones de la cultura culinaria colombiana. En otros simposios, desarrollados de manera simultánea, el Congreso cubrió extensamente, con abordar las diferentes áreas consideradas relacionadas con la problemática de las cocinas andinas<sup>41</sup>.

Más allá de las entrevistas realizadas para el desarrollo de este trabajo, el cambio en el discurso que se evidenciaba en los simposios y la manera como en los corredores

---

<sup>40</sup> Ibíd.

<sup>41</sup> Las áreas de conversación que cubrieron las cocinas andinas en el Congreso se orientaron bajo estos títulos:

*“Identidad cultural y cocinas regionales se desarrolló en tres líneas de discusión, “Políticas públicas y patrimonio culinario”, “Aportes de las ciencias sociales al reconocimiento de la cultura culinaria y su identidad regional” “Resultados de investigaciones socioculturales en las cocinas regionales y sus aportes al patrimonio culinario”; Turismo y cocinas regionales, “Importancia de las cocinas regionales en un plan de desarrollo turístico”, “Compromiso turístico del restaurante - potencial del turismo gastronómico”, “Medios de comunicación, turismo y cocina”, “Los programas nacionales e internacionales culinarios en la tv”; Biodiversidad y cocinas regionales, “Biodiversidad, cultivos promisorios, seguridad alimentaria y cocinas regionales”, “La importancia del turismo ecológico, áreas geográficas, parques naturales y semillas en riesgo de extinción y sus consecuencias”, “etnias, cocina y alimentación” y, Empleo y cocinas regionales, “El oficio del cocinero (empírico o profesional) es importante en las economías andinas como generador de empleo en el sector de servicios (hoteles, restaurantes, catering, aéreo, transatlánticos), “Dos hipótesis de controversia: Cada día se consolida más una legislación que tiende a favorecer la gran industria alimentaria a desfavorecer el artesano culinario. Nutrición, dietética, e ingeniería de alimentos son profesiones de vanguardia que en contravía del artesano colombiano” “papel que cumplen las academias de cocina en los países andinos en la formación de los profesionales para el sector y su impacto en el empleo.”*

Tomado de SÁNCHEZ, E; ESTRADA, J. En memorias del V Congreso de Cocinas Andinas. Alvi Impresores Ltda. Bogotá, 2011.

y en las conversaciones de coffee break o almuerzo, se ampliaban las percepciones sobre las temáticas abordadas en el Congreso. Me di cuenta entonces que la percepción y el discurso finalmente habían cambiado, que se apuntaba a una nueva dinámica sobre las cocinas regionales y en general sobre el país alrededor de la cocina; lo que me exigió un cambio sobre todo de “tono” al momento de hablar sobre ellas. Ese tono con el que he dicho y dicho, de la no inclusión de las cocinas regionales dentro de las prácticas que buscan acciones y políticas para la protección y divulgación del patrimonio, necesariamente debía transformarse cuando se evidenciaban pasos a una nueva lectura y a acciones concretas que repercutirían sobre la denominada cocina colombiana. El Congreso de Cocinas Andinas entonces y, sobre todo cuando, cariñosamente como siempre, Sonia Serna me expresó después de mi intervención: *“Danielito, es el momento de empezar a dejar de renegar, las cosas están para hacer, no por hacer... para hacer”*, produjeron en mi lo que menciono como cambio de tono, no sólo en mi discurso, también en el de muchos otros participantes del evento.

Por otro lado, afirmando y comprendiendo la recomendación de Sonia Serna pensaba: *si bien esto lo veo apenas comenzando, ya empezó*. Tuvo mayor sentido este llamado de atención y la manera como intervino el Vice Ministro de Turismo, después que participé en una conversación sobre cómo se estaba pensando en la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura el tema de la cocina como patrimonio, entre Ramiro Delgado, antropólogo docente de la Universidad de Antioquia en el Departamento de Ciencias Sociales y Humanas y Enrique Sánchez, de la dirección de patrimonio del Ministerio de Cultura. Además Ramiro Delgado ha trabajado de la mano del Ministerio desde hace mucho tiempo, desde su mirada y conocimiento antropológico sobre diferentes temas; siendo más frecuente su participación en las acciones sobre patrimonio, afrodescendencia y alimentación, y habiendo sido jurado en algunos premios del “Concurso Nacional de Gastronomía”<sup>42</sup>.

Menciono lo anterior, porque Enrique Sánchez le dijo que si bien el Ministerio de Cultura siempre ha mostrado interés por la cocina del país, además del concurso, en el marco del Programa Escuelas Taller, habría un espacio dedicado a la formación en gastronomía tradicional con la intención de retomar recetarios y maneras de hacer. Este sería una respuesta, después de muchos congresos, foros y demás, de los llamados hechos a los ministerios del Gobierno Nacional.

Para cumplir con esto, dice Enrique Sánchez, buscaba en este congreso y en otros anteriores obtener elementos conceptuales y de contexto para articular la cocina como cohesionador y permitir comprender la identidad territorial de las poblaciones,

---

<sup>42</sup> Ver en una compilación de los cinco concursos hasta ese momento “Premio Nacional de Gastronomía” del Ministerio de Cultura 2011.

entre otras; en la ley del 2009 del Patrimonio Cultural Inmaterial. Solo así, se puede pensar en una Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia<sup>43</sup>.

En esta conversación recordaba la proyección de lo que le escuché a Julián Estrada decir tantas veces ante periodistas y que me reiterara en los encuentros que realicé con él como parte de mi propio trabajo de campo: “lo que se necesita es un movimiento que pregone en todos los lugares y desde todos los estamentos lo importante de la cocinas colombianas”. Luego, como lo dijo el Vice Ministro se nombra una comisión ad hoc académica, orientada desde la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura y la gerente del proyecto de gastronomía<sup>44</sup>.

El Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, en su versión número diez del 2012 se tienen como lugar central de encuentro, además de la invitación de una cocina internacional, una cocina regional colombiana; en esta oportunidad fue la cocina del Pacífico colombiano. Justo, en ese marco, se le extiende una invitación al Laboratorio de Comidas y Culturas<sup>45</sup> del Departamento de Antropología de la Facultad de Sociales y Humanas de la Universidad de Antioquia –del que hago parte– para desarrollar una experiencia sensorial para que a través de la cocina, se detonaran dispositivos de memoria evocadores del “Andén Pacífico” de la población afrocolombiana.

Paralelo a este ejercicio, con una proyección ambiciosa hasta el año 2016, pude percibir en este congreso, al hacerse pública la “Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia”<sup>46</sup>, un muy buen escenario para el reconocimiento del patrimonio culinario colombiano, la valoración de las cocinas regionales en su diversidad; y porque no, la confianza en hacer de dichas cocinas una apuesta de gastronomía nacional.

Los ejes que fundamentan la política que iniciaría su implementación –lenta y dispendiosa– concluido el Congreso serían los siguientes:

---

<sup>43</sup> Este es el título que toma la política una vez se aceptó.

<sup>44</sup> Los integrantes que conforman el grupo son: Ximena Hernández, Enrique Sánchez, Daniela Rodríguez, Carlos Pabón, Carlos Humberto Illera, Cecilia Restrepo, Esther Sánchez, Germán Patiño, Juana Camacho, Julián Estrada, Juliana Duque, Ramiro Delgado, Soffy de Arboleda, Sonia Serna.

<sup>45</sup> El Laboratorio de Comidas y Culturas fue fundado y es dirigido por Ramiro Delgado Salazar y es un grupo orientado a realizar acciones diversas de investigación y extensión alrededor de las culturas culinarias del mundo. El laboratorio ha realizado investigaciones como “Memorias Culinarias de Migrantes Colombianos” y ha estado a cargo de múltiples versiones del evento De País en País, programa cultural de la Universidad de Antioquia; también ha realizado experiencias diversas en relación con la cocina colombiana, especialmente la afrodescendiente.

<sup>46</sup> Esta se encuentra documentada en el tomo 17, Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia de la Biblioteca Básica del Ministerio de cultura.

*1) Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional. 2) Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional. 3) fortalecer y apoyar la capacidad de gestión de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina. 4) Fortalecer y apoyar, desde el ámbito de la cultura, el conocimiento, uso y recuperación de los recursos de la biodiversidad silvestre y cultivada para la alimentación. 5) Adecuación institucional.*

La primera gran acción sería convocar a expertos y recopilar un número importante de textos ya escritos en 17 tomos, con relación a las culinarias y cocinas colombianas por diferentes autores de todo el país; para la cual lanzar en abril del 2013, en el marco de la Feria –Expoartesano– la “Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombiana”, capitalizando todos estos esfuerzos y vinculando saberes, para propiciar estrategias conjuntas para el proceso activo de la divulgación masiva en pro del conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales.

## **2. EL COMEDOR POPULAR Y EL RESTAURANTE COMO ESPACIOS DE RE-SIGNIFICACIÓN DE LOS SABORES DE LAS COCINAS REGIONALES EN EL CONTEXTO LOCAL**

Cada viaje, cada encuentro con expertos y cocineros populares, las visitas a los mercados en diferentes partes del país, las lecturas académicas y del contexto de la cocina y la propia experiencia como comensal, enmarcaban para mí el panorama culinario colombiano y la oportunidad para la consolidación de gastronomías regionales nacionales. Desde 2005, cuando de manera más cercana presencié la discusión sobre la valoración de las cocinas regionales, la realidad nacional en lo que respecta a lo culinario se ha transformado fundamentalmente. Pese a que algunos discursos continúan alertando sobre una posible desaparición u olvido, el interés por cautivar el turismo, por fortalecer un mercado nacional aprovechando el auge de la cocina y la convicción de adelantar acciones para preservar nuestras identidades las particularidades de lo regional en el contexto nacional, han conseguido el fortalecimiento de ofertas culinarias regionales, el aprendizaje sobre las diversidad de oportunidades de sus recetarios y la consciencia colectiva en el comensal del país de querer probar – más allá de lo privado - preparaciones que corresponden a la tradición local o de otras regiones.

En el ámbito de Medellín, se evidencian los cambios del contexto de las cocinas regionales colombianas de los últimos años. Es por eso que realizadas extensas entrevistas con expertos de la cocina como Álvaro Molina (cocinero, columnista y propietario de restaurante), Sebastián Sáenz (Gastrónomo y Cocinero Profesional, docente de cocina colombiana), Juan Pablo Tettay (periodista y director de la Revista Paladares del periódico El Colombiano), Tulio Zuluaga (periodista y conductor de un programa de televisión), Ramiro Delgado (Antropólogo, docente e investigador) y Julián Estrada (Antropólogo, investigador y propietario de restaurante), aportaron significativamente a revisar la manera como se afianzaban imaginarios sobre la cocina regional especialmente sobre la gastronomía. En extensas jornadas en las que los entrevistados exponían sus puntos de vista, tan disímiles como sus profesiones, podían reunirse percepciones diferentes, quienes de manera reiterada expresaban su dolor por la posibilidad de la desaparición de las cocinas regionales y especialmente de la antioqueña y los que encontraban una oportunidad en el auge de la cocina, en la expansión del paladar de los medellinenses y en la gastronomía como oportunidad comercial que contribuiría a mantener la tradición, entendiéndola como producción humana y social cambiante, en transformación. Encuentros que me permitieron analizar posturas con abordajes y profesiones diferentes.

Comencé el ejercicio etnográfico en la ciudad de Medellín, seleccionando algunos establecimientos y negocios de la oferta de las cocinas regionales colombianas, teniendo en cuenta: a) los datos de ubicación del 2011 obtenidos de la Secretaría de Salud<sup>47</sup>, b) las referencias de estudiantes, entrevistados y amigos, c) los resultados

---

<sup>47</sup> Tomado de la documentación de la Facultad de Gastronomía de la Colegiatura Colombiana.

de búsquedas en el listado de restaurantes adscritos al Tour Gastronómico de Medellín y los identificados en las páginas amarillas del directorio telefónico<sup>48</sup>. Cruzada la información y priorizando negocios que por la propia experiencia y en atención a la indagación realizada a personas cercanas y del medio, se establecían como necesarios para el proceso inicial de observación, precisé un listado inicial exclusivo a la ciudad de Medellín, que prontamente debió ser complementado con el registro de otros establecimientos en algunos sectores del Área Metropolitana, lugares que por tradición se constituyen en referentes de las cocinas regionales como El Trifásico, La Gloria y Queareparenamorarte, entre otros. La búsqueda inicial pretendía hacer una representativa mirada de las ofertas culinarias y gastronómicas regionales presentes en Medellín.

Como era de suponerse, las ofertas eran disímiles. En el centro de la ciudad, en las zonas con vocación de restauración o en sectores residenciales, las ofertas regionales de cocina colombiana o de menús de dicha cocina insertos en otros tipos de negocios eran prácticamente incontables. En el proceso de elección de los locales a visitar y frente al uso frecuente de la denominación gourmet y gastronómico en prácticamente todo tipo de negocios de comida, se hacía cada vez más importante establecer categorías y principalmente generar una postura entre lo que se ha determinado como gastronomía en diferenciación con la cocina. En ese sentido, era necesario retomar las propias y ya avanzadas revisiones sobre los términos que aun enfrentaban a expertos – nacionales y extranjeros- como lo presenciara en 2012 en el Seminario Turismo y Cultura organizado por Banasta, la Universidad de Antioquia, el Instituto de Cultura y Patrimonio de Antioquia y la Gobernación del Departamento. En el evento, en el que participé como invitado a un conversatorio con Ramiro Delgado, fue cerrado por las intervenciones del gerente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria (España), Pedro Vega y el cocinero español Francisco Jerez (reconocido con estrellas Michelin); concluidas las intervenciones y ante las preguntas del público, se evidenciaba como el término gastronomía es entendido en el contexto europeo como una amplia denominación de mercado que incluye las cocinas regionales en sus manifestaciones tradicionales; mientras que para la academia local existen resistencias para permitir el uso laxo de un concepto entendido como de características refinadas y en ocasiones excluyentes del saber popular.

Así era necesario revisar lo culinario y lo gastronómico para reiterar que referirse a ambos términos es describir procesos culturales dados a partir de encuentros y desencuentros que han permitido al hombre, desde el escenario de la cocina, separarse del resto de los animales, sofisticando desde allí las maneras de comer y

---

<sup>48</sup> Tanto las de papel como las de la web de Publicar S.A sección Medellín: [www.paginasamarillas.com.co/informacion-medellin](http://www.paginasamarillas.com.co/informacion-medellin).

alimentarse; afinando permanente el quehacer culinario y las relaciones de comensalía; depurando la transformación y selección de los alimentos. Así, del mismo modo, a través del refinamiento, se desprende de lo culinario la gastronomía; forzando la nueva naturaleza, para ponerse en un lugar diferenciado donde el deleite y las relaciones estéticas priman sobre las de orden fisiológico o nutricional. Por lo tanto, la gastronomía re-significa el acto de comer a través de la profesionalización y de la producción estética culinaria, para convertirlo en una invención que pretende generar de la unión de lo foráneo y lo propio para dotar de elementos distintivos con la que se particulariza un grupo social bien sea dentro de una cultura.

En este sentido, sin desconocer lo que Carlo Petrini dice de la gastronomía, más allá de la discusión determinada por el abuso del término gastronomía en el mercado de la hospitalidad y de la cocina, es posible referirse a ella entendiendo que:

*No es solo el arte de producir a través del conocimiento de la comida, ni de una estética que pueda transmitir placer. No son solo recetas, recetas y más recetas (...) la gastronomía es una ciencia compleja y multidisciplinaria que la academia se negó a aceptar durante años. Es holística y cuando hablamos de ella, hablamos de todo lo humano cuando se trata de comer. Es física, química, biología, genética, agricultura, historia, antropología, sociología, identidad cultural y aunque no lo crean economía política.<sup>49</sup>*

El comedor popular y el restaurante, como lugares comunes de creación en donde se manifiestan las representaciones y validaciones de manera clara sobre lo culinario y lo gastronómico respectivamente, podrían comprenderse teniendo en cuenta los conceptos de *cuisine* y de *haut cuisine* de Jack Goody de 1995<sup>50</sup>; donde el primero se refiere a una cocina diferenciada culturalmente en alta y en baja que bien podría entenderse como del ámbito de lo culinario o de carácter popular y donde se determina una cocina constituida por un sustrato urbano y/o campesino, que se diferencia por estratos socioeconómicos<sup>51</sup>. El segundo término se ocupa de una *cuisine* de formas muy elaboradas, en la que se privilegia el placer sobre la funcionalidad de los ingredientes, que permite entender la cocina como gastronomía, como producción que es definida por una masa crítica especializada que retoma la cocina popular o algunos de sus elementos, recreándola estéticamente y definiendo parámetros con el fin de hacerla trascender de lo estrictamente local, signándola en fuentes escritas y distribuyéndola a través de los condicionantes del mercado.

---

<sup>49</sup> Tomado de: <http://www.semana.com/vida-moderna/articulo/la-industria-alimentaria-mafiacriminal/339636-3> 11 abril 2013 (consultado en noviembre de 2013). Además en uno de sus textos, en el que muestra en profundidad la filosofía de SLOW FOOD, hace mayor desarrollo de lo que en este párrafo destaca sobre lo amplio del contenido gastronómico. PETRINI, Carlo. Bueno, limpio y justo: Principios de una nueva gastronomía. Ediciones Polifemo. 2007.

<sup>50</sup> GOODY, Jack. Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada. España: Editorial Gedisa. S. A., 1995.

<sup>51</sup> Así la comida popular bien sea de clase alta o baja está compuesta por sustrato urbano y/o campesino y que se diferencia por estratos socioeconómicos.

En el comedor popular y en el restaurante, se pueden hacer lecturas de los registros diferenciadores por los cuales se define la inclusión o el rechazo de un plato; es a través de ellos como se puede comprender la construcción de lo que se valida como cocina o como gastronomía regional. En síntesis, al entender el comedor popular y el restaurante como un lugar común en el que se encuentran textos diferenciados sobre un plato “propio”, definidos como tal por comensales locales o extranjeros; bien sea desde consumos ordinarios o festivos; y por cocineros populares o profesionales, teniendo en cuenta la comida como un lenguaje regulado por convenciones, en donde la sintaxis, la gramática y la retórica se transforman según el contexto histórico del que están sujetas; permitiendo establecer estructuras, posiblemente porosas, de culinarias y gastronomías regionales y en consecuencia, nacionales.

*Las cocinas regionales contribuyen a la aparición de una cocina nacional porque los ingredientes, los métodos de elaboración y los platos tomados de las cuisines se convierten en repertorios de los chefs que cocinan para personas con conocimientos, gustos y medios que trascienden la localidad... Si bien una conjunción de platos diferentes puede ser igual a una cuisine, no es fácil hablar de una cocina nacional a menos que pensemos en los contenidos de un libro, un restaurante una nación en particular... Lo que quiero afirmar aquí es que lo que constituye una cocina es un conjunto de recetas agrupadas en un libro o una serie de alimentos asociados con un entorno, sino a algo más. Creo que una cuisine requiere de una población que la consume con frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto, todos creen y les importa creer que saben en qué consiste, cómo se hace y qué sabor debe tener... sin embargo no creo que esto signifique que existen cocinas nacionales, excepto en el sentido de agregados de alimentos, estilos, métodos culinarios y platos característicos de las cuisines regionales... la cocina es regional<sup>52</sup>.*

Es un espacio en el que el ritual de comer se sostiene en o con el recuerdo para permitir cumplir la función ritual de *reconstrucción de un mito*<sup>53</sup>, el mito de la identidad Nacional (el construido por la modernidad fundado en el estado-nación) o al de una identidad regional desprendida de este mismo; donde aquellos pertenecientes al país o a una de sus territorialidades se hacen parte de ellas al estar o al retornar a través de los alimentos considerados propios, como símbolos de poder con los que se resignifica el presente del pasado. Lo anterior apoyado por los recorridos de las evocaciones de la memoria gustativa que los transportan ceremonialmente en un

---

<sup>52</sup> MINTZ, Sidney. “Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado”. Ediciones de la Reina Roja México. S. a de C. V. México, D. F 2003.

<sup>53</sup> TURNER, Víctor. La selva de los símbolos. Siglo XXI de España Editores, S. A., 1980.

esfuerzo por confirmar el arraigo y la pertenencia al lugar de origen productor de la remembranza y del ensueño.

Diría Eric Hobsbawn<sup>54</sup> utilizando el término de “*tradición inventada*” para referirse a esto: la tradición está utilizada en un sentido muy amplio, pues, deforma el concepto de tradición al tomarse como un instrumento de continuidad del pasado inalterado como referente histórico; sin incluir en ella la costumbre como un referente que permite la invención y el cambio. Por eso sostiene que a través de las invenciones de tradición se mimetiza una necesidad de integrar valores y normas en un paquete de prácticas rituales o simbólicas definidos para la interiorización de referentes como propios; creando representaciones de realidades en periodos cortos, que puedan materializarse en tiempos y espacios artificiales.

*La mesa es una escena, en todos los sitios, en todas las condiciones, cualesquiera que sean las épocas y la calidad de la comida que en ella se sirve: allí se habla, se saborea, se come. El cuerpo está en acción, es actor. La escenografía es singular. La representación también. La emoción, las pasiones, las sensaciones, se han dado cita. Los sabores estallan, se satisface un deseo, y el placer deriva de esto.*<sup>55</sup>

En espacios como la mesa, en el ritual que alrededor de ella se genera, las ofertas culinarias regionales se conectan con lo que “es” o con lo que se cree “es”; al ser portadoras de elementos condicionantes de identidad. De la misma manera como cada individuo es un *portador de cultura*; las cocinas regionales en muchos casos, a través de sus ofertas culinarias se establecen como una especie de sucursal, de embajada, de espacio memoria, donde a pesar de haber transgredido fronteras naturales y culturales, al adaptarse a prácticas y patrones de gustos diversos y hasta contrarios a los heredados; siguen representando a través de la memoria culinaria con la que se elaboran los platos como oferta, en muchos casos como pasadas formas ya lejanas del hacer y del ser.

En Medellín como en muchas partes las ofertas culinarias regionales en la ciudad hacen parte de lo festivo y lo ordinario de todos los estratos, sin especificar diferenciaciones de la restauración y las ventas de las comidas en general o se habla de ofertas gastronómicas propias o extranjeras. Lo gastronómico en este sentido hace alusión simplemente de la oferta de comidas en general. Sin embargo cuando se le pregunta a la persona qué se come como gastronómico, definen como raro o de gente adinerada, lo gourmet, la que no es corriente. Y en un estrato más alto, se refieren a la que se come por fuera bien servida; no importa si es regional, colombiana o extranjera.

---

<sup>54</sup> HOBBSAWM, Eric. Inventando Tradiciones. En: Revista BITARTE nº 18. San Sebastián, 1999. P 39-53.

<sup>55</sup> ONFRAY, Michel. La razón del gourmet: filosofía del gusto. Ediciones la Flor. Buenos Aires, 1999.

Así, las ofertas culinarias regionales en Medellín, al mirarlas como contenedores en donde las cocinas del país sitúan prácticas que provienen de tradiciones de larga duración o por contactos dinámicos permanentes; intentan retratar la propia cocina y su historia para situar referentes, elementos que se destaquen y sirvan en la elaboración de gastronomías nacionales. Retomar desde las identidades culinarias, como las demás identidades, imágenes reproducidas por la memoria que al retenerlas pasan a ser recreaciones que hacen alusión a un tiempo y un espacio determinado.

Los sistemas, como el culinario, hacen esfuerzos permanentes por tratar de mantener un orden establecido, en presencia del caos y del cambio inherente de su condición viva. Por eso al “tomar la foto” no es conveniente quedarse con la idea de esa como la realidad; porque cuando cada quien la ve nuevamente o alguien ajeno la observa por primera vez, no encuentra más que la representación de un momento, de una experiencia, de un suceso, es la descripción de un acontecimiento que sin lugar a dudas no puede reflejar la vivencia del momento en el que ocurriera. En este punto considero homologable para la identidad-memoria culinaria en el caso de las ofertas regionales, lo que planteara José Contreras en el prólogo del texto de compilación “Experiencia y alteridad en educación”<sup>56</sup> en donde refiere - para otro contexto - la experiencia como un intento por empuñar el agua, en donde después de sacar la mano del líquido, este se deshace entre los dedos a pesar del esfuerzo; no con esto queriendo yo decir que sea un intento fallido por mantener la identidad y la cultura, no, el autor mencionado a reglón seguido continua... no fue en vano, quedan las sensaciones y la vivencia de haberlo hecho. Una identidad como creación, y como en la mayoría de las creaciones, posee una parte de ficción definida en muchos casos como intereses particulares de las hegemonías.

Sin embargo no necesariamente se da así en Medellín y el Área Metropolitana donde las ofertas regionales se han transformado significativamente en los últimos tiempos. Más allá de los cambios ligados a las prácticas laborales, a los nuevos ritmos urbanos y a los discursos orientados por asuntos estéticos y de salud, las ofertas de cocinas regionales son cada vez más diversas y abundantes, permitiendo no sólo opciones para diferentes públicos, también favoreciendo experiencias que amplían el paladar de los medellinenses.

En respuesta a estas necesidades, se han multiplicado las ofertas de restauración y de comercialización de alimentos en el espacio público, por lo que en todas las comunas de la ciudad se ofrecen comidas rápidas, comidas regionales colombianas, productos de panadería, pastelería y repostería, cocina internacional, entre muchos

---

<sup>56</sup> SKLIAR, Carlos y LARROSA, Jorge. Experiencia y alteridad en educación Homo sapiens ediciones. Rosario, Argentina. 2009.

otros. Las calles de Medellín en la actualidad ofrecen propuestas que permiten al ciudadano elegir según sus intereses, necesidades y capacidad adquisitiva.

En 2006, José Fernando Uribe Merino mencionaba que el *patrimonio alimentario* de la ciudad, constituido por una mezcla étnica indígena, española y negra; se enriquecía *con el agregado de saberes que han llegado a través de diversos flujos migratorios y que también son producto de las influencias foráneas de la globalización*<sup>57</sup>; lo que ha permitido que en los últimos años se modifiquen y propicien nuevos escenarios para dar paso al *aumento en el número y la importancia de los restaurantes que ofrecen comida nacional e internacional*; así como a la aparición de espacios para el reconocimiento, la exploración y la divulgación de saberes ligados al acto de comer, a la gastronomía. En este contexto aparecen *nuevos hábitos de consumo alimentario como las comidas por fuera del hogar y se favorece el surgimiento de nuevos grupos de comensales*; además se reconfiguran las prácticas ligadas al comer y se re-significa la relación de cada comensal con el alimento en su condición de bien social, cultural, económico y hasta político.

Así, como lo indica Uribe, Medellín se expuso a la *modernización* de su *patrimonio alimentario y culinario*; que hoy dispone de *nuevos productos alimenticios industrializados*; pero también de una amplia gama de propuestas y experiencias que propician otras prácticas y patrones de consumo, en donde es posible el surgimiento de una oferta amplia y ecléctica. Dicha oferta debe atender una ciudad que recibe turistas por recreación y trabajo de manera constante y a un comensal local que ha desplazado sus consumos a la calle por practicidad, por agilidad o en atención a una tendencia y a la velocidad de los patrones de vida en la cotidianidad y a la demanda turística que se afianza cada día con más fuerza.

Hoy los eventos no suceden ni se mantienen en el tiempo como se daba antes en la prolongación de las identidades que para Bauman surgen de la *crisis de pertenencia y del esfuerzo que desencadena para salvar el abismo existente entre el “debería” y el “es”*<sup>58</sup>. Por el contrario, las cocinas que se instalan en medio de la tensión que genera el hecho de su condición de extranjeras en una tierra lejana, y de extrañas en su propia tierra, enfrentándose al reto del “cuadrar un círculo”<sup>59</sup> (como oportunamente lo planteara Bauman al referirse sobre la identidad), intentan definirse y validar su presencia a pesar de que su esencia inevitablemente ha sido modificada y permeada por un encuentro cultural.

La dificultad con las ofertas regionales entonces se da al plantear lo propio, lo que define su identidad. Como lo dice Montanari que *“la identidad no existe en el inicio,*

---

<sup>57</sup> URIBE, José Fernando. Las prácticas alimentarias relacionadas con la búsqueda del ideal corporal. El caso de la ciudad de Medellín, Colombia. En: Boletín de Antropología Universidad de Antioquia, Vol. 20 N. o 37. 2006. Págs. 227-250.

<sup>58</sup> BAUMAN, Zygmunt. Identidad. Editorial Losada. Madrid, 2005.

<sup>59</sup> *Ibíd.*

*sino al final del recorrido*<sup>60</sup> y para reconocer las cocinas regionales de identidades diversas, que se encuentran en uno o varios lugares; es indispensable entonces percibir como el territorio contemporáneo ha adoptado múltiples sentidos y que en él emergen identidades particulares que evidencian la hibridación y las nuevas formas de pertenecer y diferenciarse.

Lo anterior se puede ilustrar desde “la cocina fusión”, que posteriormente evolucionara para dar paso a la cocina de “autor” como tendencia gastronómica donde la identidad culinaria de un cocinero o restaurante se define conscientemente mezclando todo el conocimiento técnico de la gastronomía francesa e ingredientes “exóticos” provenientes del Amazonas y otras latitudes con las preparaciones de los migrantes europeos en EEUU; de la misma manera, la fusión representa este momento de inclusiones y amalgamamientos acelerados a recetas propios regionales, donde la identidad culinaria regional se mimetiza entre quienes determinan o se produce dicha fusión. De ahí la dificultad de comprender las identidades regionales que construyen naciones, lo que se queda como propio o los definidores. Las cocinas se diluyen con mucha facilidad; pero dentro del día a día son contenidas en sus cambios vertiginosos, por prácticas recurrentes que se permean más lentamente, como las que se evidencian en lo que denominamos como la comida común.

Bauman, citando a Kracauer, se refería a la existencia de dos tipos de comunidades (determinadoras de las identidades del ser humano), las *de vida* y las *de destino*; pero dónde instalar las cocinas regionales cuando sus identidades se mantienen en tránsito, acercándose a los gustos, ingredientes y prácticas en las comunidades de destino, pero en la memoria de las denominadas de vida, aquellas detonadoras de sentido regional. Es hacer un gran esfuerzo en leerlas como espacios; que si bien, se extravían rasgos locales en el nuevo destino, se resignifican para darle sentido a la emergencia de nuevas valoraciones, nuevas maneras –que son *negociables* y *revocables*<sup>61</sup>– de entender y reproducir lo que se conoce o establece como propio, lo que indica la diferencia y simultáneamente la pertenencia: lo identitario.

En los contextos nacionales lo identitario está dado por la diferencia que propicia la pluralidad, pues la sumatoria de identidades regionales y hasta individuales, propicia posturas complementarias y hasta divergentes que determinan las percepciones de lo que constituye, en el caso de nuestro país, ser colombiano. Entendiendo la cocina como elemento determinante de la identidad, pueden identificarse posturas distintas de lo que se concibe como cultura culinaria y cocina tradicional en Colombia; como se percibe en un documental producto de un ejercicio de pregrado que se preguntó

---

<sup>60</sup> MONTANARI, Massimo. *La Comida como Cultura*. España: Editorial Trea, S. L., 2004.

<sup>61</sup> BAUMAN, Zygmunt. *Identidad*. Madrid: Editorial Losada, 2005.

*¿A qué sabe Colombia?*<sup>62</sup>, convocando expertos para procurar un lugar común en relación con los referentes identitarios nacionales en relación con la comida.

Cada manifestación del cocinar y el comer regional, contiene múltiples procesos de significación y de sentido, su carácter *polisémico* obedece a su condición de mezcla, de receta en la que confluyeron necesidades biológicas y de supervivencia, realidades sociales y culturales, asuntos ambientales, económicos y políticos. Son por lo tanto producción *vestigio* de procesos de intercambio y transformación de la cultura.<sup>63</sup> Como lo expone Luz Marina Vélez en su texto *El saber y el sabor: un ejercicio antropológico sobre la gastronomía*:

*Hablar de identidad también es hablar de los imaginarios que dan sentido, memoria e historia a los grupos; es hablar de un lugar virtual que refleja la historia vital, la relación entre el deber ser y el real ser, el ideal del ser y su hacer en el “mundo”. En esta dimensión, la identidad no es una pregunta: es una respuesta a las formas de pensar y de actuar de un grupo; es una forma de conocer, explicar y teorizar los contenidos y las dinámicas de la realidad, la “propia” realidad; es una abstracción, un razonamiento y una solución<sup>64</sup>*

Así, las ofertas regionales colombianas, aquellas que de una u otra manera representan culinariamente una población del territorio colombiano, portan complementariamente elementos fundamentales para la construcción de gastronomías nacionales. Es decir contienen referentes que permiten elaborar representaciones estéticas razonadas de una población y generar para las comensalías contemporáneas, parámetros adecuados de mercado y comercialización propia del sector de servicios de hospitalidad y restauración en un contexto nacional.

## **2.1. LOS SABORES DE LAS COCINAS REGIONALES EN MEDELLÍN**

En la actualidad, al recorrer la ciudad es posible identificar reconfiguraciones sociales que trascienden o complementan a aquellas generadas de manera espacial por parques, plazas, bibliotecas y otros escenarios que han sido institucionalizados como

---

<sup>62</sup> GARCÍA Mera, Laura; SOLANILLA Macareno y otros. Documental *¿ A qué sabe Colombia?*. Trabajo de grado, Pregrado de Periodismo y Opinión Pública. Universidad del Rosario. Bogotá, 2012. (consultado noviembre 2013) Disponible en: (<http://repository.urosario.edu.co/handle/10336/3953>).

<sup>63</sup> DE PÁDUA Carrieri, Alexandre y otros. *Metamorfoseando los mercados centrales: el turismo gastronómico como estrategia en el Mercado Central de Santiago (Chile) y el Mercado Municipal de São Paulo (Brasil)*. Estudios y perspectivas en turismo (versión On-line ISSN 1851-1732). Vol.21 no.1 Ciudad Autónoma de Buenos Aires ene./feb. 2012. Disponible en: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322012000100006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322012000100006&script=sci_arttext). (Consultado noviembre 2013).

<sup>64</sup> VÉLEZ, Luz Marina. *El saber y el sabor: un ejercicio antropológico sobre la gastronomía*. En *Revista Escritos*. Vol. 21, N. 46 / pp. 171-200. Medellín, enero-junio 2013.

lugares para hacer posibles los tránsitos y encuentros ciudadanos. Parque Lleras, Provenza, carrera 80, carrera 70, Ayacucho, Zona Fucsia<sup>65</sup>, Carabobo, Calle de la Buena mesa, Las Palmas, carrera 65, carrera 68, Guayabal; fueron re-significados por comensales y comerciantes<sup>66</sup>, quienes permitieron la aparición de cada vez más ofertas de cocinas diversas que incluyen la denominada comida chatarra - la que se sustenta en la comercialización principalmente de perros calientes, hamburguesas, panzerotti, salchipapas, pizzas y muchos más mecatos-; la cocina italiana, particularmente bien aceptada en la ciudad; frituras tradicionales, asados y parrillas que mezclan la tradicional preferencia por la carne con - según dicen en la calle- el legado culinario de los futbolistas argentinos que antes de los 50 del siglo pasado se fueron quedando en la ciudad y abandonaron el deporte para dedicarse a los restaurantes; cocinas peruanas y japonesas con diversidad de ceviches<sup>67</sup> y múltiples posibilidades de sushi principalmente; árabes con aceptación en aumento<sup>68</sup>; chinas *norte americanizadas*, de arroces con diferentes carnes y pocas verduras con brotes de soya o shop suey y que responden en gran parte al imaginario de lo que se come como chino;<sup>69</sup> y de algunas regionales colombianas, que entre muchas otras, han traído para la ciudad nuevos sabores, texturas y aromas culinarios.

En este contexto de diversidad en el que se despliegan cocinas diversas, la dinámica de las comensalías de la ciudad se fue transformando – especialmente en la última década – permitiendo incluso la reaparición de agremiaciones para el sector de la restauración. Acodrés<sup>70</sup> ha sido comúnmente la entidad que agremia a los restaurantes del país; sin embargo, por asuntos administrativos y económicos, el capítulo de Antioquia de Acodrés fue cerrado desde los años noventa. De manera

---

<sup>65</sup> Esta denominación se la da la Subsecretaría de Turismo en el 2009 a una de las 5 rutas turísticas creadas para la apropiación del centro de la ciudad.

<sup>66</sup> Ver guía del Tour gastronómico 2013.

<sup>67</sup> Que tan particular, con esta palabra no se le ha podido definir aquí si se escribe con c o s. Algo similar sucede en una discusión sibarita cartagenera, si es arepa de huevo o empanada de huevo y al igual que lo anterior será tema para rato.

<sup>68</sup> Con la llegada de los Carulla de la cadena de mercados Éxito se masifica haciendo que su consumo sea representativo.

<sup>69</sup> Lo que como conocemos como comida china es una propuesta culinaria de adaptación que ha permitido la supervivencia del migrante chino en todo el mundo. En Colombia y particularmente en Medellín no hay excepciones, razón por la cual los conocedores de la cocina recomiendan con frecuencia buscar la oferta para que cada restaurante tiene para atender a los comensales migrantes chinos y hacer comparaciones.

<sup>70</sup> Acodrés, “aglutina a las entidades comerciales con oferta de la industria Gastronómica, busca convocar representar y orientar a los establecimientos y a sus profesionales, manteniéndose actualizada sobre las problemáticas del mismo e impulsando el desarrollo de la industria, dentro de un marco político, económico y sociocultural, todo lo anterior encaminado a los beneficios de los afiliados y a un mejor servicio al cliente final”. Disponible en <http://www.acodres.org/>, (consultado en diciembre de 2012).

reciente se ha constituido la Corporación Tour Gastronómico<sup>71</sup>, organización que agremia algunos de los más prestigiosos restaurantes de la ciudad y que ha propuesto algunas zonas gastronómicas, zonas que responden a las vocaciones de diferentes sectores de la ciudad en relación con la restauración y la oferta culinaria, mientras que otras han surgido de manera reciente en atención a estrategias de mercado colectivas con buenos resultados. Las zonas propuestas para la distribución de los restaurantes asociados a ella en Medellín son Corredor turístico Las Palmas, Provenza, Parque Lleras, Centro, Laureles, Calle de la Buena Mesa, Milla de Oro; también reconocen como zonas otras ligadas a la actividad de restauración de otros Municipios como Occidente y Oriente antioqueño y Envigado. Esta clasificación obvia sin embargo otros escenarios de la cocina pública y especialmente relacionada con la cocina regional como las carreras 68, 80 y 70, entre otras.

En los sectores de mayor demanda, exclusivos, tradicionales y/o emergentes, las cocinas regionales colombianas han tenido también cambios y se han ajustado o fortalecido para atender las nuevas necesidades de los medellinenses y de quienes visitan la ciudad. Sin embargo, la última década favoreció de manera paralela y progresivamente una mirada a cocinas cercanas y comunes, permitiendo espacios para la tradición, anteriormente salvaguardada en la cocina privada, la de la casa o un sobrio y bajo perfil en lo público, el “corrientazo” o “ejecutivo” por lo general servido para el almuerzo.

Si bien, Estrella de los Ríos<sup>72</sup> dice que en la comida del corrientazo no se puede ver la cocina colombiana por la calidad tan precaria de los ingredientes de las preparaciones; yo creo lo contrario, en él pervive mucho de nuestro patrimonio culinario, se encuentra en eso que se hace y representa al almuerzo como comida corriente: la servida a quienes la necesitan a diario; a quienes buscan identificaciones con la comida que suelen consumir de manera cotidiana en su hogar. En el corrientazo se encuentran los recetarios que posiblemente fueron escritos a mano por alguna cocinera de antaño o los saberes familiares transmitidos por generaciones. En el almuerzo ejecutivo se recrea permanentemente la cocina hogareña, la de la mamá, la propia. Lo “casero” está entre comillas porque a corriente o ejecutivo se les une este término como otro nombre de oferta de almuerzo; también los describe en muchas oportunidades bajo el diminutivo “caserito”, quizás para que esta opción se perciba, además de económica, como vinculada con la sazón familiar.

En alguna oportunidad, hablando con Álvaro Molina, me contaba que mucha de la pérdida de respeto por el restaurante es porque, por ejemplo; en el parque Lleras o en la calle de la Buena Mesa, se presenta la “competencia del centavo”, y quizás a esto era a lo que se refería Estrella; porque sin duda, se tiene que rebajar la calidad de los ingredientes, haciendo de recetas que podrían deleitar, un *adefesio*. Álvaro

---

<sup>71</sup> <http://tourgastronomico.com.co/>

<sup>72</sup> Ver video ¿A qué sabe Colombia? En <http://hdl.handle.net/10336/3953> visto en septiembre del 2013.

además sobre este tema concluyó “es por eso también el desprestigio de la cocina colombiana y lo complicado de pedir que sea pagada con el precio exagerado en muchos casos, de la mal llamada internacional”<sup>73</sup>. Él decía “usted no podría sostener un restaurante a manteles de comida colombiana con excepción de unos pocos que lo vienen haciendo por muchos años y otros que están empezando y que no quiero que cierren pronto...”; “es que montar un restaurante es muy difícil y más con una propuesta sofisticada de cocina colombiana”. Más aún cuando en la experiencia de conversar con comensales asiduos de las cocinas regionales colombianas, siempre surgen comparaciones de precio en relación con lo que se ofrece a manteles o en restaurantes que por tradición se han posicionado en el gusto de la ciudad como los afamados Asados Doña Rosa o el Rancherito.

Con esto en la cabeza y con todas las inquietudes y preguntas abiertas por los recorridos previos de recuento, conceptualización y entrevistas, establecí que con parte de los recorridos procuraría observar la oferta de cocina regional, efectuando lecturas sobre sus comensales, siendo parte de ellos y propiciando encuentros con administradores y propietarios, con personal de cocina. Mientras hacía tiempo para cumplir una cita para hablar sobre este trabajo con la señora Dilia González del restaurante Bahía Mar. Hice recorridos visitando diferentes lugares entre el parque El Poblado y el denominado Lleras, miré la carta de los sitios sin importar la oferta culinaria internacional o mixta y ahí se hicieron evidentes los comentarios de Álvaro Molina, la mayoría, para no decir todos, ofrecían para el almuerzo menú ejecutivo con valores entre \$10.000 y \$15.000 pesos y era posible percibir como se desdibujaban algunas preparaciones para reducir costos, sólo con observar las fotografías que acompañan el menú de cada local a manera de promoción.

Por lo general, los restaurantes de comida casera o corrientazo están situados al lado de centros de trabajo, alrededor de universidades, hospitales, terminales de transporte y donde pueda haber flujo constante de personas en labores permanentes. Tienen una carta con pocas opciones de platos y en muchos casos lo único que cambia es la carne según el animal o la preparación. En los centros comerciales y en las plataformas de comidas, por lo general muchos de los establecimientos ofrecen un plato ejecutivo que a veces se ve forzado a acomodarse a las necesidades económicas del público; más allá de los restaurantes de comida casera o corrientazo, la oferta incluida en restaurantes de otros perfiles en lo que respecta a este tipo de menú de bajo costo y con marcadas adaptaciones, es cada vez más frecuente. Restaurantes con concepto y perfil más alto, incluyen incluso una oferta específica casera que reemplaza su carta en el horario del almuerzo, para llegar a un nicho más

---

<sup>73</sup> Título que viene de los recetarios de principio del siglo pasado, cuando las señoras venían de Europa con conocimientos de cocina francesa; y más adelante, se refuerza con la formación de aprendices del SENA en servicios de hotelería y con las cartas de los clubes desde los 80.

regular, el del trabajador que por las dinámicas actuales requiere almorzar cerca de su empresa. Después, al hablar con Juan Guillermo Pulgarín de la cocina colombiana y del apogeo que la ha rejuvenecido, me dijo que tuvo que poner menú ejecutivo para compensar los días de poco movimiento en la semana, uno de \$12.500 pesos no necesariamente costoso. Juan Guillermo es el dueño de La Niña Juani, un restaurante de comida del Caribe muy apetecido por el esfuerzo que hacen en él para mantener la sazón costeña de la mamá de su esposa; allí los precios oscilan entre \$20.000 y \$40.000 pesos regularmente.

Una de las dificultades para caracterizar en Medellín los establecimientos con oferta culinaria regional, está ligada a que las diferencias entre restaurantes no son tan marcadas como para decir puntualmente qué o quién es qué. Por esta razón, para poder hacer una clasificación medianamente clara, usé dos de las maneras como frecuentemente Julián Estrada se refería a ellos cuando estábamos de recorridos en campo en las investigaciones. Primero: los más realzados, los definía en ese momento como a manteles o de gama alta, son aquellos de vajillas, cubiertos, cristalería y servicio a la mesa impecables; no necesariamente los más costosos, pero si deben tener sofisticación en los platos de su menú; por ejemplo, Queareparaenamorate, Bijao, Hato Viejo, En Casa de Oliva (restaurante que fue cerrado pese a varios esfuerzos para posicionarlo) y otros relativamente más recientes Patria Mía en el Parque Lleras y Mamá Santo, en la denominada Zona G de Envigado. Siguiendo en orden descendente, aunque ningún tipo de oferta sea más importante que la otra, el segundo rango son a los que se refiere como de gama media o populares; en estos se ofrece prácticamente toda la oferta regional de la ciudad; los que no muestran mucho lujo así gocen de buena comida y servicio; en este rango entran la mayoría, donde Mondongos, el Rancherito, Ajiacos y Mondongos, Asados la Ochenta sí y no pertenecen, pues no son ostentosos pero ofrecen calidez, parámetros de servicio más elevados y garantizan platos de buen sabor y buena presentación. Existen también otros de gama media, menos rigurosos pero con una oferta sólida y en general diversa como El Llanerito, Doña Lechona, Doña Rosa, entre otros. Por último, los de gama baja, también populares para él, mínimamente tienen sillas, mesas, pero no cumplen las características de los anteriores así sean referenciados por la calidad de la comida y la atención. Es en este último en el que estarían los caspetes y los negocios de fritos sencillos o de esquina, por ejemplo. Pero, embarcarse uno en la idea de hacer un “top 10” de oferta culinaria regional, no tiene caso. Precisamente porque las valoraciones a las cocinas regionales colombianas deben respetar los diferentes escenarios en donde participan e interactúan los comensales, unos desde el recuerdo y la añoranza y otros por simple deleite gustativo; es más, es evidente que el grueso de los comensales son los participantes del corrientazo, como escenario del día a día, de la comida casera, la que no aburre porque representa la casa, la mamá.

Consumos más elaborados o que evocan lo doméstico, de alto o bajo costo, lo cierto es que en Medellín aumenta de manera vertiginosa la práctica de consumo de alimentos fuera del hogar en establecimientos que comercializan alimentos

elaborados. La investigación Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín en cuanto a pautas, prácticas, creencias y significados, desarrollada por la Universidad de Antioquia y la Colegiatura Colombiana indica que en 2010, un 77,3% de las familias encuestadas sale a comer fuera del hogar en restaurantes. De quienes no consumen preparaciones de este tipo las prevalencias más altas están en los estratos 1, 2 y 3 con el 29,7%, 27,8% y 25,8% respectivamente; le sigue el estrato 4 con una prevalencia de 15,9%, y el 5 de 2,9, cabe resaltar que en el estrato 6, todos salen a comer fuera del hogar. Indica además la investigación que el auge de esta práctica es una tendencia que se evidencia en el consumo festivo del fin de semana en el cual casi todas las personas salen a comer por fuera de la casa<sup>74</sup>.

Esta tendencia de consumo, evidentemente en aumento, soporta el auge también de nuevos locales de todo tipo que ofrecen cocina regional para atender las necesidades de todos los estratos socioeconómicos. De los primeros recorridos a los más recientes, la oferta culinaria como la gastronómica fue renovándose de manera vertiginosa, por lo que los recorridos tuvieron que ser frecuentes y entre unos y otros era posible encontrar restaurantes que abrían sus puertas y otros que desaparecían.

Al comienzo, cuando pensaba en los recorridos por las ofertas culinarias regionales tomé un taxista yendo para la Universidad de Antioquia y como tenía tiempo, le pregunté dónde el desayunaba bueno. Me sugirió un lugar dentro de la terminal de buses del Trianón en Envigado, donde se sirve abundante y a buen precio. Como yo ya estaba llegando a la Universidad, le dije que me llevara donde el desayunaba cerca, paró y me dejó en Quincalla. En las Niches “a uno siempre le va bien” dijo el taxista antes de yo bajarme. Quincalla es un espacio comercial a lado de la Plaza de Mercado Minorista donde se vende y se compra toda clase de cacharrerías, nuevas, usadas, dañadas; herramientas de todo tipo y para todo uso; hay peluquerías y barberías que motilan desde \$3.000 pesos; en este lugar también se dice, se puede encontrar lo que sea, siempre y cuando se lo sepa pedir a la persona indicada, no importa género o naturaleza, de todo hay o se hace llegar. En una de sus caras, la que se encuentra con el parqueadero paralelo a la avenida regional, hay pequeñas casetas o caspetes o kioscos, pintados de verde toda una hilera de restaurantes, donde el centímetro cuadrado debe valer oro a un lado de la acera, las escasas sillas y mesas diferenciadas por color o por la decoración con la que vienen de fábrica, definen los límites de atención por negocio. La mayoría atendidos por población afrodescendiente, no necesariamente chochoana; la especialidad los desayunos de calentao y los sancochos de pescado.

---

<sup>74</sup> ARBOLEDA, Luz Marina; ZULETA, Claudia y otros. Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín en cuanto a pautas, prácticas, creencias y significados, Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2013.

Teniendo este referente, volví y llamé a mi alumno taxista y le pedí me llevara por algunas de las casetas de este estilo donde ofrecen comidas regionales. Hice una pequeña lista tomada también del inventario de Secretaría de Salud: el Kiosco restaurante Celina, restaurante el Kiosco Verde en el barrio Alejandro Echavarría; Cecilia Toro, Coca cola en Altavista; El Mango, Azul Postobón en el barrio Colombia; las Juanas en el Barrio Colón; Caspete Doña Olga, Kiosco Postobón en Belén; Coca-cola en la terminal buses Calazans; Caspete azul, restaurante Caseta Postobón en el barrio Caribe; Kiosco el Taxista Villa Carlota; Kiosco Caseta Postobón el Chagualo; Kiosco de Ligia, Villa Guadalupe; doña Hilda, El Campesino Villa Hermosa y entre otros el Restaurante Kiosco Coca-Cola Campo Valdés y comencé a realizar algunas visitas, algunas con resultados inesperados y otros con ofertas menos interesantes. Sin embargo, aunque las restricciones tanto económicas como socioculturales limitan su acceso, las mismas ofertas culinarias regionales pueden ofrecer preparaciones extraordinarias, en ocasiones sencillas, ideales para resolver la alimentación fuera del hogar cotidianamente o destinadas a encuentros y celebraciones, a momentos para salir en familia o con los seres queridos. Es por eso que las ofertas en las que es posible encontrar productos simples de la cocina regional como buñuelos, empanadas, papas rellenas, encurtidos y ajíes, tortas de pescado y de carne, chorizos y algunos productos de panadería como rollos o liberales, entre otros, tienen siempre comensales cautivos, clientes que aseguran la comercialización de estos productos en toda la ciudad y el Área Metropolitana.

Finalmente, después de pasar por algunos y en otros entrar para observar con más calma, decidí posteriormente ir a uno que sin tenerlo en la lista pre-elaborada lo había visto desde el Metro, por la Estación Industriales. Un espacio que recrea aquellos ventorrillos de desayunos y almuerzos propios de orillas de carretera; los establecidos en los parqueaderos y talleres de automotores, o los construidos de manera temporal, que a mi juicio se han asociado más a la imagen del caspete como tal, y que proveen de alimentos, productos de paquete de la industria alimentaria o de panadería regional (chucherías) al personal de las construcciones, especialmente a los obreros. Muchos de estos espacios se hacen visibles en la ciudad al ser diseñados en metal de más o menos de dos por dos metros, una gran ventana de atención y una puerta de acceso como espacio idóneo para la imagen publicitaria de sus marcas por la industria de las gaseosas y las cervezas.

Al lado de una esquina de la estación de servicio de gasolina que está entre la Regional y la Avenida los Industriales, al lado de una bodega de Alpina; se encuentra una caseta con la imagen de Coca-Cola. Es hora de almuerzo y dos señoras sacan de dos ollas grandes frijoles y sopa del día; de unas más pequeñas carne frita, guisada, chicharrón, arroz y una ensalada de repollo con zanahoria; en botellas recicladas de agua de 5 litros, de dos litros de Coca-Cola o Postobón jugo de tomate de árbol, guarapo; además venden gaseosas, cervezas, chucherías, cigarrillos, chicles. Según lo que indican las cocineras de manera desprevenida, en la mañana y en la tarde llegan sobretodo hombres de las empresas cercanas o de la gasolinera del lado; se acercan por el frente del caspete, en donde está abierta una gran

ventana; hay unas mesas y sillas azules Rimax de plástico. Atienden desde temprano, al principio del día el desayuno huele a arepas asándose, huevos con aliños o sin ellos, dispuestos para completar la cacerola que se ofrece con quesito, aguapanela o café o chocolate.

Siempre hay quienes piden diferentes cosas de la tienda que no tienen nada que ver con la hora de comer; van por un cigarrillo para fumarlo allí acompañándolo, unos, con tinto o gaseosa, otros, se toman un aguardiente para el arranque a palo seco, piden una gaseosa o pican del mecato que se ofrece. Al almuerzo el negocio está dispuesto un poco diferente porque llega más gente; la puerta de acceso, se usa también para despachar; se hace notoria una extensión enmallada roja en donde acomodan más sillas y una de las señoras ofrece las posibilidades de almuerzo. En este lugar se oye hablar de las cosas cotidianas del trabajo, de la noticia del día. Es un espacio abierto que permite la conversación mientras la señora y quien le ayuda toman el pedido. No se acosa aunque se tiene prisa, ellas al tiempo que se pide lo van sirviendo y preguntando por la sobremesa que acompaña el plato. Por lo general una muchacha en el fondo sirve jugos o atiende lo demás en tanto susurra en una esquina de arriba un televisor la novela cuando termina y empieza el noticiero. Cuando uno se va, los de las construcciones salen constantemente con cigarrillos, mecato y parva con gaseosa o tinto.

Precisamente esta amplitud de posibilidades, permite las mezclas, las fusiones y más allá de todo pronóstico, re-significaciones que motivan el interés de comensales para los que las cocinas regionales colombianas es comprensible por la experiencia de los fogones de abuelas, los recorridos de carreteras y de comer en algunos locales, que por tradición, determinaron su perfil comercial para ofrecer productos muy generales de la cocina de todo el país. Los comensales visitan estas ofertas porque en ellas reconocen parte de lo que son, de su identidad, los sabores propios; esos que personalmente prefieren de la cocina regional del orden local y que por los tanto consideran como cercana.

Pensando en estos lugares ocultos, desconocidos, en los que solo unos pocos logran disfrutar de los sabores de la cocina regional, analizaba como las mismas tendencias del mercado, por los cambios en los hábitos de vida, por efectos de la discusión que cocineros y académicos reviven la necesidad de retornar y redescubrir el potencial de lo culinario en los ámbitos propios y cercanos; repercuten para que la cocina regional necesite reafirmar su espacio en las opciones de comercialización de comidas de la ciudad; pues en la actualidad son reconocidas por el habitante y el transeúnte como *expresión contundente de la [su] cultura*, como bienes invaluable

que constituyen *el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades*<sup>75</sup>; sin embargo, aún no son valoradas pues se entienden como simples o poco elaboradas. Pero es precisamente en escenarios en los que como éste se mantienen vivas las manifestaciones culinarias que determinan la cultura local, como lo mencionaba Cristina Padilla, un patrimonio que *se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración.*

Y aunque quizás no sea el caso de este negocio en particular, es cada vez más probable que pequeños caspetes se transformen en restaurantes. Es así como las cocinas regionales, con una demanda en aumento, encuentran paulatinamente su lugar en Medellín como en otras latitudes. Recuerdan la importancia histórica del comer, que ha hecho posible maneras y formas relacionados con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa.<sup>76</sup> Siempre han existido, cambiantes, pero siempre han hecho presencia; quizás hoy se perciben de manera más clara o tal vez no se les había prestado este tipo de atención académica y comercial; pero hoy, con mayor divulgación, visibilidad y por una especie de sensibilidad que parece haberse despertado frente a la cocina propia, tiene opciones claras para ser competitiva para el turismo y el mercado de la comida de la ciudad.

Las oportunidades comerciales que se identifican en las cocinas regionales colombianas y su oferta alimentaria en la ciudad, han transformado también las dinámicas de comensalía de Medellín. Más allá de los restaurantes más representativos de cocina regional como el Rancherito, Mondongos, Hato Viejo y Doña Rosa, en los que usualmente se realizan celebraciones familiares, en la actualidad otros espacios cautivan alrededor de la cocina colombiana otros públicos, quizás más “exquisitos” o conocedores, en ocasiones más jóvenes, como los que visitan Patria Mía, Mama Santo y el mismo Queareparaenamorate, entre otros. El crecimiento del sector de alimentos y bebidas en Medellín como en Colombia, se evidencia en datos como los publicado por el DANE, para el primer semestre de 2013; en donde en el tercer lugar de crecimiento se instala el expendio de alimentos, bares y similares, con un aumento del 9,4%<sup>77</sup>.

Las ferias y los negocios que comercializan comida regional colombiana bajo la modalidad exprés y las mezclas de cocina rápida en la que se ven productos de la

---

<sup>75</sup> PADILLA, Cristina. Las cocinas regionales: principio y fundamento etnográfico. Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Universidad de Guadalajara. Quito, Ecuador 20 -24 de noviembre de 2006. (Consultado en diciembre de 2012). Disponible en: (<http://www.rimisp.org/FCKeditor/UserFiles/File/documentos/docs/pdf/0511-006541-18gtcristinapadilladieste.Pdf>.)

<sup>76</sup> *Ibíd.*

<sup>77</sup> DANE. Boletín público. Disponible en:

[http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/mts/bol\\_mts\\_ltrim\\_13.pdf](http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/mts/bol_mts_ltrim_13.pdf). (Consultado en junio de 2013).

culinaria tradicional, indican la manera como las comensalías se transforman, como se modifica la oferta para satisfacer a quien busca una cocina que añora y prefiere y que hoy no sólo encuentra en caspetes y restaurantes caseros; pues está disponible para un tentempié o para un almuerzo o cena cotidiana, de negocios o celebración.

En la ciudad eventos como Colombia Provoca en 2005 abrieron la puerta a nuevas dinámicas del comer, a espacios que iniciaron conversaciones alrededor de la propia cocina y las cocinas del mundo, respondiendo a la tendencia de generar destinos, de fortalecer el negocio de la gastronomía *añadiendo atractivos*<sup>78</sup> a la oferta culinaria local. Entre 2008 y 2013, las versiones del Encuentro Otro Sabor y de Maridaje, fueron abriendo opciones para la gastronomía local en eventos cuya finalidad es la cocina o que mezcla intereses como la música o la comercialización de otros productos con preparaciones artesanales o con un importante componente cultural. Medellín, responde de esta manera a la tendencia mundial, consolidándose como destino para turistas (locales, nacionales y extranjeros) con la organización de *festivales gastronómicos* como lo indica Elisa Beltrini – refiriéndose a esta práctica en auge–, *orientados hacia la creación de platos, así como hacia la preparación y el disfrute de la comida*<sup>79</sup>. En este escenario las cocinas regionales colombianas, como la de otros países, ha encontrado un espacio y un mercado que le permite subsistir, en ocasiones con adaptaciones o fusiones, pero vigente para hacer parte de la oferta gastronómica de la ciudad y el país.

Como manifestación cultural viva, las cocinas regionales, más allá de quedarse estáticas, se transforman por lo tanto por efectos de la modernidad. Trascienden y se reconfiguran para atender nuevas necesidades, se acomodan a productos, a la tecnología, a las maneras de mesa, a los intereses de comensales con otras necesidades biológicas, estéticas y culturales. En una suerte de “drama político” como lo menciona Georges Balandier en su obligación de cumplir la doble función de *actuar, y el de representar lo que se encuentra en movimiento, con el fin de propiciar el desvelamiento de las verdades ocultas en el seno de todo asunto humano*.<sup>80</sup> Se ajustan a las necesidades globales pero se enriquecen, aparecen y se reproducen en el espacio de lo local; en las condiciones específicas que demarcan y se hacen posibles en un lugar determinado *habitado, conocido, transformado por el impulso de múltiples fuerzas sociales*.<sup>81</sup> Tal es el caso de Doña Rosa express o de los productos

---

<sup>78</sup> BELTRITTI, Elisa. El Turismo Creativo en el marco de una nueva dirección estratégica del Turismo Cultural”. Buenos Aires, 2012. (Consultado en noviembre 2013). Disponible (<http://www.repotur.gob.ar/handle/123456789/142>.)

<sup>79</sup> *Ibíd.*

<sup>80</sup> BALANDIER, Georges. El poder en escenas. Barcelona: Editorial Paidós, 1994.

<sup>81</sup> BELTRITTI, Elisa. El Turismo Creativo en el marco de una nueva dirección estratégica del Turismo Cultural”. Buenos Aires, 2012. (Consultado en noviembre 2013). Disponible (<http://www.repotur.gob.ar/handle/123456789/142>.)

preparados que ofrece este mismo restaurante o Sancho Paisa; también de las franquicias de la Tienda de Pedro y los locales alternos de restaurantes como El Llanerito o el Rancherito, que hoy es posible encontrar en todas las salidas hacia los municipios cercanos. Es así como las cocinas regionales, y especialmente las locales, se modifican para no perder su vigencia o para hacerse actuales.

La cocina antioqueña, que por efectos de una preparación ha estado en el centro de múltiples discusiones, ha sobrevivido más allá de los recetarios familiares y se ha mantenido como oferta en los comedores populares y en restaurantes que han mezclado la denominada oferta tradicional con otras que quienes las consumen entienden como típica o que esperan estén disponibles en las cartas locales; en donde se mezclan licores, ambientes festivos, grandes porciones, parrilla, preparaciones adaptadas de la comida rápida y platos de otras regiones del país. Una fusión que evidencia la diversidad de comensales que habitan a Medellín y que, como lo indica Cristina Padilla, reafirman que *las comidas regionales se presentan como una expresión probada de la cultura de un pueblo cuyos depositarios son los residentes del lugar*<sup>82</sup>.

Sin embargo, no hay que perder de vista que en la actualidad el consumo de cocina regional antioqueña recibe las influencias de las dinámicas de comercialización global, se ha modificado para insertarse o interiorizar las características de las grandes empresas de comercialización de alimentos; mientras que otros, que mercadeaban preparaciones de la región fueron abandonando los productos tradicionales o fusionándolos con otros importados de otras latitudes para comercializar hamburguesas, perros calientes, choriperros y salchipapas, panzerottis, pollo asado, entre otros. En recorridos de campo por las diferentes zonas de la ciudad y revisando referencias encontradas en el proceso de investigación con expertos, es posible identificar como se transforma en algunos sectores la actividad y la vocación comercial. La carrera 65 en toda su extensión, algunos sectores de la Zona Nororiental e incluso muchas de las calles más tradicionales del barrio Belén, modificaron o mezclaron su oferta significativamente.

En esta transformación acelerada de las últimas décadas, restaurantes de gran reconocimiento comenzaron a posicionarse, pues en su mayoría surgidos en los años ochenta donde la comida regional antioqueña se comercializaba en pequeños negocios de esquina o de barrio, incluyeron la venta de algunos productos del recetario familiar o local como en su oferta y otros productos de cocinas de otras regiones pero reconocidos como cercanos por el paladar medellinense como es el caso del pescado frito o el ajiaco santafereño; sin embargo, eran pocos los restaurantes orientados a la comercialización de la cocina tradicional bajo parámetros de servicio más calificados. Mondongos surgió como un negocio en 1976, y del primer local en San Juan, hoy tiene el tradicional punto de venta en la 70, así como otros

---

<sup>82</sup> Ibíd.

ubicados en la calle 10 en El Poblado y en Miami, en los Estados Unidos, donde atiende una gran población de antioqueños que extrañan su cocina regional.

Con una carta muy específica en donde además de mondongo y el plato típico antioqueño, se comercializan algunas carnes y menú para niños, Mondongo's estandarizó su producción para atender consumidores locales y extranjeros. Su demanda es tan alta que en fines de semana el servicio del medio día puede extenderse hasta cercanas las cinco de la tarde y es indispensable hacer fila para conseguir una mesa disponible. En Mondongo's se reúnen comensales de clase media, media alta y alta.

Los Toldos fue sin lugar a dudas uno de los restaurantes de cocina colombiana de más tradición en la ciudad de Medellín. Ubicado en el centro de la ciudad sigue siendo un lugar reconocido por su oferta de cocina colombiana, aunque en la actualidad está más orientado a satisfacer un comensal que trabaja en el sector que a satisfacer consumos de orden más recreativos y estéticos. Muy cerca del Parque de Bolívar y con precios asequibles, en Los Toldos parece haberse detenido el tiempo; con las características locativas de servicio y la carta de un tradicional restaurante montaño, en sus instalaciones es posible degustar sancochos, lengua, mondongo, bandeja antioqueña, entre muchos otros productos.

Con Hato Viejo<sup>83</sup> surgieron otros que, además de cocina regional antioqueña, ofrecían platos nacionales e incluían en sus cartas el denominado típico montaño o la bandeja paisa, preparaciones que han generado múltiples polémicas por asuntos socioculturales y de salud, pero que se mantienen en la preferencia del comensal de Medellín, quien se reúne de manera habitual para comer y compartirla. La oferta de cocina criolla de Hato Viejo es quizás una de las más reconocidas de la ciudad.

Sus sedes del centro, Oviedo y Las Palmas están estratégicamente ubicadas, sirven al comensal local y al turista preparaciones tradicionales como el típico antioqueño, sancocho, ajiaco; así como una amplia variedad de carnes principalmente a la parrilla. Hato Viejo se ha configurado como oferta representativa para turistas, especialmente en el ámbito empresarial; también es frecuente identificar entre sus comensales ejecutivos en reuniones de negocios y celebraciones familiares.

Muchos años han pasado ya desde que Julián Estrada abriera para la discusión y la crítica en el II Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán, el tema de la bandeja

---

<sup>83</sup> Es observable su amplia demanda, especialmente en su sede de Las Palmas, en donde la ocupación es constante. En su oferta se mezclan platos de la cocina regional de Antioquia y otros lugares del país con parrilla, siendo tradicionalmente un restaurante frecuentado por familias y personas de negocios; así como extranjeros.

paisa como una creación reciente que atribuye a una gestión de Turantioquia en la década del sesenta y que otros catalogan como una costumbre “mafiosa”, arraigada en una aparente característica del antioqueño de mostrar su capacidad al servir y al adquirir.

*La cultura del narcotráfico cambió radicalmente las costumbres antioqueñas, en todos los aspectos, sobre todo en los cotidianos porque eso nos influyó pues en todo y la cocina es el aspecto más representativo de una sociedad (...), la mafia cambió todas las costumbres aquí pasamos de un esplendor culinario (...), tuvimos unas matronas extraordinarias que hicieron todo nuestro bagaje cultural culinario y digamos que la cultura de la plata fácil, yo siento que puso todo alrededor de la plata fácil. (...) Se inventó un plato en el buffet de los traquetos que es la bandeja paisa y lo más fácil era representar una nueva cultura que era la de la abundancia en un mismo plato. Y había una cosa muy grave y es que los mafiosos decían: no me vaya a poner papa y yuca. Entonces el alimento nuestro, que era la papa y la yuca quedó por fuera. Es un plato que representa la cultura de la exageración de esa época pero que no representa nuestra cultura culinaria”<sup>84</sup>.*

Pero lejos de estas álgidas argumentaciones que han acaparado titulares y conferencias, la cocina antioqueña y su preparación más representativa, la bandeja paisa, continúa estando disponible en las cartas de cientos de restaurantes, en donde es posible degustarla en su estructura más conocida (fríjol, arroz, chicharrón, chorizo, morcilla, carne en polvo, huevo, plátano maduro, aguacate y arepa), solicitar sus ingredientes por separado o consumirla en su transformación más reciente (mezclando sus ingredientes en menores proporciones): la cazuela.

Más allá de lo que pudiera pensarse y de que incluso la discusión propuesta por Estrada generara rumores académicos y periodísticos sobre la “muerte” de esta preparación, el consumo de la bandeja, el típico montañero y sus variaciones son plato fundamental de restaurantes de gamas media; así como de los llamados “corrientazos” y restaurantes de comercialización “casera”, en los que es infaltable ofrecer fríjoles y sus complementos cualquier día de la semana. Sin embargo, es evidente que la comercialización de estas preparaciones – lo que se percibe en aquellos lugares en los que no se incluye como oferta cotidiana complementaria - es más significativa entre viernes y domingo, días de la semana en los que se incrementa la demanda según algunas conversaciones sostenidas con propietarios de locales comerciales, quienes no identifican razones específicas, y aunque no me fue posible precisar las causas de esta práctica, podría asegurar que se relacionan con el carácter simbólico que se ha otorgado a estas preparaciones tradicionales que dejaron de consumirse diariamente para transformarse en consumos familiares de encuentro y celebración, ligados al fin de semana. Sobre este tema los hallazgos de

---

<sup>84</sup> Cocinero Alvaro Molina, experto gastronómico y propietario del restaurante Casa Molina.

la investigación *Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín* indican:

“el consumo de frijoles sigue siendo importante para los habitantes de los diferentes estratos de la ciudad de Medellín; aunque no con la regularidad de mediados del siglo XX, estas leguminosas se incluyen no sólo en la alimentación del hogar, sino en los consumos que se efectúan fuera de él. No es gratuito por ejemplo que los “frisoles” en presentaciones y con acompañamientos diversos se incluyan en las cartas de restaurantes de todo tipo, ni que sea evidente que los negocios del sector que se ocupan de comercializar productos tradicionales, sean frecuentados masivamente”<sup>85</sup>.

Alrededor de la bandeja y del interés del medellinense por el consumo de carnes<sup>86</sup> y sus procesados aparecen entonces múltiples negocios que en la calle, de manera casera o en sala, ofrecen asados, chorizos, morcillas y bandejas con carnes diversas que son acompañadas por el infaltable frijol, una leguminosa que por años se incluyó como insumo básico de la cena o comida de los antioqueños, especialmente de origen campesino. Y como acompañante la arepa, un amasijo que Álvaro Molina describe como “la comunión del antioqueño... la hostia y el vino es (...) el tinto. El tinto<sup>87</sup> lo dañamos con la greca por un asunto puramente técnico y la arepa la dañamos al industrializarla”. Y pese a que su calidad ya no sea la de años atrás cuando el maíz se cocinaba en casa, se molía y se amasaba dándole forma con las manos, es infaltable para acompañar la comercialización de desayunos, almuerzos y cenas; así como para acompañar fritos como chicharrones, tortas de carne o pescado, chorizo, morcilla, entre otros.

---

<sup>85</sup> ARBOLEDA, Luz Marina; Arboleda, Luz Marina, ZULETA, Claudia y otros. *Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín en cuanto a pautas, prácticas, creencias y significados*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2013. Pág. 75.

<sup>86</sup> El consumo de carne ha sido especialmente significativo para los antioqueños. Las carnes, especialmente de res y de cerdo, se constituyeron como ejes centrales de la alimentación e investigaciones recientes indican que para los medellinenses y aunque en transformación por temas de salud y nutrición, la carne continúa siendo más que un producto de la alimentación diaria, pues es considerado como un indicador de capacidad económica. En: ARBOLEDA, Luz Marina; Arboleda, Luz Marina, ZULETA, Claudia y otros. *Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín en cuanto a pautas, prácticas, creencias y significados*, Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2013.

<sup>87</sup> Pese al potencial del café y su reconocimiento como producto nacional, en Medellín son pocos los comensales conocedores de esta bebida y todavía más escasos los lugares en donde se prepara bajo estándares de calidad; sin embargo, es casi impensable un restaurante que no lo ofrezca para complementar la oferta de cafeterías, heladerías, ventas callejeras y hasta bares.

En la actualidad, otras preparaciones de la cocina regional se comercializan de manera paralela, que quizás se ofrecían con menos regularidad, tomaron mayor importancia sobre todo en los corrientazos como plato ejecutivo al almuerzo pero con una alta preferencia. Mondongo, sancocho, tamales y carnes sudadas son preparaciones que se ofertan en establecimientos de todos los niveles y para perfiles de carácter diverso. De manera adicional, estas ofertas son normalmente complementadas y en otros acompañadas por productos tradicionales más pequeños; en este sentido se destacan también puntos de venta especialmente de fritos, productos de panadería, postres y bebidas, que se comercializan formal e informalmente para ofrecer una amplia variedad de empanadas, buñuelos, mazamoras, claros, arepas con adiciones, papas rellenas, pasteles, entre muchos otros.

Las plazas de mercado de Medellín, que como es habitual en la mayoría de las ciudades del mundo y en su calidad de escenario básico del abastecimiento de alimentos, reflejan en sus restaurantes y cafeterías, las preferencias de distribuidores, trabajadores y compradores de toda índole. En las de la América y la Minorista José María Villa, se ofrecen desde primera hora platos de la cocina regional como calentados, desayunos, oreja sudada, asadura, arepas (hoy presentadas con variaciones como rellenos y acompañantes diversos), y al transcurrir la mañana se perciben los olores de guisos y cocidos: sudados (de pollo, lengua, sobrebarriga y otras carnes) acompañadas de arroz, papas y yuca papas rellenas y empanadas de arroz, papa y carne; acompañados de ají y guisos; así como algunos productos de panadería. También chorizos, chicharrones y morcillas se comercializan, generalmente acompañados de arepas pequeñas o redondas.

Más allá de las plazas, todas las zonas de la ciudad ofrecen en mayor o menor cantidad productos similares: Rapimondongo en Manrique, Mis mazamoras de origen apartadoseño en el centro de la ciudad, chorizos antioqueños en Castilla, La casita de los frijoles verdes en Belén, las Arepas del gordo en Buenos Aires, entre muchos otros, deleitan también en sus locales con productos reconocidos de la cocina antioqueña. Estos locales, proponen para sus clientes preparaciones con presentaciones sencillas a precios al alcance de la mayoría. Sin embargo, al recorrer la ciudad es evidente que son los fritos las comidas más incluyentes, disponibles en todo tipo de locales o en la calle, en vitrinas o en escurrideras, las frituras están disponibles para todos los estratos socioeconómicos y con una evidente demanda permanente.

La venta de fritos ha sido tradicionalmente una de las principales fuentes de ingresos para quienes tienen que recurrir a la economía informal. En Medellín, las ventas de empanadas, generalmente situadas frente a residencias familiares o muy cerca de los atrios de las iglesias católicas, fueron también transformándose para dar pasos a ventas en locales establecidos como El machetico y otros muchos negocios en los que se comercializan las denominadas empanadas de iglesia rellenas de papa, así como variaciones que incluyen rellenos de arroz, carne, queso, maíz y hasta frijoles.

Las ventas de empanadas preservan para la memoria sensorial los ajíes y encurtidos, a pesar de estar siendo remplazados en algunos casos por salsas picantes pre-elaboradas.

Como las empanadas, los buñuelos que también continúan comercializándose para transeúntes en pequeños puestos callejeros, pero la aparición de grandes locales también han permitido que la tradición se mantenga y que su consumo sea para muchos de frecuencia prácticamente diaria. Mi buñuelo, con puntos de venta en toda la ciudad, estableció una tendencia en la oferta de este producto y otros fritos<sup>88</sup> que pueden encontrarse desde horas tempranas y hasta entrada la noche, para satisfacer el apetito de los peatones<sup>89</sup>. La preferencia por los buñuelos ha permitido que este producto también se incluya en la oferta de las panaderías en los diferentes barrios de la ciudad; así como en las vitrinas de cafeterías, tiendas y pequeños restaurantes. Buñuelos, empanadas, pasteles de masas de maíz rellenos de carne y pollo, tortas de carne y pescado y papas rellenas, se ofrecen en múltiples presentaciones y aunque las recetas varían, es constante que los medellinenses consuman casi de manera cotidiana estos productos en sus puntos de venta o para llevar. Los puestos que aparecen sólo entre las seis y las diez de la mañana en las aceras de alto flujo peatonal, en cercanías a las estaciones del metro, en el centro, y en la mayoría de los barrios de estratos 1 al 4 para satisfacer a transeúntes y especialmente para complementar el desayuno de la clase trabajadora, y los denominados Buñuelos de San Lucas que ofrecen servicio a domicilio y atienden principalmente a los estratos 5 y 6 definen parte del arraigo culinario de la ciudad, a la que se han añadido preparaciones como palitos de queso fritos en hojaldre y arepas de huevo. Esto a pesar de los ideales corporales y las orientaciones de la nutrición y la salud que hacen énfasis sobre la disminución del consumo de grasa.

Aunque la bandeja paisa, como lo indica Víctor Hugo Jimenez, sea *una reinención de Turantioquia* es innegable que para muchos medellinenses existe una preferencia cultural que orienta su consumo a la *grasa*. Por lo que en la actualidad es posible indicar que *la identidad regional se afirma con los platos y la sustancia aceitosa*<sup>90</sup>. Entendiendo la preferencia por la carne y las grasas, la denominada fast food comenzó a tomarse las ofertas de comida comercializadas en el espacio público a

---

<sup>88</sup> Las tradicionales ventas de buñuelos de Medellín ofrecen otros fritos como empanadas, pasteles de pollo, papas rellenas, palitos de queso y en menor grado, pero como tendencia reciente, tamales y arepas de huevo.

<sup>89</sup> Buñuelos supremo, Mi buñuelo express, Punto y coma, Buñuelos y empanadas Metro 80, Pastelería Buñuelos Pan, son sólo algunos de los locales que se encargan de la oferta de buñuelos de la ciudad.

<sup>90</sup> JIMÉNEZ, Víctor. Saberes visibles y sabor a grasa. Fragmentos estético-históricos de los enlaces entre alimentación y representación social en Medellín, durante el siglo XXI. Homo habitus. Publicación electrónica. Edición N° 5 "Los hombres son hierba"- Febrero de 2008.

Disponible en: [www.homohabitus.org](http://www.homohabitus.org). (Consultado en noviembre de 2012).

finales de los noventa y sus años inmediatamente posteriores. Mucho se habló entonces en la primera década del presente siglo sobre cómo el fortalecimiento de la oferta de comidas rápidas y de otras cocinas, los requerimientos de higiene y la necesidad de atender intereses de los comensales ligados al disfrute sensorial y la salud, parecían haber repercutido para que en algunas zonas de la ciudad se remplazara la comercialización de preparaciones de origen o ya insertas en lo que es conocido como cocina antioqueña. Pero de manera paradójica, en la actualidad, comienzan a emerger propuestas más estructuradas y de restauración, para engrosar las ya tradicionales, en espacios con amplia circulación de turistas que visitan la ciudad por recreación o por negocios.

La defensa de la bandeja paisa, el interés por reconocer lo propio, lo aprendido de otras culturas o despertado por los múltiples debates nacionales o una necesidad comercial, han despertado el interés por mantener en vigencia una cocina regional propia; así como por reconocer, comprender y saborear otras cocinas de las regiones colombianas, que se van incluyendo en los referentes de sabor como universo de representación de lo culinario nacional. Sólo hace unos años que el habitante de Medellín se interesó o por lo menos se visibilizó una “conciencia” por conocer las raíces de sus prácticas culinarias, por entender su diferencia; así como las características de otras cocinas que configuran el patrimonio culinario colombiano, como lo indica Nunes Dos Santos:

*La búsqueda de las raíces gastronómicas y la forma de entender la cultura de un lugar por medio de su cocina están adquiriendo cada vez mayor importancia. La cocina tradicional está siendo reconocida como un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos (Schlüter 2003). Cada sociedad tiene su propio bagaje de tradiciones y costumbres y el turismo se vale de ellas para atraer visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural.<sup>91</sup>*

En este contexto, a la cocina antioqueña se suman otras ofertas de cocina regional colombiana que traen consigo su propia historia y costumbres y que complementan la cocina antioqueña con la sazón de otras regiones del país. Hasta hace muy poco era prácticamente improbable encontrar de manera fácil en los recorridos urbanos una oferta amplia de productos regionales diferentes a la antioqueña. Estas cocinas se ofrecían para públicos particulares, generalmente para migrantes de otras regiones que buscaban satisfacer su paladar frente a la denominada “añoralgia”<sup>92</sup> de su cocina tradicional, con una oferta reducida de productos y preparaciones.

---

<sup>91</sup> NUNES DOS SANTOS, Cristiane. Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. Estudios y perspectivas en turismo. Volumen 16, Número 2. Ciudad Autónoma de Buenos Aires abr. /jun. 2007. (Consultado en noviembre de 2012). Disponible en: ([www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n2/v16n2a06.pdf](http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n2/v16n2a06.pdf)).

<sup>92</sup> Esta palabra se la inventó una profesora de la Universidad de Antioquia, estando en México para referirse sobre la cocina colombiana. Se produce cuando se añora, invade el deseo de volver a comer

Esta migración, principalmente de colombianos que se trasladan a Medellín, esencialmente en la búsqueda de mejores condiciones de vida, reconfigura las maneras de relación de los ciudadanos con la propia cocina regional y con las foráneas; pues mientras el migrante aprende de la cocina regional antioqueña de Medellín, en lo público y lo privado, el medellinense aprende a reconocer y disfrutar otras sazones, otras maneras de servir y de comer. Comprende la existencia de coincidencias y diferencias, haciéndose parte de un encuentro cultural que se materializa en los hogares y especialmente en restaurantes orientados a satisfacer a comensales de todos los estratos socioeconómicos.

En la Niña Juani por ejemplo confluyen en un local pequeño comensales que buscan el sabor de las carimañolas, de las arepas de huevo, la posta cartagenera y el pescado de las costas colombianas. Al escuchar los comentarios de los comensales, pareciera que cada quien buscara un sabor específico, un sabor del recuerdo. Es por eso quizás que en un par de ocasiones presencié que entre comensales se preguntan si la carimañola o el quibbe son o no los esperados o reconocidos y las posturas oscilan entre la satisfacción y cierta frustración por no haber encontrado la experiencia instalada en la memoria de cada comensal a pesar de la calidad que ofrece el restaurante.

La cocina, como espacio que se hace memoria, parte de entender que *“El órgano del gusto no es la lengua sino el cerebro, un órgano culturalmente (y por tanto históricamente) determinado, a través del cual se aprenden y se transmiten los criterios de valoración.”*<sup>93</sup> Por eso, a la hora de crear platos que se transforman en ofertas culinarias regionales el primer reto es la comprensión de las prácticas culinarias ajenas y el establecimiento de conexiones con las propias, no sólo para establecerse, también para conseguir su inclusión en las gramáticas y modelos gustativos de los de Medellín y mantener volúmenes de venta que permitan el sostenimiento del negocio; esto repercute en que sus cartas incluyan platos “paisas”: bandejas, asados, sudaos, chicharrones, morcillas y chorizos, y hasta modificaciones como adiciones como crema de leche en las leches de coco de las ofertas de mariscos y pescados, remplazos de patacón por arepa, entre otros. Eliminando un poco su pasado cultural para reestructurar en un nuevo escenario propio, o en las ofertas culinarias la variación de los criterios del gusto en el *espacio y en el tiempo*<sup>94</sup>, acomodando para el lugar lo que definen como la receta de la casa, la de las denominadas caribeñas o del pacífico, refiriéndose por lo general a toda comida con

---

algo de su ciudad de origen, se alborota; pero al regresar de los espacios de la memoria de lo vivido, produce la nostalgia.

<sup>93</sup> MONTANARI, Massimo. La Comida como Cultura. España: Editorial Trea, S. L., 2004.

<sup>94</sup> *Ibíd.*

frutos del mar. Sin embargo, dentro de los demás referentes culinarios de la región se expone y muestra otros platos con los que se recrea su origen.

De esta contradicción, la de mantener platos no propios para poder establecerse, en la que se juega la permanencia el “pertenecer”, surge una condición de *liminalidad*, la que siempre le recuerda que no es de ahí y que siempre serán vistas como extrañas o por lo menos no propias, por los antioqueños. Sin embargo la manera como se han expresado en sazones y presentaciones en las que realzan su origen, las hace propias en medio de los no oriundos, y las definen como parte de las gastronomías locales con las que se oferta Medellín. Esta situación, la de mantener su reconocimiento como parte del lugar que no es, pero se es por el reconocimiento, ser de ambos lados y de ninguno, haberse transformado y haberlos transformado en cada uno de sus ires y venires. Es aquí donde los ingredientes con que son preparados los alimentos no necesariamente tienen que ser idénticos a los utilizados en la elaboración de los platos; pero al estar cargados de sentido son tratados, ofrecidos y consumidos como propios o de la región que representan.

Para referirse a las cocinas regionales de esta manera, exige entender la medida gustativa que las ciñe, en donde *“El gusto no es en absoluto una realidad subjetiva e incomunicable, sino colectiva y comunicada. Es una experiencia que se nos transmite desde el nacimiento, junto con otras variables que ayudan a definir los valores de una sociedad”*<sup>95</sup>. Porque eso es precisamente lo que las hace sin importar su origen capaces de redistribuir la cultura a través de la historia suya en relación con la del resto al estar presentes en las trashumancias libres u obligadas tras nuevas realidades, territorios y oportunidades. Donde la memoria como dice Joan Mèlich, permite interpretar el pasado pero críticamente desde el presente para dar oportunidad a lecturas del lugar en el que se sitúa. Acomodando yo a esta memoria a la memoria gustativa<sup>96</sup>

Es incluso posible definir cocinas que resignifican las identidades locales al llevar consigo pequeños fragmentos de su herencia y su memoria, para generar múltiples hibridaciones y mestizajes que transforman la cotidianidad de los lugares de tránsito y de destino en los que se hacen presentes. Verlas como un transmisor, un interlocutor de mezclas entre añoranzas, recuerdos, imaginarios y memorias; con las que se procura acomodar, y al mismo tiempo reafirmar identidades que se van instalando acelerada o lentamente en lugares diversos, de la ciudad mimetizándose para mantener una conexión con lo que se conoce como propio en medio de un contexto “ajeno”.

*Nosotros somos una ciudad de pocas colonias (...) hay colonia chocoana, hay colonia costeña, pero ni siquiera se considera como tal porque no son unidos–*

---

<sup>95</sup> Ibíd.

<sup>96</sup> MÉLICH, Joan-Carlos. La ausencia del testimonio. Barcelona: Editorial Anthopos, 2001. P. 26

*por decirlo de alguna manera - hubo furor de cocina llanera, furor de cocina costeña, aquí frutos del mar era una cosa, un símbolo, un icono nacional de la cocina de mar. Pero entonces qué pasa, el señor montó y a los cinco años había 30 y eso ha pasado mucho con muchas cocinas, ahora sobreviven los costeños aunque no se sabe bien si son todos del pacífico, porque la comida que se ofrece, excepto unos lugares hacen lo mismos iconos del comer del agua salada; del pescado, los caldos, el patacón y arroz de coco, por ejemplo.<sup>97</sup>*

Medellín es una ciudad en donde estas ofertas trascienden invitaciones en el ámbito privado para ser comercializadas. Se destacan las producidas por cocineras, chocoanas principalmente, que desde hace algunas décadas, y con más auge en la actualidad, preparan productos o recetas de su región como cocidos y pescados, guisados o fritos. Del Pacífico llegaron sabores, los que acercan a quienes nacieron en sus tierras a sus lugares de origen y aunque *la alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas, esta muestra la riqueza o la pobreza de un pueblo, su abundancia o escasez*. Del Chocó llegaron las riquezas no valoradas de ahumados, sabores a coco y frutas poco comunes, que paradójicamente hablan de la diversidad y la abundancia, a pesar de la pobreza social.<sup>98</sup>

La importancia de la población afrodescendiente de la ciudad le ha permitido a la cocina del Pacífico permear de manera contundente la oferta culinaria y consolidarse como la más presente de las cocinas regionales. Como oportunidad de negocio o por el interés por la sazón del Pacífico identificado entre los habitantes de la ciudad, han aparecido y se han mantenido propuestas comerciales de cocina de esta región del país, en todas las zonas de Medellín.

De los restaurantes que hacen mención a esta cocina de la costa Pacífica destaco los restaurantes que por su buen nombre hacen de los sabores afrodescendientes un gran referente: Los Frutos del Pacífico en Belén San Bernardo<sup>99</sup>. Queda al frente del aeroparque en un sector reconocido por la oferta de comidas típicas antioqueñas y asados. Sus platos fundamentalmente son buenos pescados fritos y su cazuela de mariscos. Está decorado con referentes alusivos al mar invitando al ambiente costero.

---

<sup>97</sup> Conversando con Tulio Zuluaga de raíces costeñas, periodista local que en los últimos años de su actividad se ha dedicado a la comunicación y promoción de diferentes productos culinarios desde diferentes programas televisivos y de blogs; donde la despensa criolla está cada vez más mezclada con elementos exteriores.

<sup>98</sup> MONTANARI, Massimo. La Comida como Cultura. España: Editorial Trea, S. L., 2004.

<sup>99</sup> Cerca de Belén Rincón, en donde habita una gran población migrante afrodescendiente.

El restaurante Tutunendo, además del servicio de restaurante, se ofrecen dos espacios, una discoteca y una pesquera. La pesquera a manera de mercado por encargo y principalmente para los afrodescendientes chocoanos, es distribuidora de los productos más representativos de la tradición culinaria de la región: pescados, carnes de caza (de monte), productos de la tierra (lulo chocoano), especias (hierbas del río), licores de la región como el biche, entre otros. Tutunendo, ubicado en la calle Amador con la Avenida Oriental (un sector con barberías, hoteles y restaurantes que hacen alusión al Chocó y parecen orientar sus ofertas a la población afro), es lugar de encuentro para quienes nacieron en el Chocó y para los afrodescendientes que, habiendo nacido en Antioquia, han sido formados en el sabor de la cocina del pacífico colombiano. En Tutunendo quien no sea afrodescendiente debe asumir su calidad de turista en una embajada chocoana y en caso de requerir productos, ser atendido en el restaurante o desear ingresar a la discoteca; es primordial estar acompañado por un afrodescendiente o al menos ser referido por un conocido del lugar. Joaquín Casas, su propietario, recibe a la comunidad chocoana de Medellín diariamente. Su negocio, como él mismo lo indica, es el resultado de su búsqueda de una oportunidad de ingresos y en él está involucrado buena parte de su grupo familiar. Tutunendo es una especie de canal directo al Pacífico y a sus prácticas culturales y sus productos; más que a comer o a comprar, Tutunendo ofrece una conexión con las raíces afrodescendientes de cada quien.

Bija y Barullo en el centro, un local cuya fachada sencilla poco habla de la maravillosa sazón de sus platos, ofrece pusandao, bagre, cazuela de mariscos, ceviches, entre otros.

La Esquina de la Ricura<sup>100</sup> adentro en la plaza de mercado minorista “José María Villa”, ofrece sancocho de bagre, pescados fritos, entre otras preparaciones con la sazón del Pacífico, de manos chocoanas residentes del barrio de Moravia principalmente, quienes por línea -materna en casi todos los casos - aprendieron a preparar recetas aparentemente simples de la cocina pacífica. Oferta que se ha hecho un paradero tradicional al parecer para alejar del contexto del mercado a quien allí come a tempranas horas de la mañana y en las tardes, propiciándoles la sensación de estar en medio de una experiencia ribereña o costera; además por la amabilidad y alegría que se desprende de estas mujeres. Un delicioso sancocho de bagre “el mejor de la ciudad dicen”. A la Esquina de la Ricura vale la pena llegar temprano y con disponibilidad para comer tranquilos.

Frutos de Bahía Solano en Envigado se especializa en cocina de mar y es, como en la mayoría de los casos, atendido por personas de la región pacífica. Como valor agregado este y otros restaurantes fortalecen su propuesta culinaria garantizando que sus productos son provenientes de dicho océano, lo que ha propiciado un transporte permanente de alimentos entre Chocó y Medellín.

---

<sup>100</sup> Aunque sus dueños sean antioqueños se respira aires chocoanos, propios del origen de esas mujeres cocineras.

Nuquí en el Poblado se ha posicionado en sus doce años de servicio al público. Ofrece entre otros cazuelas y sancocho, pescados en diferentes presentaciones. En Nuquí la experiencia para el gusto es diversa, pero el escenario cambia significativamente. Una decoración que hace referencias al mar y que recuerda el Pacífico en fotografías, recibe a los que vienen a comer con un nivel adquisitivo más alto. Nuquí es frecuentado por familias, por grupos de amigos y parejas; por grupos de ejecutivos; interesados en probar la cocina pacífica o en aprender de ella probando preparaciones que incluyen productos reconocibles. Este reconocimiento le permitió replicarse en diferentes sitios de la ciudad y municipios cercanos.

El Sabor Chocoano en Manrique ofrece a buen precio pescados y coctel de camarones; así como jugos de borjé con chontaduro.

Son Costeño en Bello es un negocio familiar, que se orienta a la atención del paladar de estratos 1, 2 y 3 principalmente y cuyo interés es permitir el acceso a la comida de mar, generalmente muy costosa. Es una mezcla de cocina de ambos mares. Combina, como muchos en su carta, algunas carnes rojas y pollo, para atender a aquellos que frecuenten el local pero que no se inclinen por el consumo de pescado. Su plato más representativo es la cazuela gratinada que contiene mariscos, pulpo, calamar, palmitos, queso mozzarella, arroz de coco y consomé de pescado a base de leche de coco; también es reconocido por su trucha en salsa de champiñones, una adaptación para atender el paladar medellinense.

Ofertas que se suman a ventas callejeras de mujeres generalmente chocoanas y que se han constituido en anfitrionas de los paladares de transeúntes en los alrededores del Estadio y en eventos como la Feria de las Flores o el corredor de los alumbrados navideños de la ciudad. Estas ventas callejeras mezclan preparaciones de sus lugares de origen y se adaptan o fusionan con otras locales de amplia demanda como mazorcas y arepas asadas, chuzos, chorizos, fritanga, asados; entre otros.

En esta mezcla se determina la diferencia entre *lo que es comido por "nosotros" y lo que es comido por los "otros"*, pues como lo determina Nunes dos santos citando a Woortmann, *los hábitos alimenticios alimentan identidades y etnocentrismos*; pero al mismo tiempo generan vínculos, otras maneras de relación en respeto de la diferencia y en conciencia de las coincidencias y puntos de encuentro<sup>101</sup>.

---

<sup>101</sup> NUNES DOS SANTOS, Cristiane. Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios Estudios y perspectivas en turismo. Volumen16, Número 2. Ciudad Autónoma de Buenos Aires abr. /jun. 2007

De la Costa Caribe también llegan ofertas para deleitar a los habitantes de Medellín y sus turistas. Mar Caribeño Restaurante Bar en San Javier, plantea su carta hace tres años, como la mayoría de estas opciones de cocina regional colombiana, respondiendo al conocimiento culinario del propietario, quien por herencia familiar, es conocedor de la sazón de la región de la que es originario, y en atención a una necesidad económica familiar.

De la cocina caribeña, también es posible disfrutar una variedad de pescados y mariscos, en el Restaurante Las Delicias Pesecar situado en la denominada Calle de la buena mesa; la Niña Juani de dueño paisa y con esposa de origen caribeño, se destacan arepas de huevos, carimañolas, posta cartagenera, mote de queso, pescados, dulces, reuniendo en su propuesta la sazón sucreña, cordobesa y del norte del caribe. Cada vez más se encuentran productos introducidos por la herencia árabe de origen siriolibanés reconocida como propia en identidad costeña; son fuertes dentro de las ofertas de restaurantes como: Fenicia, La mesa libanesa, Tabún o Shawarma, la mayoría ubicados en el Poblado y Laureles presentan las preparaciones más reconocidas de la costa. Sus clientes frecuentes son de estratos socioeconómicos medio alto y alto.

Del Caribe también existen ofertas como Delicias de mi pueblo en la Universidad de Antioquia, en donde se ofrecen, junto a otros productos, las tradicionales arepas de huevo, quibbes, carimañolas y butifarras; mientras que el Paraíso Costeño en Sabaneta, ofrece bandejas con pargo, róbalo, trucha, tilapia, bocachico, sierra y bagre; sopa o frijoles, guarapo, y un pequeño postre, el arroz con coco es indispensable junto con los patacones y el pescado, que se acompañan de ensaladas. El Paraíso costeño ofrece un plato de buena apariencia.

Del Caribe o del Pacífico están definidos los menús con productos de mar o de río. Por lo que también es posible encontrar mezclas de recetas de ambas regiones y cartas que sin referirse a una zona del país en particular, comercializan productos, principalmente de mar. Bianchas Sabor y sazón, en el barrio Castilla, pasaron de un pequeño local de fin de semana para establecerse de manera permanente. La herencia afrodescendiente asegura la identidad de los platos de sancocho de bagre, arroz con coco y de otros pescados que se ofrecen preparados de variadas maneras; Sazón y Sabor Costeño y Pacífico en la 80 con la calle Colombia representa un sabor negro en donde su dueña de origen chocono vive en Cartagena por mucho tiempo y mezcla su vivencia en platos, como los langostinos a la parmesana, influenciados por las cocinas donde trabajó; Río Mar presenta hace tres años sus productos y sus especialidades: filete de róbalo y sancocho de bagre; Pomerol del barrio Girardot; Sabor Marino y Mar y Blue en Campo Valdés. Y como el dueño de este último restaurante, dice orgulloso del crecimiento, ofrece sus productos bajo el slogan “lo mejor de la gastronomía marina en la ciudad de Medellín”, después de treinta años y de haber transformado paulatinamente su oferta de cafetería y ceviches en cocina de mar. Y remata “Los mariscos se mueven mucho en la costa y hoy en día se conoce

más de los platos típicos de allá en las ciudades del interior, además mis trabajadoras son oriundas de la región caribe”.

Las ofertas de las cocinas regionales en Medellín y en el Valle de Aburrá, así como en todo el territorio nacional, viajan con aquellas personas que por voluntad o por obligación se desplazan del lugar de origen y se van estableciendo en diferentes sitios de la ciudad, trasladando las culinarias de las abuelas a las mesas de restaurantes de diferentes perfiles. La condición de guerra propicia reconfiguraciones por la violencia política y social. Las migraciones en busca de mejores condiciones, para huir de las agresiones de grupos armados o ante amenazas que pudieran hacerse efectivas, hacen posible que las propuestas culinarias de otras regiones viajen y se acomoden en un nuevo lugar y sean una excelente opción para garantizar ingresos y prosperar.

La cocina de los Llanos es quizás menos frecuente y sin embargo es posible disfrutar de sus embutidos en Belén, en la carrera 76, muy cerca de la Ochenta, donde se ofrecen chorizos llaneros en un pequeño aviso que orienta a los interesados a una esquina siempre llena de comensales y que despide un olor tentador. Los asados de esta región del país, también pueden encontrarse en Guayabal en Brasa Llanera, en Rincón Llanero<sup>102</sup>, en Asados Llaneros, en el Llanerito en la Pilarica y dentro del Área Metropolitana en el reconocido restaurante Alma Llanera.

Del Tolima es posible degustar tamales y lechona<sup>103</sup> en Las Delicias del Tolima en el centro. Este producto, se ofrece también a domicilio, en vitrinas de pequeños negocios o en locales dedicados a atender principalmente grandes y pequeños eventos, entre los que se destacan los reconocidos Doña Lechona y Alberto Lechona.

La comida santandereana puede degustarse en el Rincón Santandereano<sup>104</sup>, que transformó su oferta inicial de licores y poco a poco fue abriendo espacios para servir mute, caldo, tamal, pepitoria, masato, guarapo y hasta Kola Hipinto. Y donde la Familia García en Pilarica, negocio que por más de 30 años vende una sobre barriga acuñada santandereana por el origen de la abuela.

La cocina condiboyacense se encuentra principalmente representada por el ajiaco, preparación que generalmente se incluye en las cartas de los denominados

---

<sup>102</sup> Especializado en sancocho de gallina y ajiaco llanero.

<sup>103</sup> La lechona, por su reconocimiento nacional o quizás por el interés por los sabores ofrecidos por el cerdo es una preparación altamente aceptada, que se ha colado en las celebraciones especialmente familiares y sociales. Empacada en porciones individuales, o servida en su totalidad, la lechona se consume no sólo en puntos de venta, también es comercializada por cocineros artesanales y hasta es incluida en la oferta de restaurantes de almacenes de cadena y cafeterías.

<sup>104</sup> Ubicado en el sector de Las Vegas, frente al supermercado Carrefour hoy Jumbo.

comedores o restaurantes de cocina colombiana. En donde prima la cocina antioqueña, se rescatan algunas preparaciones de otras regiones y se ofrecen de manera adicional todo tipo de asados: El Rancherito, Simón Parrilla<sup>105</sup>, Asados la Ochenta, Asados Doña Rosa<sup>106</sup>, El balcón de los asados, Asados Nuevo Milenio, Ajiacos y mondongos<sup>107</sup>, Fríjoles y Mondongo, El Merendero<sup>108</sup>, Brisas de la 70, Mamá Concha<sup>109</sup> y Hato Viejo, que tiene a bien denominar su cocina como criolla. Y aun sin estar en Medellín, se desataca también por su tradición, el Trifásico<sup>110</sup>, una esquina que ha visto transformar la gastronomía de Envigado y en donde es posible degustar además de la ya tradicional bandeja, un sudado de lengua, posta y oreja.

Otras ofertas han aparecido de manera reciente aprovechando el auge y el interés que desde la academia y los medios han despertado por las cocinas regionales colombianas y que responden a un esfuerzo de traer a la mesa no solo un aspecto de la cocina tradicional; pretenden recorrer con su oferta diferentes lugares culinarios colombianos. Julián Estrada y unos socios, teniendo en cuenta el reconocimiento ganado con la investigación de Colombia de Sal y Dulce y sus debates frente a este tema culinario-gastronómico, propuso “cocina colombiana de dedo parado” para su restaurante Queareparaenamorate, aduciendo que el único cambio que necesita la cocina popular colombiana es un mínimo de refinamiento en su porcionamiento y estética. Un restaurante con un ejercicio provechoso que, aunque fuera de Medellín y de su Área Metropolitana, se ha sostenido en el centro del interés público y cautivó nuevos comensales, especialmente de sectores económicos altos y hasta jóvenes de dichos estratos, para la cocina colombiana.

---

<sup>105</sup> Simón Parrilla resultó de la transformación de un negocio de más de 40 años en el que se comercializaban chorizos, arepas, banano congelado en palitos, obleas y hasta los denominados bolis en una casa del barrio Belén, que luego se trasladaría al parque principal del barrio bajo el nombre de Chuzos el Gordo. En los años ochenta asume el nombre de Simón Parrilla y hoy se dedica a la comercialización de comida típica colombiana en Medellín, Rionegro cerca al Aeropuerto José María Córdova y en Montería. Simón Parrilla tiene una oferta diversa que mezcla platos de la cocina regional del país con carnes a la parrilla.

<sup>106</sup> Lo que fuera un pequeño local de carretera en la vía Las Palmas, su transformación medio obligada por el ensanche de la carretera, hace de un modesto lugar, dos restaurantes y varios locales en centros comerciales de la ciudad. De su oferta de cocina principalmente antioqueña, se han diversificado para comercializar productos empacados, así como preparaciones de otros lugares del país.

<sup>107</sup> Es un restaurante que desde el principio ofrece solamente tres platos: ajiaco, mondongo y cazuela de frijol.

<sup>108</sup> Ubicado en el corregimiento de San Antonio de Prado, el Merendero ofrece en un lugar enmarcado por objetos antiguos y religiosos que recrean un ambiente de pueblo antioqueño, una amplia carta que mezcla preparaciones de la cocina colombiana con otras como asados, pollos y comida de mar.

<sup>109</sup> Un local que ofrece bajo el concepto de menú ejecutivo comida regional y “casera” como mondongo, frijoles, el arroz de coco con patacones, entre otros.

<sup>110</sup> Más que un restaurante es considerado un lugar de encuentro por más de 30 años; donde los grandes empresarios firmaban acuerdos y negocios. Hoy no se aleja de ese mismo concepto. Al volverse la calle jardín un boom gastronómico en Envigado, donde los jóvenes ejecutivos y los grupos de pelaos se ven en horas de almuerzo; porque la noche es otra historia.

Tras este restaurante llegaron las propuestas gastronómicas de la desaparecida En casa de Oliva en el Poblado, que si bien definió un lenguaje similar y procuró buenos productos y servicio, no alcanzó el mismo éxito; Mama Santo ofrece un menú “exótico” dentro de estos parámetros de comida país<sup>111</sup>- que astutamente se instaló al lado de El Trifásico –. De manera reciente, Patria mía en el Parque Lleras de la ciudad<sup>112</sup>; ofertas con matices “contemporáneos” como la oferta de Carmen y de Bijao, que aunque trabaja también con preparaciones de otras latitudes latinoamericanas, también explora el sabor “fusión” de Colombia. Además, estos nuevos restaurantes desarrollan platos para incluir en sus cartas que hace un par de décadas eran consumidas en casa, con frecuencia o diariamente, preparaciones que para algunos son simples, pero que indican la riqueza de sopas, guisos y hasta fritos, sabores a guineo, tortilla, entre otros; que no desplazan a los acostumbrados frijoles con chicharrón y sus variaciones de emplatado y maridaje en bandeja, estos que sobre todo se venden en pequeños negocios, de comida casera, esos que aseguran la comercialización de sus productos entre trabajadores de diferentes perfiles principalmente.

Las ofertas regionales son territorios redimensionados permanentemente para ser entendidas como un asunto que va más allá del plano *físico objetivo*, pero que se *inscribe en las estructuras mentales y significativas* del ser humano<sup>113</sup>. Así, pueden ser vistas como una prolongación del cuerpo humano, como un espacio aprehendido por los sentidos. Por eso es que a pesar de la globalización “*la diversidad no parece de todos modos destinada a desaparecer, sino incluso a acentuarse*”.<sup>114</sup> El mestizaje cultural permanentemente propicia, espacios donde no sólo se están resignificando las tradiciones regionales – nacionales, sino también difundiendo y solidificándolas ante los ojos de otros, que la reconocen y aprenden a disfrutarla o entenderla como cocina memoria foránea o recién llegada. De ahí las denominadas comidas express, hacen a la cocina “tradicional” colombiana fast food con diferentes exigencias en su preparación y servicio para ser ofrecidas en los centros comerciales de la ciudad como La Bonga express, Doña Rosa express, Don Jediondo y La mesa de la abuela; con variaciones o actualizaciones de preparaciones tradicionales como las que se sirven en J&C Delicias, donde la arepa sirve de sustrato para todo tipo de mezclas que incluyen desde quesos, mezclas de verduras, carnes, hasta mariscos. Y, en el mismo sentido, las comidas regionales colombianas y especialmente elementos de las preparaciones más representativas en la actualidad de la cocina antioqueña, se

---

<sup>111</sup> Tiene un plato que evidencia el volver a lo tradicional colombiano: “Vuelta a Colombia”.

<sup>112</sup> Patria Mía mezcla la venta de licores con el de jugos de frutas y preparaciones de diferentes regiones del país. Comercializa desde carimañolas hasta preparaciones contundentes o fuertes como posta cartagenera, entre otros.

<sup>113</sup> ARTURO, Julián. El espacio vivido: territorio y apropiación del espacio público de Bogotá. En: Cuadernos de Estudios Urbanos # 5. Santafé de Bogotá, enero 1998.

<sup>114</sup> MONTANARI, M. La Comida como Cultura. España: Editorial Trea, S. L., 2004.

mezclan con otras propuestas culinarias para satisfacer a los medellinenses. Pizzas denominadas como paisas por sus adiciones de chicharrón, frijoles en cazuela o bandejas con frijoles y alguna proteína, se instalan en un importante número de locales comerciales dedicados principalmente a la comercialización de comidas rápidas, de cocinas de otras regiones<sup>115</sup>, cocina italiana, parrilla argentina, entre otros.

Las cocinas regionales colombianas en Medellín y su Área Metropolitana se posicionan, se mezclan, se reeditan y proyectan el *terruño*<sup>116</sup>; abren de manera paralela un espacio para que pequeños negocios del ámbito familiar se transformen y consoliden por las demandas de comensales para los que cada vez son más apetitosas las ofertas culinarias, resultantes de cocinas que se limitaban a comedores privados. Expresan la oportunidad de volver a un pasado con las múltiples posibilidades del presente que permite insinuarse sobre el futuro. Como dice, refiriéndose a la memoria, Pierre Nora: "...es la vida a la dialéctica del recuerdo y de la amnesia de las revitalizaciones y de las reinenciones"<sup>117</sup>. Se permite, entonces, a través de las ofertas culinarias en Medellín, lo dicho por Joanne Rappaport: "una memoria que arroje luz sobre los problemas del presente"<sup>118</sup>. Memorias culinarias y gastronómicas regionales donde no sólo exista una curiosidad por las cocinas del pasado sino que se reflexione sobre ellas y sus ramificaciones en el presente. Asunto que permite situarlas en las fronteras móviles de las estructuras identitarias por las que se desplazan.

La cocina, bien sea en el restaurante o en el comedor popular, como espacio memoria se re-significa con las ofertas culinarias regionales: lugares, prácticas, usos, bienes, productos, recuerdos que se adaptan y se resisten para mantenerse partícipes en una localidad. Recordamos que en ella es posible superar las limitaciones del abastecimiento que trae consigo un lugar físico para modificar, transformar y reinventar, para mantener las múltiples identidades que cada individuo lleva consigo aun en la escasez o en la carencia, y mezclar el origen con el destino en una comida. Su papel es ser propiciador de *esos fenómenos complejos de intercambio, de cruces y contaminaciones* que según Montanari<sup>119</sup> redefinen las identidades y las cocinas del mundo, y que hoy redimensionan ese "*comer geográfico*" que tradicionalmente determinan y hacen visibles las prácticas culturales más reconocidas de la

---

<sup>115</sup> Restaurantes como Ke Lechona, que se orientaban a la comercialización de este tipo de comida, introduce en su carta la bandeja paisa como oferta para atender la demanda de esta preparación antioqueña.

<sup>116</sup> Ese espacio de origen, el añorado, lo propio que se transfiere o se le pone a lo que se cocina. De este concepto se forma toda una estrategia de restauración, los restaurantes con la filosofía de trabajo desde el *terruño*. Una re-creación y re-tomada por Ducasse como marca de diferenciación.

<sup>117</sup> Citada en Pereiro, Xerardo. Apuntes de antropología y memoria [online] <http://www.bajoduero.org/filandar/index15.htm#> 2004. [Recuperado 05 11 2009]

<sup>118</sup> RAPPAPORT, Joanne. La política de la memoria. Editorial Universidad del Cauca. Popayán, 2000

<sup>119</sup> MONTANARI, M. La Comida como Cultura. España: Editorial Trea, S.L., 2004.

contemporaneidad. No caer en las identidades puras e inalterables, dice Todorov<sup>120</sup>. Como bien lo vimos con “la invención de la cultura”, la memoria está amenazada por los regímenes totalitarios que buscan eliminarla de raíz para imponer la hegemonía; por un lado borrando las huellas, los caminos conducentes al pasado, por supresión de bases y archivos; por el otro por saturación de información del presente, exceso de verdad, que no permite hacer un pausa para mirar al pasado, no permiten el olvido. Y es precisamente porque la comida como Hauck-Lawson se refiere al concepto de “la voz de la comida” y a su carácter dinámico, creativo, simbólico con el que permite la comunicación de los sentidos.<sup>121</sup>

Es por eso que la cocina de las abuelas y sus ofertas culinarias se toman por lo tanto en los comedores públicos: caspetes – casetas – kioscos, restaurantes de corrientazo, de comida casera, restaurantes de media y gama alta; se incluyen para saciar imaginarios, creencias, para hacer posibles preparaciones llenas de significados individuales y colectivos de cultura y de historia; aportan desde sus regiones culinarias – configuraciones que de una u otra manera permiten permanentemente ser revisadas, reinventadas, fusionadas- propiciando representaciones a través de dispositivos de memoria apropiados para recrear gastronómicamente platos nacionales. Sin embargo, más allá de la expectativa por su refinamiento, es importante escudriñar en su potencial cultural, en su movilidad y adaptación. Así las cocinas regionales colombianas esperan entonces a sus comensales, a aquellos que las conocen y quienes están por descubrirlas. Como se menciona en *La Invención de lo cotidiano*:

“En líneas generales comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer, lo que la madre de nuestra mujer le enseñó a comer. Nos gusta lo que le gustaba, lo dulce o lo salado, la mermelada de la mañana o los cereales, el té o el café, el aceite de oliva si se es provenzal, los gaffelbitter si se es escandinavo”, de modo que “lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos, los más seguros, los más sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia.”<sup>122</sup>

---

<sup>120</sup> TZVETAN, Todorov. Los abusos de la memoria. Ediciones Paidós. Barcelona, 2000.

<sup>121</sup> AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. En: sociedade e cultura. Universidade Federal De Goiás, janeiro-junho, 2008. P. 13-21.

<sup>122</sup> DE CERTEAU, M., GIARD y MAYOL, P. La invención de lo Cotidiano 2. Habitar, Cocinar. Universidad Iberoamericana y Biblioteca Francisco Xavier Clavigero. México: Ediciones Gallimard, 2006.

## CONCLUSIONES

Revisar las cocinas regionales desde sus ofertas culinarias en Medellín y el Área Metropolitana como punto de partida para reconocer elementos que permitan proyecciones gastronómicas nacionales es en la actualidad es un ejercicio investigativo que describió, la dinámica de transformación en el ámbito local para reconocer perspectivas sobre la oferta culinaria regional como una oportunidad cada vez más sólida para el desarrollo de gastronomías locales que fortalezcan la cocina colombiana. Y aprovechar que hoy es posible presenciar el encuentro de más voces reivindicando la importancia y el aporte de lo culinario regional a las gastronomías nacionales.

Un recorrido que propició la observación consciente y descriptiva de las maneras y transformaciones del discurso y de los asuntos relacionados con las representaciones que se tejen alrededor de las cocinas regionales colombianas en el contexto del país; además permitió el análisis y el reconocimiento de un nuevo contexto en donde social, cultural, política y económicamente estas manifestaciones se mantienen vivas y con oportunidades para preservarse o transformarse conservando su vigencia.

Para concluir, se deben entender en particular las cocinas regionales desde las ofertas culinarias propiamente dichas, más allá de recetarios o improntas definidas como tradicionales. De hecho, los referentes culinarios de identidad, al establecerse, se transforman en una mezcla de lo propio de su origen y las características del entorno en el que se comercializan; sea este una ciudad de destino o un contexto diferente al que usualmente ha permitido su producción, es decir más allá de lo familiar. Así, esas ofertas no se ven necesariamente mal valoradas, es más, mucho arraigo se tiene por ellas; pero es el contexto actual el que ha favorecido otra mirada sobre ellas, un acercamiento sobre su potencial y el reconocimiento de su diversidad. Como manifestación viva de lo regional colombiano son cambiantes y flexibles, por lo que pese a que muchos pretendan su conservación intacta y el mantener sus características tradicionales, están expuestas y permiten modificaciones estéticas en sus formas, sabores colores; o de contenido, en recetarios, ingredientes técnicas. Esto hace que las cocinas regionales colombianas se renueven y se establezcan en Medellín y el Área Metropolitana manteniendo su esencia original, o transformándose totalmente. Pero al ser consumidas popularmente, en ambos casos, continúan como referentes vivos para quienes las definen como propias y las sirven ante otros comensales de un territorio del país. Por lo tanto, las ofertas culinarias y gastronómicas regionales-nacionales se identifican desde sus naturalezas específicas y no necesariamente por las de su origen.

En ese sentido, lo dicho por Juan Manuel Barrientos, un joven cocinero, dueño y chef de “El Cielo” en un desayuno con Ferran Adriá<sup>123</sup> y treinta de los cocineros y restauradores colombianos más reconocidos del país, daría pie a otra discusión para definir ¿qué son los restaurantes propios y qué se entiende por aquellos denominados como regionales o nacionales?. Existe una desdibujada línea en lo que define y diferencia a cada uno de ellos: “hablar de culinarias o gastronomías regionales colombianas, no solo se debe referir a las definidas autóctonas, los restaurantes de las regiones colombianas donde sus dueños colombianos hacen referencia de lugar su oferta se debe entender como propia; así, no corresponda a las llamadas colombianas”.

“Una comida difiere de otra esencialmente por la significación de los momentos, lugares, y formas de preparar y servir los alimentos”<sup>124</sup>, y en Medellín, las ofertas regionales, junto con otras, se van reestructurando en el espacio público, apropiando nuevas prácticas de comercialización y comensalía, entrando con esto en el interés del turismo actual. Pero también, en la necesidad de conservar aquello que se considera como propio o que se añora de lo que reconocemos como parte de la cultura del país. Así, de la misma manera la ciudad trasciende el consumo, bien sea del habitante o del turista nacional e internacional al dejarle *probar comidas radicalmente diferentes a su cultura*<sup>125</sup> y al mostrar lo que históricamente considera como propio y que en ocasiones, por efectos de la vida moderna, ya no se prepara en casa. Así se incurra, como Jaime Arocha, señala a la gastronomía como un elemento del “etnoboomb” que se está viviendo en Colombia; definiendo a este como “fenómeno que hiperexalta y sobresimplifica los patrimonios simbólicos de los pueblos de Colombia, estereotipándolos y luego depredándolos a favor del mercado”<sup>126</sup>.

Es por eso que pese a que por años se pensó que las cocinas del mundo con su ola globalizante terminarían por desplazar las correspondientes a la cocina colombiana, y aunque muchas de las preparaciones y recetas se extraviaron - y se pierden- por años de desuso, por la falta de productos disponibles, por la transmisión oral interrumpida o la transformación de los modelos del gusto, el reconocimiento de la

---

<sup>123</sup> Es la figura más popular que representa el modelo gastronómico más mediático “la cocina molecular”. Creador de grandes modificaciones en las técnicas culinarias y en la producción gastronómica en general. Y este, en El Cielo, sigue en su carta esta corriente también llamada “cocina de vanguardia”.

<sup>124</sup> NUNES DOS SANTOS, Cristiane. Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. Estudios y perspectivas en turismo. Volumen 16, Número 2. Ciudad Autónoma de Buenos Aires abr./jun, 2007.

<sup>125</sup> *Ibíd.*

<sup>126</sup> AROCHA, Jaime. Encocaos con papa, En: Revista Colombiana de antropología, Enero Diciembre, 2007. Pág. 91-117.

otra comida – la ajena, la exótica, la desconocida y en ocasiones repugnante o peligrosa - ha favorecido el retorno de la mirada a las preparaciones de la historia familiar y la búsqueda de sabores propios. En este mismo sentido dice Santi Santamaría:

“Las cocinas locales jamás habían sido tan cosmopolitas como hoy, al tiempo que son el resultado de un patriotismo a menudo inconsciente, espontáneo, donde la defensa de lo propio es a la vez un ejercicio de generosidad para con los demás. Recibir en casa, mostrar tu espacio más íntimo, es dar a los demás una prueba de afecto que en nuestra civilización pasa por ofrecer una gustosa comida local.”<sup>127</sup>

Además de una estrategia para satisfacer el crecimiento en todo lo relacionado con turismo, que principalmente en la ciudad se concentra en fomentar la aparición de edificaciones y el mejoramiento de la infraestructura, es necesario entender las prácticas culinarias y gastronómicas especialmente la de origen regional, como un *importante elemento de producción del espacio y de construcción social*. Manifestación cultural que, como lo indican Mascarenhas y Gândara, “puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad ofrecida al visitante quien puede degustar parte de la cultura y percibir a la comunidad a través de un proceso interactivo y participativo al experimentar los platos típicos y regionales”. Donde las diferentes ofertas culinarias regionales que se presentan en Medellín como elementos que constituyen el quehacer en conjunto de la actividad comercial, permiten su uso y comprensión para la generación de *dinámicas de utilización del patrimonio* a partir de rutas que particularicen, definan “marca ciudad” o área metropolitana; donde el turista extranjero nacional consideren que uno de los *atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada localidad ofrece* o para el local que añora sabores cercanos.

La gastronomía, como sofisticación de lo culinario en el contexto de las ofertas regionales, toma otro significado, trasciende el concepto de refinamiento que se aborda al comienzo del texto para redefinirse por el uso cotidiano en referencia al mercado, un nuevo sentido que se deriva de la necesidad o el gusto por el comer y la aplicación recurrente del término para nombrar un sector que se ocupa de servicios, de hospitalidad y en ocasiones del entretenimiento, para responder a las demandas de las comensalías actuales. Así, la gastronomía se ocupa en la actualidad de la comercialización de las cocinas de diferentes índoles que atienden las necesidades del turista o del habitante local; bien sea como experiencia gustativa para la satisfacción de su paladar, o para comer agradablemente hasta saciarse fisiológicamente. Esta dinámica permite así, paradójicamente y pese a la resistencia de muchos académicos, promocionar en tanto oferta gastronómica un espectro tan

---

<sup>127</sup> SANTAMARÍA, Santi. La cocina al desnudo. Madrid: Ediciones Temas de hoy, 2008. Pág. 76. <sup>151</sup> MASCARENHAS, Rúbia Gisele y GÂNDARA, José Manoel. Producción y transformación territorial: la gastronomía como atractivo turístico. Estudios y perspectivas en turismo. Volumen 19. Número 5. Ciudad Autónoma de Buenos Aires sep. /oct. 2010.

amplio que en ocasiones recoge el hacer de caspetes o casetas, corrientazos o ejecutivos, restaurantes de todas las gamas, cafeterías, panaderías y hasta de los comedores familiares; escenarios fundamentales de la transformación de alimentos y del proceso culinario en el Área Metropolitana.

Las cocinas regionales colombianas en Medellín, se mantienen y establecen como oportunidades que permean todos los tipos de oferta disponibles en la ciudad, desde puestos callejeros o locales en los más exclusivos sectores, esperan a los comensales que la conocen y re-conocen, a quienes están por descubrirlas. Más allá de la discusión que por años se ocupó de la importancia de su refinamiento, de la finalización y las porciones adecuadas, simplemente ocupa su espacio y se afianza en las lógicas del mercado abandonando el carácter privado y doméstico que primaba en ella hasta hace algunos años. Se fortalece por acción de las medidas estatales, de la consolidación de gremios y el apoyo privado y público o en ausencia de él, pues responde a la necesidad del turista de conocer la vida misma de su lugar de destino y del local –en ocasiones también turista– que rememora lo que entiende como tradicional, como propio y representativo.

La importancia de tener una “Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia” permite desarrollar programas proyectos y actividades que consoliden la vida de lo que se concibe como patrimonio culinario; pues si bien aún es limitada la cobertura de dichas acciones, empiezan a generar eco en estratos académicos, sociales, políticos más allá de lo económico. En este sentido aparecen productos como la “Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombiana en la que en 17 tomos la academia, apoyada por lo estatal, procuró abarcar diferentes títulos con los que se bosqueja parte del recorrido académico de las cocinas y la alimentación colombiana: Historia de la cultura material en la América equinoccial. Alimentación y alimentos de Víctor Manuel Patiño, Comentarios de la cocina precolombina de Lucía Rojas de Perdomo, Con Cagüinga y con callana de Maria Antonia Garcés, Notas y apostillas al margen de un libro de cocina de Eugenio Barney Cabrera, Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (Siglo XVI) hasta la República (Siglos XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros (Compilación realizada por Carlos Humberto Illera), Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII de Gregorio Saldarriaga, La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor Nuestra Señora del Rosario 1653-1773, 1776-1900 de Cecilia Restrepo Manrique, Mesa y cocina del XIX, Colombia de Aída Martínez Carreño, Fogón de Negros: Cocina y cultura en una región latinoamericana de Germán Patiño Ossa, Gran libro de la cocina colombiana de Carlos Ordoñez Caicedo, Paseo de Olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia de Enrique Sánchez y Carlos E Sánchez, Alimentación y cultura en el Amazonas de Yolanda Mora de Jaramillo, Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos de Santiago Díaz Piedrahíta, Tambucos,

ceretas y cafongos: Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar de Cristo Hoyos, Palabras junto al fogón: Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas de Lácydes Moreno y Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. Compilación realizada por Ramiro Delgado Salazar, Germán Negrete-Andrade, en la que también participé; acompañados estos del Manual introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia y la Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Estos libros recogen y dan cuenta de una nueva postura, de una nueva realidad en la que las cocinas regionales son protagonistas y se constituyen en insumo fundamental en la constitución de las gastronomías del país.

A las políticas y estrategias, a la consciencia despierta por lo propio, por la diferencia culinaria y su riqueza, se complementa con la formación de técnicos y tecnólogos de la cocina, pero especialmente de profesionales de la gastronomía; quienes seguramente asumirán el reto de hacer de divulgar, promover, transformar y rescatar el saber de la cocina regional. Transformaciones que en el mediano y largo plazo, mostrar la construcción de nuevas dinámicas sobre las cocinas regionales y por ende, en ejercicios de gastronomías nacionales.

Julia Csergo historiadora francesa sostiene que para el caso de las cocinas regionales, éstas cobran importancia siempre que un proyecto unificador se instala con mucha fuerza proponiendo un nuevo orden, haciendo temer una pérdida de identidad patrimonial; como es el caso de las especificidades locales que parecen excluidas en la propuesta revolucionaria que buscaba la unidad en la Nación histórica francesa; pues <sup>128</sup> *la cocina es hija de la historia y patrimonio que debe salvaguardarse para preservar la cultura como conocimiento que hace posible lo nacional.*

En este sentido David Oseguerra Parra hace un extenso recorrido histórico, para referirse a la cocina colimense, en el que se destaca a la comida y al recetario como un depositario de la cultura que identifica a las personas de Colima<sup>129</sup>. Juan Cruz propone para la reflexión como los saberes culinarios y gastronómicos son también referentes en tanto ha explorado las diferencias entre lo regional y que él considera como del orden internacional<sup>130</sup> y autores como Massimo Montanari, en su

---

<sup>128</sup> CSERGO, Julia. La emergencia de las cocinas regionales. En: Flandrin, J y MONTANARI, Massimo. (Comp.). Historia de la alimentación. España: Editorial Trea, S. L., 2004.

<sup>129</sup> OSEGUERRA Parra David. La cocina colimense. El menú, muestrario de la cultura regional. Revista Estudios sobre las culturas contemporáneas. Universidad de Colima: Época II volumen 1, número 2, Diciembre, 1995. P. 35 – 52.

<sup>130</sup> “La cocina regional es muy exclusiva y, por tanto, permanece idéntica y rutinaria; sólo progresa “rechazando todo otro registro de sabores que no sea el suyo propio”. En cambio, la cocina internacional es inventiva, está guiada por la curiosidad y desea “asimilar al máximo los platos regionales”, por lo que “debe prestar mucha atención a los modos de cocción y al origen de los elementos aromáticos. En estas condiciones, puede absorber gran cantidad de ideas, porque solo ella

exhaustiva revisión de las cocinas italianas, reiteran la importancia de la cocina regional explicando cómo las preparaciones en el ámbito local están ligadas también a los productos considerados como propios o disponibles, por lo que *los alimentos son por definición territoriales, sobre todos si pensamos en la cultura popular, ligada más directamente a los recursos de cada lugar* (Montanari, 2004) y por lo tanto a su historia y a su reconocimiento como sociedad.

El caso colombiano no será la excepción, por lo que posiblemente futuros estudios hablarán de los avances de las gastronomías nacionales e idealmente, el reconocimiento de su riqueza y diversidad en los contextos de la cocina pública local, nacional e internacional.

---

es capaz de captar la idea generadora de tal o cual toque local y de aplicar conscientemente lo que se realiza inconsciente o mecánicamente” CRUZ, Juan. Alimentación y Cultura: Antropología de la conducta alimentaria. Pamplona: Eunsa, 1991.

## BIBLIOGRAFÍA

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. En: sociedade e cultura. Universidade Federal De Goiás, janeiro-junho, 2008. P. 13-21.

ARBOLEDA, Luz Marina; ZULETA, Claudia y otros. Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín en cuanto a pautas, prácticas, creencias y significados, Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2013.

ARNAIZ, Mabel (Coord.). *Somos lo que Comemos: Estudios de alimentación y cultura*. Editorial Ariel. Barcelona, 2002.

ARTURO, Julián. El espacio vivido: territorio y apropiación del espacio público de Bogotá. En: Cuadernos de Estudios Urbanos # 5. Santafé de Bogotá, enero 1998.

BALANDIER, Georges. El poder en escenas. Barcelona: Editorial Paidós, 1994.

BAUMAN, Zygmunt. Identidad. Madrid: Editorial Losada, 2005.

BRILLAT Savarin, J. A. *Fisiología del gusto*. España: Editorial Optima, 2001.

CONTRERAS, Jesús y GRACIA, Mabel. Alimentación y Cultura, Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

----- Los aspectos culturales del consumo de carne, En: ARNAIZ, Mabel (Coord.). *Somos lo que Comemos: Estudios de alimentación y cultura*, Barcelona, Editorial Ariel, 2002.

CSEARGO, Julia. La emergencia de las cocinas regionales. En: Flandrin, J. y MONTANARI, Massimo. (Comp.). Historia de la alimentación. España: Editorial Trea, S. L., 2004.

DE CERTEAU, M., GIARD y MAYOL, P. La invención de lo Cotidiano 2. Habitar, Cocinar. Universidad Iberoamericana y Biblioteca Francisco Xavier Clavigero. México: Ediciones Gallimard, 2006.

DUCASSE, Alain. Diccionario del Amante de la Cocina. Paidós, 2004.

ESTRADA, Julián. 2005. Colombia de Sal y Dulce. Consejería de la Presidencial de Programas Especiales. Bogotá: D'Vinni Impresos, 2006.

----- Buscando un plato nacional. Revista Semana. Edición 1208 del 25 de junio de 2005.

----- Cocina regional vs cocina nacional Revista Semana. 04/08/1986. Edición 218. 1986.

GARCÍA Canclini, Néstor, El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica. En: GARCÍA, Canclini (coord.). El consumo cultural en México: Conaculta, 1993.

GEERTZ, Clifford. La interpretación de las culturas. Barcelona: Editorial Gedisa, 1988.

GOODY, Jack. Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada. España: Editorial Gedisa. S. A., 1995.

HOBSBAWM, Eric. Inventando Tradiciones. En: Revista BITARTE nº 18. San Sebastián, 1999. P. 39-53.

MANTILLA, O y Quintero, M. *La buena mesa colombiana: pretexto para el turismo*. U. Externado de Colombia, 2012.

MÈLICH, Joan-Carlos. La ausencia del testimonio. Barcelona: Editorial Antrhopos, 2001.

Ministerio de Cultura. Manual introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

MINTZ, Sidney. Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México, D. F: Ediciones de la Reina Roja México. S. a de C. V, 2003.

MONTANARI, Massimo. La Comida como Cultura. España: Editorial Trea, S. L., 2004

----- (Comp.). El mundo de la cocina: historia, identidad, intercambios. Roma: Editorial Paidós, 2002.

MORENO, Lácydes. Diccionario de Vozes Culinarias. Colombia: Editorial Universidad Externado de Colombia, 2008.

ONFRAY, Michel. La razón del gourmet: filosofía del gusto. Ediciones la Flor. Buenos Aires, 1999.

ORDOÑEZ, Carlos. El Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Colcultura y Círculo de Lectores, 1984.

PETRINI, Carlo. Bueno, limpio y justo: Principios de una nueva gastronomía. Ediciones Polifemo, 2007.

RAPPAPORT, Joanne. La política de la memoria. Popayán: Editorial Universidad del Cauca, 2000.

SANCHÉZ, A. Fondo de Promoción Turística. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Bogotá D. C, 24 de febrero de 2010.

SANCHÉZ, Esther; ESTRADA, Julián. En: memorias del V Congreso de Cocinas Andinas. Bogotá: Alvi Impresores Ltda., 2011.

SANTAMARÍA, Santi. La cocina al desnudo. Madrid: Ediciones Temas de hoy, 2008.

SEVILLA, Elías. "Patrimonio cultural e independencia". Presentación En: Maestría en Antropología Universidad de Antioquia, 2010.

TURNER, Víctor. La selva de los símbolos. Siglo XXI de España Editores, S. A., 1980.

TZVETAN, Todorov. Los abusos de la memoria. Barcelona: Ediciones Paidós, 2000.

VÉLEZ, Luz Marina. El saber y el sabor: un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía. En Revista Escritos. Vol. 21, N. 46 / pp. 171-200. Medellín, enero junio 2013.

.

## CIBERGRAFÍA

ARZENO, Mariana y TRONCOSO, Claudia Alejandra. Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). Revista de geografía Norte Grande. Versión On-line ISSN 0718-3402. Rev. Geogr. Norte Gd. no.52 Santiago set. 2012. {Consultado noviembre 2013}. Disponible en (<http://dx.doi.org/10.4067/S071834022012000200005>.)

BELTRITTI, Elisa. El Turismo Creativo en el marco de una nueva dirección estratégica del Turismo Cultural”. Buenos Aires, 2012. {Consultado en noviembre 2013}. Disponible (<http://www.repotur.gob.ar/handle/123456789/142>.)

DE PÁDUA Carrieri, Alexandre y otros. Metamorfoseando los mercados centrales: El turismo gastronómico como estrategia en el Mercado Central de Santiago (Chile) y el Mercado Municipal de São Paulo (Brasil). Estudios y perspectivas en turismo (*versión On-line* ISSN 1851-1732). Vol.21 no.1 Ciudad Autónoma de Buenos Aires ene./feb. 2012. {Consultado noviembre 2013} Disponible en:

([http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851V17322012000100006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851V17322012000100006&script=sci_arttext).)

GARCÍA Mera, Laura; SOLANILLA Macareno y otros. Documental ¿ A qué sabe Colombia?. Trabajo de grado, Pregrado de Periodismo y Opinión Pública. Universidad del Rosario. Bogotá, 2012. {Consultado noviembre 2013} Disponible en: (<http://repository.urosario.edu.co/handle/10336/3953>)

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002> {consultada en abril de 2010}

MASCARENHAS, Rúbia y GÂNDARA, José. Producción y transformación territorial: la gastronomía como atractivo turístico. Estudios y perspectivas en turismo. Volumen 19. Número 5. Ciudad Autónoma de Buenos Aires sep. /oct. 2010 Disponible en: ([www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851...](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851...))

MONROY, María Elena. Identidad cultural: Un motor de desarrollo contra la pobreza rural. Revista Equitierra N°2 enero 2009 págs 30-36. {Consultado en junio de 2012} Disponible en: ([www.rimisp.org](http://www.rimisp.org))

NUNES DOS SANTOS, Cristiane. Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios Estudios y perspectivas en turismo. Volumen16, Número 2. Ciudad Autónoma de Buenos Aires abr. /jun. 2007. {Consultado en noviembre de 2012}. Disponible en: ([www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n2/v16n2a06.pdf](http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n2/v16n2a06.pdf)).

PADILLA, Cristina. Las cocinas regionales: principio y fundamento etnográfico. Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Universidad de Guadalajara. Quito, Ecuador 20 -24 de noviembre de 2006. {Consultado en diciembre de 2012}. Disponible en: (<http://www.rimisp.org/FCKeditor/UserFiles/File/documentos/docs/pdf/0511-00654118gtcristinapadilladieste.pdf>)

Pigmalión, Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial del turismo, Fondo de Promoción Turística, 2007. {Consultado en junio de 2012} Disponible en ([http://www.fondodepromocionturistica.com/docs/anuncios/pdf/21 EVALUACION %20DE%20LA%20GASTRONOMA.pdf](http://www.fondodepromocionturistica.com/docs/anuncios/pdf/21%20DE%20LA%20GASTRONOMA.pdf))

Política de turismo colombiana versión septiembre 2007. {Consultado en junio de 2012} Disponible en: (<http://www.mincomercio.gov.co>)

LEDESMA, Adriana. Estudio con mucha sazón. Revista Catering Año 5, N° 29 página 39. Disponible en: ([http://www.catering.com.co/BancoMedios/archivos/ediciones\\_catering/EDICION29/38\\_42\\_Especial\\_cocina\\_de\\_origen\\_Estudios\\_con\\_mucha\\_razon\\_y\\_sazon.pdf](http://www.catering.com.co/BancoMedios/archivos/ediciones_catering/EDICION29/38_42_Especial_cocina_de_origen_Estudios_con_mucha_razon_y_sazon.pdf).)

VALDERRAMA Mariano. Gastronomía: Nueva locomotora del desarrollo del Perú Revista Equitierra N°5 enero 2010 págs 4-12. Disponible en: (<http://www.rimisp.Org>).