Buscando un plato nacional

Un casi total desconocimiento de la variedad y calidad de la comida popular colombiana le ha impedido al país valorarla en su verdadera dimensión.

*Por Julián Estrada**

En la revista Semana, 06/25/2005 - Edición: 1208

La cocina colombiana es como la guerrilla. Todo el mundo sabe que existe pero nadie sabe dónde se encuentra. En los 513 años que llevamos de mestizaje, el galimatías culinario va a la par del galimatías político; pero afortunadamente, a diferencia de lo político, en estos avatares del fogón tenemos un inmenso y prominente futuro y es mucho lo que se tiene por hacer. Vamos por partes.

El asunto no es de platos emblemáticos; el asunto es la riqueza e inmensidad de productos y preparaciones, la cual está siendo asumida y opacada por una docena o más de recetas que, si bien son de incuestionable calidad gastronómica, no constituyen una representación completa de nuestra cocina. Desde ya dejemos en claro que el plato nacional no existe y tampoco puede ser ese el norte de lo que hay por hacer. En cocina, la recomendación no es hablar de lo nacional, lo correcto es hablar de lo regional y lo regional se apoya necesariamente en lo popular. Es desde las cocinas regionales populares que salen las delicias gastronómicas de las más reconocidas cocinas del mundo. Somos un país con un variado inventario regional de chorizos, morcillas, longanizas y butifarras, carnes ahumadas y cecinas; no menos importantes es la muestra de pasteles, bollos, amasijos y empanadas con sustanciales diferencias en masas, guisos, rellenos y procesos de preparación; generoso es el abanico de tamales; en ajíes y encurtidos podemos satisfacer al gourmet más idóneo, en cuanto a las bebidas: petos, mazamorras, horchatas, chichas y guarapos, aunque van para el olvido, son tan excelentes como nuestros más reconocidos jugos y sorbetes.

Probablemente se cuenten con los dedos de las manos los diferentes quesos colombianos, pero con los mismos dedos se cuentan los colombianos que los conocen. Asunto bien diferente es nuestro inventario de pescados y mariscos el cual, a diferencia del de los quesos, es de tal magnitud que maravilla a los expertos extranjeros;

desafortunadamente, la oferta gastronómica en comedores populares y restaurantes de categoría del país no sobrepasa siempre las mismas cinco o seis variedades. Es un hecho, tenemos el más suculento recetario y, por lo tanto, en aras de iniciar un reconocimiento de las cocinas regionales, debemos observar con mayor detenimiento y encanto los múltiples tipos de sancochos existentes en las diferentes regiones del país y saber valorar sus diferencias, de igual manera con los tamales, las empanadas, los encurtidos, nuestros exclusivos amasijos con harinas de maíz y yuca y el resto de capítulos culinarios de nuestro prolífero recetario. Se trata igualmente de dejar a un lado la "vergüenza ajena" e invitar a manteles nuestras raíces y tubérculos, no solo en su versión vernácula, sino también combinadas convenientemente con propuestas culinarias de otras latitudes.

Dos problemas con solución

Son dos los grandes problemas que gravitan alrededor del desconocimiento de la cocina colombiana. El primero, una ausencia por años de una política estatal que la

involucre en sus programas y acciones de patrimonio cultural. El segundo, una ausencia de investigación casi absoluta sobre el tema. En cuanto al primero, hasta este gobierno no existía ninguna claridad sobre el ministerio o agencia que se responsabilizara sobre su estudio, conservación y divulgación con una política de Estado claramente definida. En cuanto al segundo, parodiando el lenguaje culinario, son muchos los hervores producidos pero aún falta para llegar al punto de caramelo. En otras palabras, actualmente en Colombia solicitar información oficial sobre cocina regional en cualquier departamento exige un largo recorrido por las más disímiles dependencias tales como secretarías de educación y cultura, secretarías de desarrollo comunitario, secretarías de agricultura, oficinas de fomento y turismo, casas departamentales o municipales de cultura y no pocas veces la única fuente de información termina siendo el Sena regional y la solicitud acaba por demostrar que en ningún departamento de Colombia existe un recetario culinario que sea el resultado de una pretérita o actual política departamental o nacional.

En lo referente a su investigación, las cocinas regionales sólo en años recientes han comenzado a recibir la observación y estudio que realmente merecen, pues ya son algunos los trabajos de historia y antropología que en calidad de tesis universitarias se han desarrollado sobre el tema; de igual manera, institutos de investigación científica, ONG e investigadores independientes han incursionado todos de manera independiente y por consiguiente muchas veces se duplican esfuerzos y trabajos realizados. Se trata entonces de una valiosa documentación que exige su centralización y organización.

Soluciones en proceso

Actualmente el Ministerio de Cultura desarrolla una campaña sobre Patrimonio Inmaterial Colombiano, que aborda los saberes culinarios a través de una cartilla que busca crear conciencia sobre la importancia de nuestra cocina y de su riqueza constituida por sus tres fuentes de origen (indígena, africana y española): "Si entendemos que nuestras costumbres culinarias hacen parte de nuestro patrimonio inmaterial y las mantenemos vivas, seguramente podremos defender nuestra soberanía alimentaria: es decir, el derecho a producir, elaborar y consumir los alimentos que más nos gustan, que mejor sabemos hacer, que nos identifican y que nos hacen mejor provecho. Por ejemplo, en la zona central del país se está tratando de recuperar la quinua, alimento ancestral y nativo de esta región, con un alto valor nutricional. Para recuperarla como alimento, las personas están también recuperando su historia". Se trata entonces de una divulgación en un lenguaje sencillo y peatonal, que no sólo va dirigida a jóvenes sino también a los funcionarios e instituciones que se ocupan de las políticas culturales. Con este tipo de herramientas, con el apoyo al Congreso Gastronómico de Popayán y con un derrotero trazado para apoyar y organizar la investigación culinaria en el país, vemos por primera vez un esfuerzo concreto por parte del gobierno con el fin de reivindicar la cocina y la gastronomía colombianas.

Gastronomía, investigación y cocineras populares

La riqueza de la cocina colombiana se materializa en una relación directamente proporcional a nuestra biodiversidad. La variedad de platos y sistemas de preparación que se encuentran en nuestro país y que aún hoy son completamente desconocidos por los especialistas (léase chefs, dueños de restaurantes, empresarios de industria alimentaria, estudiantes de escuelas de cocina) triplican aquellos que hoy gozan de amplia reputación y se asumen como recetas representativas de nuestras cocinas regionales. Igualmente el inventario de sopas, platos fuertes, guarniciones y postres que podrían involucrarse con refinamiento gastronómico en las cartas de los más selectos restaurantes de categoría, merece

tenerse en consideración. Esta investigación no es trabajo exclusivo de la academia. La nueva generación de chefs profesionales que hoy hace presencia en diferentes ciudades de Colombia y las numerosas escuelas de cocina y gastronomía que se encuentran funcionando en todo el país, deben iniciar cuanto antes un trabajo de investigación alrededor del rescate y posicionamiento de nuestra cocina antes de caer en el abismo de una alimentación globalizada. Dicha investigación exige un riguroso trabajo de campo en ciudades capitales, poblaciones rurales, plazas de mercado, veredas, ríos y litorales y por las regiones más apartadas del país para confrontar con amabilidad y respeto la sabiduría de las cocineras populares que viven en todos los rincones de Colombia y cuya sazón y conocimiento culinarios serán garantía absoluta para el reconocimiento que en un futuro muy cercano tendrá la desconocida cocina colombiana.

*Antropólogo y docente de la Universidad de Antioquia.