



O P C A  
**Observatorio** del  
Patrimonio Cultural y Arqueológico



**Título:** *¿tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?.*

**Autor:**

Esther Sánchez Botero.

**Disponible en:**

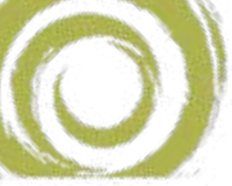
Boletín OPCA No. 10: 40-57.

Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía

ISSN 2256-3199/2256, abril de 2016

<https://opca.uniandes.edu.co/es/index.php/boletin-10>





# ¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir?

1. Ponencia presentada el 4 de septiembre de 2015 en el foro El futuro del Patrimonio Alimentario, dentro de la *Semana del Patrimonio Alimentario Colombiano*, organizada por el Grupo PATACOL - (Patrimonio Alimentario Colombiano - Universidad de los Andes), Bogotá, septiembre 2 - 4 de 2015.

**Esther Sánchez Botero**

[antropologajuridica@gmail.com](mailto:antropologajuridica@gmail.com)

Antropóloga Jurídica, Ph.D.

Presidenta del Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y la Cocina Colombiana.

Miembro de la Red de Cocinas Andinas.

Los saberes de la alimentación y la cocina que llamamos “tradicional”, son precisamente ese conjunto de realidades que unos cuantos en Colombia, con el tiempo tememos perder. Es esa joya familiar valiosa por su ascendencia, que fue pensada y elaborada, y puesta en circulación desde una casa, una finca, una iglesia, un restaurante. Es una entidad viva que se teme pueda morir. Los mayores, decimos con frecuencia, ojalá estas nuevas generaciones valoren X o Y realidades, para hacerlas que permanezcan en el tiempo.

Los *saberes tradicionales* que se expresan en determinadas comidas son un conjunto de referentes o elementos que están en la mente - cerebro de un grupo social determinado y que se utilizan y por ello viven, están ahí.

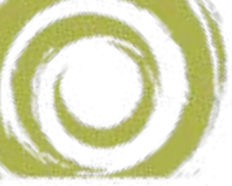




Estos “referentes cognitivos” palabras que suenan algo extrañas, exóticas, quizás vanidosas, no lo son. Antropológicamente hablando, son ideas que están instituidas, formadas entre nosotros por mensajes que recibimos y por acciones que vimos hacer tales como:

Puente Nacional,  
Santander. Elca 2014.  
Fotografía: Alejandro  
Gómez.

- Piquemos cebolla para unos huevos revueltos.
- Piquemos cebolla para un suda'ó.
- Piquemos cebolla para hacer un pique.
- Piquemos cebolla para un hígado encebollado.



¿Ustedes entendieron lo que yo expresé? Ustedes yo sé, tuvieron representaciones muy diferentes de esos cortes de cebolla y del tipo de cebolla a utilizar. Ya que el ser humano está dotado biológicamente de la capacidad de ser creador, su cerebro le permite tener ideas y también comunicar las representaciones que suscita mediante el lenguaje verbal y las acciones. En la medida que una persona hace públicas sus ideas, sus representaciones, está sembrando la posibilidad de que eso sea viral, se conozca, utilice y se convierta en cultural.

Todo lo que vemos a nuestro alrededor, lo que escuchamos, hace parte o de la naturaleza o de la cultura. La cultura entonces, son el conjunto de ideas que algunos pensaron y que al comunicarlas a otros, parecieron interesantes o valiosas, justas o bonitas y se adaptaron como parte de lo propio.

Alguien pensó en moler el maíz y realizar redondeles asados en planchas; alguien pensó en un joven con alas y capacidades para proteger a la gente, especialmente a los niños; alguien también ideó la rueda, la posibilidad de volar en aparatos, en mezclar las papas y el pollo o la carne de cierta manera. Todo ello es la realización, el resultado de una idea pensada que tuvo éxito y se volvió cultural: Ángeles de la Guarda, arepas redondas o planas, aviones, suda'o de carne o pollo, o la democracia.

Si nos concentramos en el mundo de la cocina, vemos las estufas de gas, eléctricas o de carbón, los hornos, los cucharones para servir las sopas, los cuchillos; todos estos son artefactos de cultura material. Si podemos diferenciar entre “sancocho” y “ajiaco”, es porque conocemos las recetas que identifican cada uno de estos platos, imaginados y concebidos en una mente-cerebro que no conocemos y que, por ello, no sabemos cuál fue esa persona ingeniosa que los ideó e inventó. Si se comparte que el aguardiente no se toma como bebida al desayuno, o que acompañamos las comidas cotidianas con un jugo de fruta y no con un vino, es porque participamos de un mundo cultural determinado, que nos hace pensar, actuar y sentir de cierta manera realidades que son



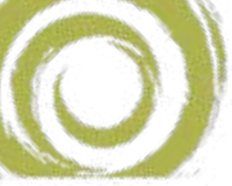


comunes a los miembros de una determinada sociedad y que son su cultura.

Conocer qué se come y a qué horas; qué es estéticamente “bonito” o “feo” en los alimentos; qué está “demasiado espeso” o qué está “en su punto”, es igualmente aquello que sabemos, que nos enseñaron tempranamente y es por lo que participamos de unos referentes culturales alimenticios que no son universales.

La cultura está hecha de creaciones humanas en diferentes campos. Es tan amplia una cultura que aun siendo parte de una sociedad, solo la conocemos de modo parcial. Hay por ejemplo, en una cultura como la nuestra, médicos que conocen los referentes orientados a la salud, como aquellos que alguien inventó para operar un apéndice; hay obreros de la construcción que conocen las posibilidades para que existan cubiertas de un techo tan distintas como tejas de barro, de materiales minerales, de plástico o de paja... Hay también hombres y mujeres que son portadores de los saberes tradicionales culinarios.

Con estas reflexiones preliminares, deseamos sentar unas sucintas bases alrededor de la cultura y su importancia en la identificación de la cocina con identidad, que se encuentra en un grupo de portadores de esos conocimientos especiales que se plasman en platos de comida. Estos platos con identidad, tienen cientos de expresiones culturales como el tamaño en que deben ir cortados los productos tales como los diferentes grosores y dimensiones de los tajos de un plátano verde, pintón o maduro, que son tradicionales. Con tajos de grosores y tamaños distintos, que incluso llevan nombres especiales, se prepara el plátano maduro al horno, el patacón, el patacón “pisao”, los cascabeles, los aborrajados o las tajadas. Estas recetas, que unos las saben preparar y los consumidores las conocen también, son culturales porque en la mente-cerebro se encuentran depositados referentes sobre las texturas exactas y el color que el producto final debe exhibir para su presentación.

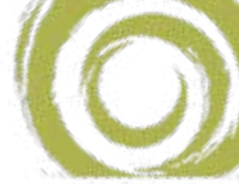


El ojo humano también está determinado por la cultura para ver. Definir si un plato es provocativo a nuestros ojos, es también cultural. Por ejemplo, si el color de un arroz con pollo o de un tamal es el que esperamos, o si por el contrario por exceso u omisión el cocinero no logró darle el toque de color que corresponde.

Elegir el plato, la taza, el vaso, etc., para servir un determinado alimento, es una expresión de los saberes tradicionales. No servimos un aguardiente en una taza o en un plato hondo; no ponemos una porción de arroz en una copa de vino... Es también propio de los saberes tradicionales utilizar decoraciones para cada comida. El cilantro debidamente cortado, el picadito de cebolla larga, la mezcla de vegetales en una ensalada. Detalles como el casco o la rodaja de un limón decorando un pescado frito, el pedazo de perejil crespo, la salsa cubriendo una deliciosa lengua, la disposición de cada uno de los elementos en una bandeja paisa, o los colores muy marcados de una sopa, son todos efectos de un orden cultural especial y particular que es propio de un saber tradicional.

*El patrimonio* de estos saberes tradicionales, consiste en cuidar y proteger aquellos elementos que gustaron y siguen gustando, porque responden a un conjunto de acciones, todas encaminadas a “repetir” las estructuras de la creación de esas comidas, de la receta en sí exitosa, que hoy se denomina “emplatado”, es decir, del modo como se presenta la comida, con su decoración particular y finos acabados...

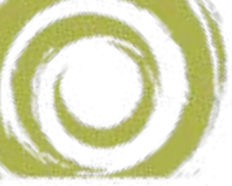
Todas estas expresiones de la cultura gastronómica en los lugares públicos, como restaurantes u hoteles, se exhiben con nuevos criterios, precisamente porque los lugares son públicos y se sale del mundo de lo casero para entrar en el mundo profesional. Allí, cuando se opta por servir comida con identidad, se magnifican y honran los detalles que con gusto y orgullo se definen: pequeñas variaciones que garantizan al comensal estar frente a algo que él puede reconocer como propio... A estas señales que reconocen lo casero, lo propio, se le da el beneficio de que allí se engrandezca: un



corte de carne más abundante, cierto *derroche*, como señal de abundancia, de cuidado, de generosidad... También del uso de elementos especiales de cultura material que transgreden el orden, pero que son aceptados por estar en un restaurante “cache” o popular. Por ejemplo, servir el contenido de un ajiaco en un plato y pasar lo caldudo aparte en una jarra o servir en canastos planchos con una base de papel periódico una fritanga.

Ir a un restaurante debe tener para el forastero y para el propio habitante de la región, los referentes muy extendidos de lo propio, porque se trasladan allí donde se repite el recetario, la forma y el estilo que puede reconocerse y apreciarse como típico de una casa campesina o urbana. Los “saberes tradicionales” son:

- 1) *Expresión de un conocimiento ampliamente compartido.*
- 2) *Común a los miembros que pertenecen a una misma sociedad.*
- 3) *Resultado de la experiencia, de aptitudes y prácticas que se desarrollan, se viven, se mantienen y transmiten de generación en generación.*
- 4) *Producto de la aplicación de los recursos del entorno natural de modo directo.*
- 5) *Forman parte de una identidad cultural material y espiritual.*
- 6) *No son solo prácticas del pasado, son prácticas vivas que sirven para comprender el pasado, cómo está siendo el presente y sobre todo para construir el futuro que deseamos el cual puede contar con estos saberes tradicionales alimentarios y culinarios o no.*
- 7) *Han sido fundamentales en la vida de nuestros pueblos, en sus dinámicas y en sus relaciones como sociedades, así como también en sus relaciones con la naturaleza.*



- 8) *Son saberes y conocimientos que son practicados por personas del común que los conservan y son ellos quienes pueden compartirlos con el resto de culturas que habitan en este país, produciéndose un diálogo e intercambio de saberes.*
- 9) *Son expresión de la diversidad étnica y cultural, que la constitución ha definido proteger.*

## Los peligros de ser olvidados en los que se encuentran los saberes tradicionales

Son muchos los riesgos, pero señalamos algunos:

- 1) *El mundo evoluciona y entre los aspectos que se promueven en diversos estamentos está la homogenización, que conlleva la pérdida de lo particular.*
- 2) *Ciertas prácticas y conocimientos no están aceptadas como iguales en valor, frente a otras cocinas del mundo.*
- 3) *Los saberes tradicionales son repudiados, en oposición al conocimiento culinario formal que sí es conocimiento.*
- 4) *No se enmarcan en una visión completa e integral de lo que es nuestra sociedad y cultura.*
- 5) *No gozan del aprecio de los miembros de la sociedad porque sobre estos no están comprometidos en proteger, reafirmar y poner en práctica los conocimientos y saberes propios expresión de la diversidad cultural.*
- 6) *La institucionalidad gubernamental, no promueve los estímulos y los caminos para alcanzar la valoración de lo propio.*

Un ejemplo sobre la desvalorización de lo propio para lograr esta conversión o reconversión a esas categorías culturales universales, pensadas en otras latitudes, es la deconstruc-





ción de la famosa bandeja paisa, el plato más popular de Colombia y es como sigue según Kendon Macdonal:

Elaborar un revoltijo con el arroz y los frijoles preparados según recetas básicas. Colocar esta mezcla en el centro de un anillo de metal, para formar un montículo centrado y de paredes lisas. Encima plantar un huevo de codorniz frito.

A un lado, poner un choricito del tamaño llamado cóctel desengrasado y blancuzco.

En canastilla elaborada con plátano verde y bien tostada, poner el guiso de cebolla y tomate.

Colocar en el plato unos mini-chicharroncitos y una mini arepita.

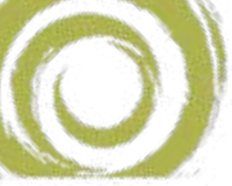
El plátano maduro se presenta, imitando medias lunas, tipo marañones, como resultado de partir un plátano maduro a la mitad, extraerle con una cucharilla la vena y partir tajaditas para freír.

Este tipo de propuestas no trae sino deformación del conjunto de caracteres que hacían característico el plato, para jugar con estas variaciones a un nuevo lenguaje, que termina por homogeneizar y globalizar, desvalorizando la propuesta local, como expresión de riqueza cultural.

No puedo imaginar cómo los franceses aceptarían una propuesta en la cual, aquel trozo de lomito, cortado bajo la categoría cultural de medallón, de una cantidad de gramaje previamente establecido, envuelta la carne en fina tocineta, asado a la plancha y cubierto con salsa bechamel de color caramelo, brillante y clara, como envoltente de deliciosos champiñones se convirtiera un día en:

Fino picadillo de lomito salteado, centrado en un plato, con ayuda de un anillo de metal.

Chorreones a manera de finas rayas con la deliciosa salsa. Canastilla de un portobello sosteniendo bello churumbel de tocineta asada.



Esto puede ser delicioso e innovador, pero no es un *filet mignone*, que si fue el resultado de alguien que en su mente-cerebro imaginó, experimentó y realizó su idea, la cual puso en consideración de otros; se extendió por contagio, guardando para en el mundo el reconocimiento de provenir de una mente francesa.

Estas innovaciones no traen sino la distorsión del conjunto de caracteres que hacían característico el plato, para jugar con estas variaciones un nuevo lenguaje que termina por homogeneizar y globalizar, desvalorizando, la propuesta local como expresión de riqueza cultural.

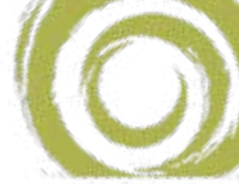
Los procesos de profesionalización, de comunicaciones masivas, de etnocentrismo, o sea de la idea de creer que existen culturas superiores, y con estas cocinas más avanzadas que otras, que son “atrasadas”; que existe “buena cocina” “elegante”, y que otras no lo son, definen con o sin conciencia, los efectos negativos que traen estructuras y aditamentos de moda que impuestos a lo propio, no permiten la pervivencia y revitalización de lo tradicional.

Las decoraciones de hoy para los platos, *estilo* que enseñan en las escuelas de cocina o en los programas de la televisión, son montajes internacionalizados que culturalmente agradaron en un lugar del mundo, pero que no pueden convertirse en referente único de lo estético para todos:

Un plato bien grande, ojala cuadrado, recibe un montículo de un producto determinado en el centro, (chuletón, pescado, arroz, variedad de verduras... soufflé...) cuya altura debe ser considerable y, en los espacios vacíos alrededor de este firme y alto montón, se verá adornado de “chorreones” pintorescos de las salsas, con colores de una paleta de colores tipo Miro<sub>2</sub>.

2. Idea tomada en conversación personal con mi amigo Julián Estrada.

Así las cosas, asistimos a propuestas para lograr que nuestros platos se parezcan a estos referentes estéticos, bajo la supuesta idea que así los “mejoramos” en presentación o así son más sanos acorde con estándares nutricionales o los modernizamos y los hacemos más agradables a los extranjeros.



Narraba un amigo Wayúu en Río Hacha, cómo después de un tiempo de estar ausente de esta ciudad, llegó a comerse un escabeche de pescado y al no encontrarle la acidez típica, le reclamó a la dueña del restaurante. Esta dijo que le había disminuido la cantidad de vinagre indicada porque a los turistas no les gustaba el ácido.

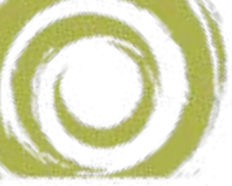
Si bien es necesario hacer ajustes a todas las cocinas y convertirlas en hijas de los tiempos, valorarlas en su propuesta inicial es señal de respeto por la diferencia. Cuando viajamos y nos trasladamos a otros contextos culturales, deseamos comer algo que nos exprese esas diferencias, porque allí existe el fenómeno cultural hecho realidad en la cocina.

### ¿Por qué pasa esto?

La conquista de América es el inicio de dos procesos que definen nuestra historia hasta nuestros días: la organización de nuestra vida bajo el influjo colonial y la modernidad.

La colonización es la historia de una dominación cultural que se graba a través de la imposición de un solo conocimiento y de una sola razón. La exclusión de las diversas culturas ha estado marcada por esta imposición y por la presencia o de la resistencia o de la sumisión. La colonización de los saberes y de los conocimientos, ha sido y es una de las formas más potentes de colonización cultural que logra invisibilizar los distintos saberes y con el capitalismo neoliberal no pueden o deben existir islas a donde no se pueda aterrizar para hacer negocios. Los grandes empresarios de comida van catalogando los saberes tradicionales como “tradicionales”, o “folklore” pero ante todo como “locales”; mientras que los saberes de grupos dominantes se consideran como universales. Es así que nuestros saberes no entran en los supuestamente aceptados universalmente.

Allá están las verdades científicas que constituyen todos los conocimientos aceptables: qué es comestible, cómo cocinarlo, qué es higiénico, cómo presentar un plato... En oposición,

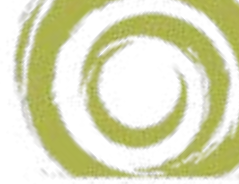


no hay un conocimiento real; hay creencias, opiniones, comprensiones intuitivas e intransferibles. Hay exceso nutricional, comidas mal presentadas, antihigiénicas. Eso sí, la mayoría, podrían convertirse en objetivo o materia prima para las investigaciones “científicas” de ese otro lado... ¿Qué tipo de frijoles, animales raros, papas, condimentos o frutas existen? ¿Cómo se fortalece un cultivo? ¿Cómo se conserva una carne? ¿Cómo se prepara un condimento que es exitoso en una sociedad?

El capitalismo neoliberal, ha servido para invisibilizar y aprovecharse de estos saberes y conocimientos, reproduciendo la lógica colonial y homogeneizadora, ya que se expropiaron no sólo productos locales que fueron seleccionados, investigados y compartidos en una sociedad y pasan a ser del mundo, sino también de los saberes tradicionales de los cuales las empresas se han aprovechado, sin dejar ganancias a los diferentes comunitarios que sostienen la cocina tradicional.

Estas dinámicas del sistema capitalista con las herramientas tecnológicas se han constituido en medio para hacer que el conocimiento tradicional se compre y venda en el mercado como uno de los bienes más preciados, desarrollando así una industria muy poderosa, apropiando y encapsulando los conocimientos para el uso privado de poderosos individuos o grupos económicos. El control de la producción y el cercamiento de los diversos conocimientos son estrategias cotidianas que se utilizan desde las esferas del poder global que implica dominio social, político y cultural.

Vivimos esta relación que impone unas condiciones económicas, sociales, políticas y legales, como también disposiciones y valores. En paralelo existen grupos que repelen ese movimiento y buscan reforzar las condiciones para que vivan esos saberes tradicionales.



## Alternativas

Colombia atraviesa un proceso de transformación importante al querer implantar un atajo entre el desarrollo “moderno” de la cocina y la alimentación. Dentro de esta visión, es necesario enfocar el conocimiento, el saber tradicional como una herramienta indispensable para no ser invadidos por ideas que desvalorizan ese saber tradicional que se expresa en la comida. Hablamos de proteger, de ser capaces de construir un enfoque para alcanzar una nueva mirada que se plasme en hechos concretos en nuestras propias casa y que sea política pública para fortalecer lo propio y poderlo exponer en lugares públicos con orgullo.

De esta forma, se empiezan a construir las bases para valorar esos campos del saber tradicional que son los pedestales que permiten demostrar la existencia de diversas culturas y con éstas del comer cotidiano, festivo y ritual a base de conocimientos y prácticas. Sin embargo, no se puede idealizar, ni plantearlo como una respuesta mágica, ya que está en la naturaleza de los saberes tradicionales restablecerse a través de un cuestionamiento constante para preguntar y obtener respuestas y para estimular a otros. Esto es lo que lo hace un conocimiento real que nos capacita para tener una visión mucho más amplia de lo que no sabemos, así como de lo que sabemos y se encuentra en depósitos, en las mentes y en las prácticas de unos sabedores tradicionales.

## Lo que está pasando con nuestra comida

40 millones de colombianos, la mayoría de hombres y mujeres, todos los días comen nuestra comida. Es que la comida que comemos los intelectuales, los ciudadanos complicados en la capital, de ninguna manera representa ni en mínima parte lo que comen la mayoría de colombianos. De acuerdo con un estudio elaborado por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios se señala que el 55 % de los colombianos pertenecen a la clase baja, el 41 % a la clase media y el 4 % a la





clase alta. En este estudio también participó el Departamento Nacional de Planeación, que destacó la importancia de los resultados de este documento a la hora de tomar el pulso a temas como la capacidad económica de los habitantes del país. En los restaurantes donde se “pone en peligro” nuestra comida la cuenta por persona de una comida completa puede costar medio salario mínimo, (US\$150.00). Podemos concluir que la mayor parte de los colombianos comen comida ya sea preparada en sus casas la que es llevada en portacomidas por los obreros, o en loncheras, o en restaurantes populares que ofrecen el “corrientazo” palabra que significa lo normal, lo corriente, lo estándar. ¿Y qué comen?

Si bien podemos pensar que la cocina colombiana se modificó respecto a su uso cotidiano porque muchas de las recetas debían hacerse en grande, para muchos miembros de la familia, puede decirse que todos los sectores sociales han sido formados en hábitos alimenticios propios que se consumían en el ámbito familiar, en eventos especiales sociales y rituales como bautizos, primeras comuniones, matrimonios, entierros, o en restaurantes populares. Son estos espacios sociales donde se modeló el gusto.





## Recetas y comidas en clave cultural

¿Qué significa modelar el gusto? En primer lugar, el gusto es producto de la estandarización: y la estandarización es resultado de un conocimiento recibido, heredado de los mayores, hombres y mujeres como ya lo informamos, que repiten recetas *en clave cultural*. ¿Qué significa repetición de recetas en clave cultural? Que se han incorporado esos diversos referentes cognitivos para la selección de los productos, para combinar, picar, cortar, exprimir, amasar, darle color, determinar la textura, la forma, a cientos de materias primas.

Esos referentes estandarizados que se socializaron y se volvieron exitosos son culturales. El tostado del cuero de la lechona, el color de un quesillo huilense, el relleno de la empanada de pipían muy diferente de la empanada del Valle, el brillo de la papayuela en dulce, el espesor de una sopa de plátano verde, la deliciosa combinación del peto con panela raspada o del casabe con danta, del chocolate con queso.

Estas comidas, estas preparaciones están vivas por dos razones: primero porque la gente las usa cotidianamente, les gusta y la consumen y, segundo, gracias a los intelectuales. Son los intelectuales los que hemos dado importancia a lo que come la gente, a por qué come lo que come, a cuándo come y cómo lo come para circularlo en instancias académicas y gubernamentales generando ampliación de la conciencia sobre un mundo cotidiano.

Los antropólogos logramos desde los 60 empezar a poner en circulación el valor patrimonial de nuestra comida, de esa comida seleccionada y cocinada por hombres y mujeres, muchos de ellos criadores de los cerdos y las gallinas, cazadores y pescadores de animales de monte y de las doncellas, que es un delicioso pescado típico del Tolima.

Otro factor interesante para irnos llenando de razones de cómo nuestra comida no está en peligro, tiene que ver con el impacto migratorio, por razones del cambio del patrón rural



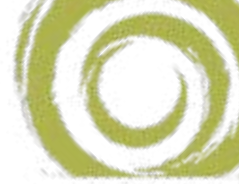


Puente Nacional,  
Santander. Elca 2014.  
Fotografía: Alejandro  
Gómez.



a lo urbano y por los desplazamientos forzados. Es innegable que la gente se traslada con sus hábitos alimenticios, los que se buscan mantener en el lugar de llegada. Dado que no siempre es posible encontrar en los mercados y plazas de mercado los productos de lejanía, o no disponemos de la posibilidad de prepararlos se busca encontrar quién de vez en cuando nos dé la posibilidad de comer lo nuestro.

Es un hecho encontrar en Bogotá restaurantes sencillos que reproducen estandarizadamente la cocina de todos los departamentos. Pero en cada ciudad existen restaurantes con la comida propia. En Bogotá existen 142 restaurantes de comida del Pacífico; no sé cuántos de comida del Tolima, muchos huilenses, pastusos... Estos restaurantes se encuentran en barrios de estratos 2, 3 y 4 principalmente, si miramos las ofertas hoy en internet. Además, en estos barrios se producen las empanadas, las almojábanas, las papas rellenas, el casabe, los chorizos, longanizas, productos que se distribuyen en tiendas, plazas, cárceles, universidades donde el común de los habitantes los consume. En Bogotá, la capital, es posible que esta comida no esté en la Zonas G, T, X o Y, pero claro que existen y son exitosas.



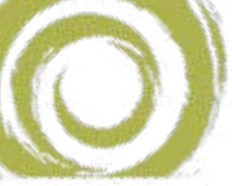
## Comida tradicional, orgullo local y apoyo gubernamental

Isaías Herrán, a sus 96 años, no recuerda cuántos marranos ha sacrificado para convertirlos en lechona. En el Espinal, es el papá de la lechona tolimense. La mamá, Tomasa Cardozo, es la abuela de tres de las lechoneras más reconocidas. De ellos dos se desprendió la cadena de matarifes y cocineros que en los últimos 70 años han sacado adelante a sus familias y que, en la Plaza de Bolívar del pueblo, celebran el Día Nacional de la Lechona. La idea se concretó en la Asamblea Departamental después de que el 24 de junio se hubiera celebrado el Día Nacional del Tamal, otro plato típico tolimense.

Isaías, siendo joven, aprendió de sus suegros la mejor forma de preparar un plato tradicional para los eventos familiares, y fue quien puso a disposición de todo el pueblo el secreto: un marrano horneado, relleno con arveja y carne de cerdo. Sus nietas Deisy y Gladys Romero, llevan 36 años preparando y sirviendo lechona en el pueblo con su receta. Todo el año la ofrecen y en las fiestas de San Pedro aumenta la demanda. Cada lechona, alcanza para 80 personas, se sirve con arepas de maíz blanco y con “insulso”.

Lucero Rivas responde a un correo electrónico: “buenas noches, para nosotros es un placer atenderla. Le ofrecemos lechona tolimense. La lechona de 100 platos tiene un costo de \$ 340.000. Es especial 80% de carne 20% de arroz y arveja; deshuesada, desgrasada, cuero crocante, fresca, caliente. Incluye arepas e insulsos. Si el cliente desea se le decora para el evento que sea”.

**3.** Con base en “La lechona tiene su día propio”, reporte de Luis José Badel, El Tiempo 29 de junio de 2004.



## Con varias sedes en Bogotá, el bizcocho de Achira ya se puede conseguir a cualquier hora del día en Bogotá.

4. Ver <http://www.lanacion.com.co/index.php/noticias-regional/huila/item/250033-la-embajada-del-huila-en-bogota>

Son embajadores del Huila en Bogotá, los Caicedo que manejan varias sedes donde se encuentran los productos huilenses que era complicado conseguirlos en la capital: “Esta empresa surgió como imitación a una hermana que había abierto con éxito igual empresa en la Avenida Rojas con 53”<sup>4</sup>. Abrió varias sedes, en cinco años. Allí se encuentran platos como el viudo de bocachico, mojarra roja frita, sudado de capaz, sancocho de gallina, asado huilense de marrano; entremeses, bastimentos, guarniciones, piezas de repostería y bebidas. Venden las achiras que vienen de Fortalecillas, el bizcocho de achira, de cuajada y el de manteca; el bizcochuelo, los tamales huilense, el masato, la gaseosa Cola Cóndor, hasta la deliciosa Sevillana típica del municipio de Palermo, quesillos en lonja, quesillo, masatos, insulsos, aloja, envueltos de maduro, arroz con leche, mazamorra de achira, agua de panela con limón, arepas delgaditas, arepa oreja de perro, rellena con quesillo, peto con leche, mistela, guarrús de castilla, guarapo de caña con empanadas, jugo de chulupa, jugo de lulo y jugo de badea, aguardiente de anís, arroz tapado, roscas de maíz, cucas, morcilla de choco, nochebuena, mini tamales. La mayoría de los clientes son opitas pero no solamente, también los bogotanos, los paisas, personas del Chocó, del Valle, y de todas partes del país y hasta los extranjeros.

### Arepa orejeperro o de angú.

Uno de estos productos, expresión de lo tradicional, involucra referentes culturales que la estandarización del plato debe exhibir. La arepa orejeperro o de angú. Se prepara con: maíz trillado y sal. El que va a preparar esta arepa tiene que:

Distinguir este grano de maíz de otros tantos. Seleccionar el maíz trillado (1), dejarlo remojar (2) sin agitarlo (3) durante tres días (4). Se tritura (5), se escurre (6) en molino de hierro (7). El molino de hierro de acuerdo a la costumbre le da buen





sabor (8). La masa fina (9) se remoja (10) con poca agua. Se cuele (11) en balay (12). Se cocina (13) hasta que espese (14) revolviéndola seguido (15) con una cagüinga (16). Se deja enfriar (17) y se hacen bolitas (18). Se extienden sobre hoja de plátano (19), adelgazándolas hasta cinco milímetros (20) aproximadamente. Se ponen a asar (21) sobre un tiesto de barro (22). Se puede mezclar a la masa original guarruz (arroz cocido sin sal ni condimentos) (22) para dar mayor cohesión y resistencia a las arepas (23) que se envuelven (24) y rellenan de carne, asaduras o huevos revueltos (25).

Mínimo en esta receta existen 25 referentes cognitivos que fueron aprendidos y que se repiten estandarizadamente. Esa arepa, preparada de esta manera es patrimonial y lo es porque toda la comunidad cuida todos los detalles para que parezca y sepa a aquellas que nos dieron repetidamente y que fijamos en nuestra memoria gustativa, olfativa, táctil, como tal.

Existen factores para que permanezca nuestra cocina alimentaria y patrimonial: las comidas chatarra que globalmente van aterrizando, las políticas de Estado que buscan nutrir y generar sujetos sanos a partir de la idea que las comidas propias son insanas, la pobreza que no permite adquirir una canasta familiar aceptable para todos, la comida en polvo para evitar la gordura que ya toca a las puertas de estratos medios, la pérdida de la soberanía alimentaria en Colombia que impide encontrar cultivos de ciertos tipos de productos como el maíz trillado mencionado, la guayaba común que no tiene igual sabor a la pera y no permite resultados iguales en los jugos, dulces y conservas. Al prohibirse su venta empiezan a desaparecer desestructurando texturas o arrojando al olvido recetarios tradicionales.

Finalmente, este proceso logrará seguir vivo si los grandes cocineros de “dedo parado” como decimos en Bogotá, salen para aprender en las localidades los contextos culturales en que se desarrolla la cocina colombiana.



Medellín, Antioquia.  
Elca 2014. Fotografía:  
Alejandro Gómez.