



O P C A
Observatorio del
Patrimonio Cultural y Arqueológico



Título: *De la mesa al territorio... y vuelta.*

Autora:

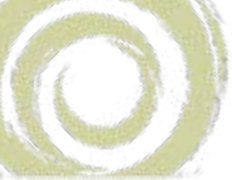
Inés Cavelier.

Disponible en:

Boletín OPCA No. 10: 66-73.
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>





De la mesa al territorio... y vuelta

Inés Cavelier

icavelier@patrimonionatural.org.co

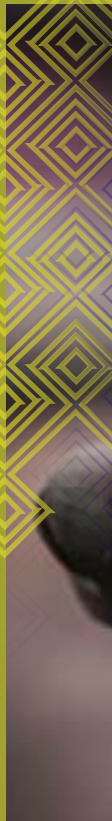
Subdirectora Técnica del Fondo Patrimonio Natural

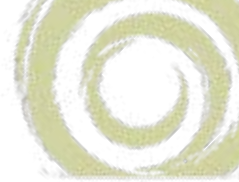
Antropóloga de la Universidad de los Andes con más de 20 años de experiencia en la coordinación de Programas Ambientales, investigación de uso y manejo de la biodiversidad y conservación del patrimonio cultural y natural.

1. Fue coordinadora del Programa de uso y valoración de la biodiversidad del Instituto Humboldt y coordinadora del Proyecto Andes en la misma organización. Como parte del Grupo COAMA, dedicado a la conservación de la diversidad natural y cultural de la Amazonia fue ganadora del premio Right Livelihood Award en 1999.

Es indudable la capacidad de transformación que la creciente población del mundo ejerce sobre las áreas agrícolas y las que aún son naturales, a un ritmo preocupante debido al impacto sobre los suelos, aguas y bosques. Como una opción para rescatar la diversidad tanto biológica como cultural, en este escrito presentaré algunas de las iniciativas actuales para vincular los alimentos con los lugares donde se obtienen y con la rica historia cultural que se puede trazar cientos o miles de años atrás, cuando la gente descubrió, experimentó y transformó en alimento las plantas y animales a su disposición. Es una forma de llenar de contenido las experiencias gastronómicas, así como de establecer una interacción más informada y por ende más constructiva entre los habitantes rurales y los urbanos a través de la alimentación.

Lo primero que puede resultar extraño para un ciudadano es la lectura del territorio que corre por las venas de un agricultor, sea indígena u otro; le es necesario conocer en qué ladera es más húmedo o seco, cómo son los patrones de lluvias, dónde hay una clase de suelo óptimo para determinado

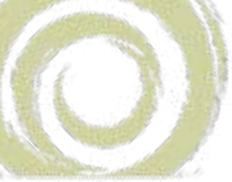




producto, en qué momento se debe sembrar, cuáles semillas, esquejes, tubérculos u otras partes de las plantas deben sembrarse, qué tratamiento previo se les da, cuánto tiempo demoran en cosecharse, cuánto saldrá de la cosecha... Esto me hace recordar aquella mujer en la región amazónica del Igará-Paraná, que cultivaba en su chagra más de quince variedades de yuca, porque le permitían responder a las variaciones de suelos y lluvias en sus próximas chagras. En esta agricultura itinerante, después de unos tres años de usar un terreno, no será posible obtener una buena cosecha de yuca y se dejará para los árboles frutales. Debido a la experimentación continua de los agricultores dentro de su ambiente y con las semillas a disposición, ha dado lugar a una inmensa variedad en los diferentes grupos de alimentos. Curiosamente algunos de ellos son tóxicos y deben surtirse procesos de transformación para hacerlos comestibles. En ello nos recuerdan que los espacios agrícolas pueden ser depredados por distintos tipos de animales, por lo cual la

Buenavista, Boyacá.
Elca 2014. Fotografía:
Alejandro Gómez.

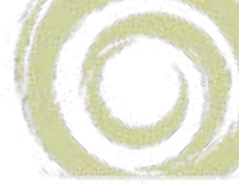
2. Muchos agricultores tradicionales guardan una gran variedad de semillas de la cual depende su subsistencia. Sin embargo algunos han organizado grupos de guardianes para que esta conservación sea más efectiva, como los indígenas de San Andrés de Sotavento en Córdoba o los de Riosucio en Caldas, quienes han liderado este proceso por más de 15 años. Algunas entidades como el programa Semillas de Swissaid han apoyado tales iniciativas para preservar los medios de vida de las comunidades rurales.



toxicidad de ciertos productos constituye la mejor defensa. El ejemplo más conocido es la yuca brava, que requiere ser macerada, lavada y exprimida para extraer el almidón para su consumo como grandes arepas de cazabe o en granulosa fariña, muy seca para conservarla largo tiempo.

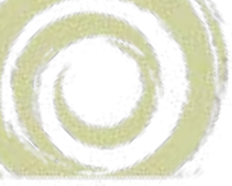
Es así como se ha creado a lo largo de esta interacción con los distintos ambientes una respuesta a tales condiciones, que hoy apreciamos como una gran variedad para cada tipo de producto: yucas, ñames, arracachas, papas, para mencionar algunas que se dan bajo tierra; y las que crecen encima que presentan gran variación como el maíz, fríjoles, ahuyamas y calabazas, incluso los ajíes han sido objeto de experimentación para encontrar sabores variados y diferentes grados de picante, lo cual también respondió originalmente a las condiciones de humedad en el ambiente. Don Heriberto, campesino sucreño de la comunidad de Los Palmitos - quien ha apoyado como sabedor los eventos de intercambios de semillas realizados en San Juan Nepomuceno en el marco del Programa *Paisajes de Conservación del Bosque Seco Tropical del Caribe* - implementado por Patrimonio Natural con el apoyo de USAID-, es un guardián de semillas₂ y nos mostró las variedades que conserva en su casa y que siembra año tras año en su finca: 13 tipos de maíz, como el sangretoro, el puya, el azulito, el dienteperro, el setentano; 17 variedades de fríjol, como el carauta rayada o negra, el guajiro, el diablito, el caritae'santo, varios guandules de origen africano; otras 23 semillas diversas de origen nativo o foráneo pero ya adaptadas a las condiciones del bosque seco tropical.

En algunas comunidades rurales están ausentes los guardianes o son personas conocedoras pero carentes de una organización que permita multiplicar su alcance; esto hace que a su muerte, con ellos desaparezcan las semillas porque nadie más las siembra o en ocasiones se desconoce algún detalle clave para su propagación y cultivo. Por esto, algunos grupos como la comunidad de Don Heriberto se han organizado para definir su agenda rural, que incluye un colectivo de guardianes y toda la comunidad participa en las siembras y en el conocimiento asociado. Su existencia hace que



se mantenga viva la diversidad sembrándola continuamente en sus campos, lo cual sirve a las comunidades a mantener su independencia en cuanto a disponer de las semillas para su labor agrícola. También es clave para la seguridad alimentaria, dado que el contar con reservas de estas semillas constituye un seguro contra el riesgo de la pérdida de cosechas. En los últimos dos años, varios campesinos de los Montes de María estaban perdiendo repetidamente sus esfuerzos de siembra debido a la sequía derivada del cambio climático. Una vez identificadas algunas semillas de fríjol resistente a la sequía, se impulsó su siembra a partir de las reservas de los guardianes, hecho que permitió recuperar las pérdidas anteriores e incluso vender algunos excedentes a la cadena de restaurantes Crepes & Waffles la cual en el marco del Programa *Paisajes de Conservación Caribe* ya mencionado ha mostrado interés en crear una relación más consciente y consecuente con sus proveedores y la diversidad que ellos albergan en sus predios.

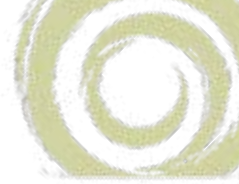
Estos guardianes han participado en intercambios de semillas con distintas comunidades, que constituyen otro de los elementos de la red social para disminuir el riesgo de pérdida de cosechas. En estos eventos se conocen nuevas semillas y se comparten los conocimientos sobre la manera de conservarlas y sembrarlas, que incluyen procesos de preparación detallados para que germinen correctamente y salgan plantas fuertes. Una expresión relacionada con los intercambios ha sido la de organizar festivales de “semillas, saberes y sabores” donde se rescata la gastronomía local y se resalta el aporte nutricional y cultural de las comidas tradicionales. De ellos han resultado recetarios que muestran el aporte de los cocineros tradicionales en distintas partes del país, como el generado en Garagoa - Boyacá- con el Instituto Humboldt y el de recetas asociadas al bosque seco tropical asociadas a los convites e intercambios gastronómicos apoyados por el Programa *Paisajes de Conservación del Bosque Seco Tropical del Caribe*.



Buenavista, Boyacá.
Elca 2014. Fotografía:
Alejandro Gómez.



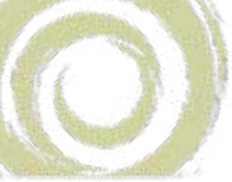
La cuestión de encontrar mercados que reconozcan la diversidad, de tal forma que constituya otra forma de incentivar la siembra de estas distintas variedades en los campos, ha tenido diferentes expresiones. En el Cauca las comunidades indígenas han propiciado grandes encuentros de mercados donde se hace trueque de cosechas provenientes de tierras cálidas, templadas y frías. El llamado de los líderes, así como la organización colectiva para transportar a los agricultores y sus cosechas son indispensables para lograr este objetivo, que se caracteriza por el bajo o nulo uso de moneda, enfatizando la autonomía indígena. Otro caso, con participación de las organizaciones campesinas y de gobiernos locales se encuentra en Bogotá, donde sucesivas alcaldías han apoyado los mercados campesinos que ocupan periódicamente los grandes espacios públicos urbanos. En paralelo, se han fomentado espacios para productores en las plazas de mercado capitalinas, así como el fortalecimiento de los restaurantes populares en estas plazas, haciendo uso de la diversidad de la producción campesina. En unos pocos casos se ha logrado que las entidades oficiales a cargo de las guarderías o colegios compren a los productores locales sus cosechas para preparar los alimentos que consumen los niños. Si esto se hiciera más ampliamente como política de estado, además de una adecuada nutrición infantil con bases culturales, existiría un incentivo para que los productores



locales sigan cultivando esta diversidad que responde a la tradición de la región y por tanto no entra en los circuitos comerciales típicos que surten a las ciudades.

Además de los anteriores, existen casos exitosos en la reinterpretación de la relación urbano-rural, como aquella existente en el programa de cocinas tradicionales del Ministerio de Cultura, en el cual se vinculan cocineros tradicionales con chefs, además de expertos sociales y ambientales que resaltan tales valores en las preparaciones y velan por su adecuada interpretación según los contextos originales. De igual forma, algunos chefs reconocidos se han acercado a las regiones en busca de la gastronomía local, y en procesos de intercambio de saberes se encuentran nuevas formas de preparar los productos locales. En palabras de una participante campesina de los Montes de María en un evento de intercambio de saberes auspiciado por la Fundación Leo Espinosa, en el marco del Programa Paisajes de Conservación ya mencionado: “si esta chef tan importante nos mostró una manera diferente de cocinar las berenjenas, yo también puedo inventar cosas...van a ver cómo me queda el próximo sancocho!” En estas nuevas relaciones se van tejiendo nuevas formas de interpretar las versiones originales de las recetas, al mismo tiempo que el proceso comunitario reconoce sus sabedores y le asigna gran valor a su tradición, vista en el espejo del visitante foráneo.

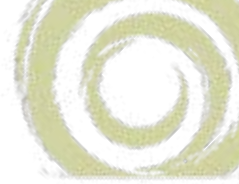
Otros proyectos de desarrollo han permitido empezar a vincular algunos restaurantes con productores rurales que tienen alimentos de gran calidad, pero ya inexistentes en los mercados corrientes. A estos esquemas se les conoce como “de la finca a la mesa” (farm to table) y han sido utilizados desde hace tiempo por muchos restaurantes en países desarrollados, dinamizando la economía de los productores agropecuarios y resaltando las cualidades de los alimentos provenientes del terruño. Cabe resaltar que en el caso colombiano, en estos nuevos negocios inclusivos la voluntad de apertura al cambio y flexibilidad de los compradores en lo que son sus exigencias normales ha implicado todo un cambio en la cultura organizacional,



desde el gerente hasta los responsables de las compras e incluso quienes alistan los alimentos para su preparación final. Para todos ellos -como en el caso de la cadena Crepes & Waffles-, ha sido revelador el contacto con representantes de las comunidades, así como las visitas a las fincas, para entender la dimensión del territorio las dificultades por las que atraviesa el productor, y el gran conocimiento que tiene para el manejo de sus cosechas.

Por el contrario, existen muchos otros esquemas en los cuales el comprador busca solo un desarrollo de proveedores, para sus mismos productos habituales, pero no está buscando nuevas variedades o sabores, ni tampoco atender a calendarios de cosecha o cantidades que además pueden variar según los cada vez más acentuados cambios de clima. Por esto es clave utilizar en este caso el concepto de “cocina de mercado”, que consiste en hacer el mejor uso del conjunto de productos que estén disponibles en un momento del ciclo anual, lo cual exige versatilidad e innovación constante de los chefs, menús que varían según estas disponibilidades y apertura a estos cambios por parte de los consumidores.

En todas estas iniciativas la educación del consumidor es necesaria, puesto que en muchos casos las nuevas generaciones han perdido en su educación familiar el vínculo con los sabores de los abuelos, por lo cual les resultan extrañas algunas preparaciones. Resulta de interés emular el ejemplo de algunos colegios de dar clases de cocina, rescatando los sabores propios de cada territorio e incentivando el uso a futuro de la diversidad de frutos de la tierra regionales. Si bien cada vez crecen los estudiantes de culinaria en carreras técnicas y universidades, el propiciar un aprecio y un conocimiento en la manera de preparar los ingredientes de la diversidad local daría un impulso a nuevas empresas. Es bueno recordar que el reconocimiento de las denominaciones de origen para alimentos, vinos y licores ha permitido a los europeos desarrollar negocios que surgen de las cualidades del suelo, el clima, la diversidad específica de productos locales y el conocimiento que la gente en esas regiones ha tenido desde cientos o miles de años sobre las



semillas, la siembra, manejo y preparación de los alimentos. Esta combinación virtuosa es la que se reconoce y protege mediante la denominación de origen, que los consumidores buscan expresamente cuando quieren una determinada calidad y sabor únicos. En Colombia estamos apenas empezando con el registro de productos como la chulupa del Huila (fruta muy aromática de la familia del maracuyá o la curuba) y algunos quesos (Paipa y Caquetá), lo que será un largo camino por recorrer con nuestra rica diversidad biológica y cultural.

Finalmente, es importante resaltar que en el mundo se empieza a consolidar como una tendencia la experimentación con productos silvestres, proceso en el que botánicos asesoran a los chefs y propietarios de restaurantes, buscando sabores inéditos en las áreas naturales aledañas a sus lugares de trabajo, de manera que luego los chefs completan esta detallada investigación con notas de cata de cada potencial producto para incorporar a su carta³. En Colombia varias publicaciones empiezan a rescatar frutos silvestres que pueden ser de gran interés en la culinaria, lo cual ayudaría a dar un valor al bosque nativo, en especial el bosque seco tropical, uno de los más amenazados del país, propiciando con ello que se detenga la deforestación. El Programa *Paisajes de Conservación del Bosque Seco Tropical del Caribe* ha compilado una lista de 40 especies que son comestibles⁴, de las cuales ha iniciado análisis bromatológicos en 5 de ellas y continuará haciéndolo según la disponibilidad, contribuyendo así a lograr las metas de un desarrollo alimentario con nuevas opciones para llevar a los platos una cosecha salvaje, nuevo reto que complementa y se diferencia de muchos que basan sus platos en alimentos cultivados.

Referencias

Fondo Patrimonio Natural: <http://www.patrimonionatural.org.co/>

3. Este es el caso del botánico Evarist March, quien desde su organización Tierra Animada, viene asesorando al Restaurante *El Celler* de Can Roca en Girona, Cataluña, el cual es considerado el mejor restaurante del mundo por la revista inglesa *Restaurant Magazine*, habiendo obtenido también 3 estrellas Michelin que son uno de los más cotizados galardones internacionales en el mundo de los restaurantes: “*El Celler* es un restaurante *free style*, de cocina en libertad, comprometida con la vanguardia creativa, sin renunciar a la memoria de las generaciones de antepasados de la familia dedicadas a dar de comer a la gente. El compromiso de *El Celler de Can Roca* con la cocina y con la vanguardia, además de su vinculación con el academicismo, ha conllevado a una defensa del diálogo permanente con los productores y con los científicos, al diálogo total” (tomado de http://cellercanroca.com/timeline/cuina_e.html).

4. Con una de estas especies viene trabajando el chef Alejandro Cuéllar, al tiempo que otros chefs han manifestado interés en participar de estos procesos.